



KIT DE BANQUETES

BANQUETS KIT




BUFFET ASIÁTICO

ASIAN BUFFET

\$55 dólares por persona + 16% IVA; servicio 15% incluido en precio. Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.



\$55 USD per person + 16% tax; service charge 15% is included. Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only

ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS

Ensalada de berenjenas con yogur  
Eggplant salad with yogurt

SUNOMONO

Ensalada japonesa avinagrada de pepino y cangrejo  
Japanese vinegared cucumber and crab salad



Rollo vietnamita relleno de vegetales y camarón con salsa agri dulce  
Vietnamese roll stuffed with vegetables and shrimp with sweet and sour sauce

Tsukemono con ensalada de pato y vegetales encurtidos 
Tsukemono with duck salad and pickled vegetables

Ensalada de brócoli con salsa de cacahuete picante  
Broccoli salad with spicy peanut sauce

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de lemon grass y jengibre 
Lemongrass and ginger vinaigrette

Aderezo de cacahuete y ajonjolí  
Peanut and sesame dressing


Vinagreta de yuzu 
Yuzu vinaigrette

SOPAS | SOUPS

TOM YUM



Sopa picante tailandesa aromatizada con galanga, hoja de lima kaffir y lemongrass  
Thai spicy soup flavored with galangal, kaffir lime leaf, and lemongrass

o

Crema de coco estilo tailandés con langostinos  
Thai-style coconut cream with prawns

PLATO FUERTES | MAIN COURSES

PAD THAI

Tallarines de arroz salteados con salsa de tamarindo y camarones  
Sautéed rice noodles with tamarind and shrimp sauce

Batak vindaloo y magret de pato con salsa de curry verde  
Batak vindaloo magret with green curry sauce

MACHILI BENGAL | BENGALI MACHLI

Pesca del día con jengibre y paprika 
Catch of the day with ginger and paprika

CHAD GUAY TIEW MOO DANG

Filete de res con pasta ramen, curry rojo, salsa hoisin y salsa de pescado 
Beef steak with ramen noodles, red curry, hoisin sauce, and fish sauce



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts





Lactosa
Lactose



Gluten

VEGETARIANO | VEGETARIAN

GANG GAI MEE KROB

Wok de vegetales, fideos finos de arroz y curry  
Vegetable wok, rice noodles, and curry

YAKIMESHI

Arroz frito 
Fried rice

GUARNICIONES | SIDE DISHES

SAMOSAS

Empanadilla rellena de vegetales 
Vegetable stuffed empanadilla

PAKORAS

Vegetales en tempura de harina de garbanzo 
Chickpea battered tempura vegetables


Setas shiitake salteadas al wok con salsa de soya  
Wok sautéed shiitake mushrooms with soy sauce

SABZI TIKKI

Tortitas de papa fritas acompañadas de chutney de tomate 
Fried potato patties accompanied by tomato chutney

POSTRES | DESSERTS



KHEER PAYASAM

Arroz con leche de la India  
Traditional Indian rice pudding


BAKLAVA


Pastel turco crujiente bañado con miel
Crisp Turkish honey bathed cake

MOUSSE DE ESPECIAS DE CHAI | CHAI-SPICED MOUSSE

Mousse de té negro, jengibre, canela y vainilla  
Black tea, ginger, cinnamon and vanilla mousse

BUNDT CAKE GREEN TEA | GREEN TEA BUNDT CAKE

Bizcocho de té verde y frutos rojos 
Green tea and red fruit sponge cake

Flan de plátano y jengibre 
Banana and ginger flan

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA HOMEMADE BREAD & BUTTER



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose





Gluten




BUFFET FRANCÉS

FRENCH BUFFET

\$55 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$55 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.


ENTRADAS | APPETIZERS

Ensalada nizada  
Nizada salad

Ensalada de ratatouille y parmesano   
Ratatouille and parmesan salad

Ensalada de betabel y queso de cabra   
Beet and goat cheese salad

Ensalada de pulpo y cremoso de hinojo  
Octopus and creamy fennel salad

Ensalada de berros con arugula y frutos rojos  
Watercress salad with arugula and red berries



SOPAS | SOUPS


Crema de calabaza de Castilla con queso camembert y crutones de pan 
Castilla pumpkin cream with camembert cheese and croutons



o

Sopa de cola de res y vegetales 
Beef tail and vegetable soup

PLATO FUERTES | MAIN COURSES

Medallones de pollo relleno de duxelle de champiñones  
Chicken medallions stuffed with mushrooms duxelle


