



GRAND VELAS.
BOUTIQUE HOTEL
LOS CABOS

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



 VELAS RESORTS
MÉXICO

MEETINGS & INCENTIVES

BUFFET DINNER
CENA BUFFET

UP TO 200 PEOPLE
MÁXIMO 200 PERSONAS

MEXICAN BUFFET
BUFFET MEXICANO

COLD STATION | ESTACIÓN FRÍA

Beet salad | *Ensalada de betabel*    

With cotija cheese, caramelized pumpkin seeds, mint, and honey vinaigrette
Con queso cotija, pepita de calabaza caramelizada, vinagreta de menta y miel

Pigweed salad | *Ensalada de quelites*   

With peas, avocado, chayote, corn croutons, and 'hoja santa' vinaigrette
Con chícharos, aguacate, chayote, crutones de maíz y vinagreta de hoja santa

Watermelon salad | *Ensalada de sandía*   

With jicama, cilantro, tomato, lime, and red onion
Con jícama, cilantro, tomate, limón y cebolla morada

TACO STATION | ESTACIÓN DE TACOS

(Made with corn tortilla | *Hechos con tortilla de maíz*)

'Al pastor' pork | *Carne de cerdo al pastor* 

Skirt steak | *Arrachera* 

Chorizo 

Chicken breast | *Pechuga de pollo* 

Garlic mushrooms | *Hongos al ajillo* 

GARNISHES | ACOMPAÑAMIENTOS

Cactus | *Nopales*

Sauces: green, red, habanero, and Mexican | *Salsas: verde, roja, habanera y mexicana*

Pickled onions | *Cebollas encurtidas*

Roasted pineapple | *Piña rostizada*

Guacamole

SOUP | SOPA

Tortilla soup | *Sopa de tortilla*  

Corn tortilla juliennes with avocado and guajillo chili
Julianas de tortilla de maíz con aguacate y chile guajillo



MAIN COURSES | *PLATOS FUERTES*

Veracruzana-style huachinango | *Huachinango a la veracruzana*   

With cambray potato, tomato sauce, olives, capers, and pickled chili
Con papa cambray, salsa de tomate, aceitunas, alcaparras y chile encurtido

Vegetarian 'enchiladas' | *Enchiladas vegetarianas*   

With zucchini, carrot, potato and poblano sauce
Con calabacitas, zanahoria, papa y salsa poblana

'Zarandeado'-style octopus | *Pulpo zarandeado*   

Chicken breast in black mole sauce | *Pechuga de pollo en salsa de mole negro*   

SIDE DISHES | *GUARNICIONES*

Sweet potato puree | *Puré de camote* 

With star anise and cinnamon
Con anís y canela

Sautéed organic vegetables | *Verduras orgánicas salteadas* 

Creamy rice | *Arroz cremoso*   

With poblano chili and corn kernels
Con chile poblano y granos de maíz

Potatoes au gratin | *Papas gratinadas*  

DESSERTS | *POSTRES*

Guava crème brûlée | *Crème brûlée de guayaba*   

'Tres leches' cake | *Pastel de tres leches*   

Churros   

Chocolate, milk caramel and red berries
Chocolate, cajeta y frutos rojos

Rice pudding | *Arroz con leche*  



LIVE STATIONS BUFFET
*BUFFET DE ESTACIONES
EN VIVO*

SALAD STATION | ESTACIÓN DE ENSALADA

Escarole salad | *Ensalada de escarola*   

With orange, grapefruit, feta cheese, and prosciutto
Con naranja, toronja, queso feta y prosciutto

Watermelon salad | *Ensalada de sandía*  

With arugula, heirloom tomatoes, basil, olive oil, and balsamic reduction
Con arúgula, tomates heirloom, albahaca, aceite de oliva y reducción de balsámico






Provençal salad | *Ensalada provenzal*   

With tomatoes, green beans, french lettuce, anchovies, olives, lemon and garlic vinaigrette, parsley, and parmesan cheese
Con tomates, ejotes, lechuga francesa, anchoas, aceitunas, vinagreta de limón y ajo, perejil y queso parmesano

Pear salad | *Ensalada de pera*   

With roquefort cheese, walnuts, and romaine lettuce
Con queso roquefort, nueces y lechuga romana

SEAFOOD STATION | ESTACIÓN DE MARISCOS

Oysters | *Ostiones* 
Chocolate clams | *Almejas chocolatas* 
Shrimp ceviche | *Ceviche de camarón* 
Fish ceviche | *Ceviche de pescado* 
Seafood cocktail | *Coctel de mariscos* 