Mejillones en salsa de azafrán   
Mussels in saffron sauce

Salmón a la parrilla en salsa muselina de naranja y mostaza antigua  
Grilled salmon in orange mousseline and old-style mustard sauce

Corte New York a la parrilla en salsa bearnesa  
New York grilled steak in béarnaise sauce





VEGETARIANO | VEGETARIAN


Cuscús con frutos secos y vegetales   
Vegetable couscous with dried fruits




Tomates provenzal rellenos de espinacas  
Provençal tomatoes stuffed with spinach

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Vegetales estilo persillade  
Persillade-style vegetables

Papas fondant   
Fondant potatoes

Endivias braseadas con naranja  
Braised endives with orange


Puré de coliflor y nuez moscada   
Mashed cauliflower and nutmeg

POSTRES | DESSERTS

Strudel de higos con fresas  
Fig strudel with strawberries

Crème Brûlée de vainilla  
Vanilla crème brûlée

Tarta de limón real  
Lemon tart

Éclair de fresa con chocolate 
Strawberry chocolate éclair

Pastel sacher  
Sachertorte

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA HOMEMADE BREAD & BUTTER



Vegetariano
 Vegetarian



Libre de Gluten
 Gluten Free



Mariscos
 Seafood



Nueces
 Nuts



Lactosa
 Lactose



Gluten

BUFFET ITALIANO

ITALIAN BUFFET

\$55 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$55 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.


ENTRADAS | APPETIZER

Roast de carpaccio de res 
Roast beef carpaccio

Ensalada de arugula y laminas de queso parmesano  
Arugula salad with shaved parmesan

Saltimbocca a la berenjena 
Eggplant saltimbocca

Ensalada nizarda 
Nicoise salad

Ensalada de endivias con alubias blancas y cebolla morada 
Endive salad with white beans and purple onion

ADEREZOS | DRESSINGS

Aderezo de aceituna
Olive dressing



Vinagreta de tomate deshidratado
Sun-dried tomato dressing

Aderezo de trufa blanca
White truffle dressing

SOPAS | SOUPS




FAGIOLI ALLA TOSCANA
Crema de calabaza 
Pumpkin cream

PLATO FUERTES | MAIN COURSES

Pescado blanco en involucro de papa  
White fish in potato casing

Spiedini de camarón a las brasas  
Grilled shrimp spiedini

Pechuga de pollo a la milanesa primavera 
Spring chicken breast milanese

Filete de res en salsa de calamar y puré de pesto rojo   
Beef steak in squid sauce and red pesto purée



GUARNICIONES | SIDE DISHES


Espinaca a la crema y pasa 
Creamed spinach with raisins

Tomates rellenos de risotto gratinados  
Risotto-stuffed tomatoes

Caponata de verduras
Vegetable caponata

Flan de ejotes con queso ricotta 
Green bean and ricotta cheese flan

POSTRES | DESSERTS

Milhojas de berries con crema de menta  
Berry mille-feuille with mint cream

Cassata con frutos cristalizados y almendra fileteada 
Cassata with crystallized fruits and sliced almonds

Mousse de chocolate blanco con centro de fresa al oporto 
White chocolate mousse with a strawberry-port center

Macedonia de frutas al Cointreau 
Italian fruit salad in Cointreau

Biscochos de nuez  
Nut biscuits

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection


PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA HOMEMADE BREAD & BUTTER



BUFFET INTERNACIONAL *INTERNATIONAL BUFFET*




\$55 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$55 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.

ENTRADAS | APPETIZER

Ensalada de lechugas mixtas con palmitos  
Mixed lettuce salad with hearts of palm

Láminas de salmón curado con fresas y aceite de aceitunas  
Cured salmon slices with strawberries and olive oil

Ensalada de alcachofas con coliflor y queso ricotta  
Artichoke salad with cauliflower and ricotta cheese

Manzanas selladas en balsámicos con crema de frutos rojos deshidratados   
Balsamic-sealed apples with dried red fruit cream

Atún en costra dúo de ajonjolí y salsa de cacahuete con piña   
Tuna in sesame crust and peanut sauce with pineapple

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de azafrán
Saffron vinaigrette

Vinagreta de coco
Coconut dressing

Aderezo de curry amarillo
Yellow curry dressing

SOPAS | SOUPS

Crema de coliflor y almendra al humo   
Smoked cauliflower and almond cream

0


Gazpacho de sandía y tomate  
Watermelon and tomato gazpacho

PLATO FUERTES | MAIN COURSES

Pescado blanco en mantequilla en costra de semillas de calabaza y salsa de tomate   
White fish in butter and crusted pumpkin seeds and tomato sauce

Camarones asados con puré de maíz amarillo y salsa de albahaca   
Grilled shrimp with mashed corn and basil sauce

Escalopos de cerdo con salsa de manzana 
Pork scallops with apple sauce

Pollo relleno de duxelle de hongos silvestres y salsa de oporto  
Chicken stuffed with wild mushroom duxelles and port sauce



Vegetariano
 Vegetarian



Libre de Gluten
 Gluten Free



Mariscos
 Seafood



Nueces
 Nuts




Lactosa
 Lactose







Gluten

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Puré de garbanzo con tocino y pimiento 
Chickpea purée with bacon and bell pepper

Ragú de portobello al vino tinto  
Portobello ragout with red wine

Papas cambray con crema de cebolla y mostaza  
Cambray potatoes with onion cream and mustard



Risotto negro con calamares  
Black risotto with squid



POSTRES | DESSERTS

Selva negra  
Black forest

Genovesa de frutos cristalizados con mousse de ricotta  
Glazed fruit genoveza with ricotta mousse

Magdalena de limón con gelée de frambuesa  
Lemon cupcake with raspberry jelly

Grand éclair relleno de frutos rojos  
Grand éclair filled with red fruits

Pastel de banana glaseado con chocolate  
Chocolate glazed banana cake

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection



PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA HOMEMADE BREAD & BUTTER







BUFFET MEXICANO *MEXICAN BUFFET*



\$55 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$55 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.



ENTRADAS | APPETIZER

Ensalada verde con tomatillo y mermelada de chile jalapeño y queso cotija  
 Green salad with Mexican husk tomato and jalapeño pepper jam and cotija cheese

Ensalada de nopales del mercado  
 Nopales salad from the market

Ceviche de pulpo enamorado  
 Octopus ceviche, "in love"

Ensalada de duraznos y betabeles rostizados con gelatina de naranja  
 Roasted peach and beet salad with orange jelly

Ensalada de calabacitas con queso de oveja y aceite de epazote  
 Zucchini salad with sheep cheese and epazote oil

ADEREZOS | DRESSINGS

Vinagreta de mango
 Mango vinaigrette

Aderezo de aguacate
 Avocado vinaigrette

Aderezo de huitlacoche
 Huitlacoche dressing

SOPAS | SOUPS


Crema de flor de calabaza con rajas y elote   
 Squash blossom cream with corn and pepper strips

o

Caldo de camarón de cantina  
 Tavern-style shrimp soup

PLATO FUERTES | MAIN COURSES

Enchiladas de cangrejo   
 Crab enchiladas

Espaldilla de cordero en adobo de birria 
 Lamb shoulder in birria adobo

Filete de res ahumado en salsa de chile pasilla, con hongos y perfume de naranja
 Smoked beef steak in pasilla chili sauce with mushrooms and orange scent

Filete de salmón en mantequilla de limón y mermelada de jitomate   
 Salmon fillet in lemon butter and tomato jam



Vegetariano
 Vegetarian



Libre de Gluten
 Gluten Free



Mariscos
 Seafood



Nueces
 Nuts





Lactosa
 Lactose







Gluten

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Calabacitas a la mexicana con queso de Chiapas añejado y ejotes asados  
Mexican-style zucchini with aged Chiapas cheese and roasted green beans


Puré de zanahoria y papa con romero y miel de agave  
Carrot and potatoe puree with rosemary and agave honey

Arroz negro con mejillones y queso cotija  
Black rice with mussels and cotija cheese

Croquetas de frijol con queso de cabra y epazote  
Bean croquettes with goat cheese and epazote

POSTRES | DESSERTS

Pastel de 3 leches  
Tres Leches cake

Churros de naranja en salsa de vainilla, chocolate, fresa o cajeta 
Orange-flavored churros in vanilla, chocolate, strawberry or cajeta sauce

Flan napolitano  
Neapolitan flan

Pastel de chocolate  
Chocolate cake

Arroz con leche al rompope  
Rice pudding with rompope

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA HOMEMADE BREAD & BUTTER