GRILL STATION | ESTACIÓN DE PARRILLA

Rib eye
New York
Skirt steak | *Arrachera*
Prawns | *Langostinos* 
Oysters | *Ostiones* 
Cabrilla 
Salmon | *Salmón* 



SAUCES | SALSAS

Chimichurri

Beef and truffle demi-glace | *Demi-glace de ternera y trufa*  

Herbs and garlic butter | *Mantequilla de hierbas y ajo*  

Virgin sauce with confit tomatoes, pine nuts, basil, capers, and olive oil  

Salsa virgen de tomates confitados, piñones, albahaca, alcaparras y aceite de oliva 

PASTA AND RISOTTO STATION | *ESTACIÓN DE PASTA Y RISOTTO*

Truffle risotto | *Risotto de trufa*

Made with grana padano cheese
Elaborado con queso grana padano

Ricotta and spinach ravioli | *Ravioles de ricotta y espinacas*

Hechos con salsa pomodoro
Made with pomodoro sauce

SIDE DISHES | *GUARNICIONES*

Grilled vegetables | *Verduras asadas*

Asparagus, peppers, portobello mushroom, and spring onion
Espárragos, pimientos, hongos portobello y cebolleta

Roasted tomatoes, baked potato, and green beans *Tomates asados, papas horneadas y ejotes*

Mashed potatoes | *Puré de papa*

DESSERT STATION | *ESTACIÓN DE POSTRES*

Carrot cake | *Tarta de zanahoria*    

París-Brest   

Red berries cheesecake | *Tarta de queso con frutos rojos*   

Passionfruit panna cotta | *Panna cotta de maracuyá* 

Macarons | *Macarrones*  



VEGETARIANO
VEGETARIAN



HUECES
NUTS



LACTOSA
LACTOSE



GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



HONGOS
MUSHROOMS



HUEVO
EGG

A JOURNEY
THROUGH MEXICO
VIAJE POR MÉXICO

COLD STATION | ESTACIÓN FRÍA

Apple salad | *Ensalada de manzana*



With blueberry, caramelized pumpkin seeds, and goat cheese
Con arándanos, pepitas de calabaza caramelizadas y queso de cabra

Caesar salad | *Ensalada César*



Mango salad | *Ensalada de mango*

With lettuce, basil, cheese, and orange vinaigrette
Con lechuga, albahaca, queso y vinagreta de naranja

Guacamole



YUCATAN PENINSULA | PENÍNSULA DE YUCATÁN

'Cochinita pibil' tacos | *Tacos de cochinita pibil*



Quesadillas



With Temozón pork sausage
Con longaniza de Temozón

'Panuchos' with chicken tinga | *Panuchos de tinga de pollo*



Tikin Xic fish | *Pescado Tikin Xic*

Xcatic chili stuffed with ground beef | *Chile Xcatic relleno de picadillo de res*



VEGETARIANO
VEGETARIAN

HUECES
NUTS

LACTOSA
LACTOSE

GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

HUEVO
EGG

PESCADO
FISH

PUERCO
PORK

PICANTE
HOT

CENTRAL MEXICO | CENTRO DE MÉXICO

'Carnitas' tacos | Tacos de carnitas 

Tamales    

Poblano chili strips, green, and mole
Rajas, verdes y mole

Pressed 'chicharrón sopes' | Sopes de chicharrón prensado   

Tikin Xic fish | Pescado Tikin Xic

Tetela   

Stuffed with plantains and cactus salad
Rellena de plátano macho servida con ensalada de nopales

'Tlayudas' with cecina | Tlayudas con cecina   

Cheese and squash blossom 'tlacoyos' | Tlacoyos de queso y flor de calabaza 

Esquites   

BAJA CALIFORNIA SUR

Chocolate clams in black sauce | *Almejas chocolatas en salsa negra* 

Mixed ceviche | *Ceviche mixto* 

Tuna ceviche | *Ceviche de atún*

Grilled meat and seafood | *Carne y mariscos a la parrilla*

Birria tacos and birria broth | *Tacos de birria y consomé* 

DESSERTS | POSTRES

Chocolate tamal | *Tamal de chocolate*   

'Tres leches' cake | *Pastel tres leches*   

Cornbread | *Pan de elote*   

Churros   



VEGETARIANO
VEGETARIAN



NUECES
NUTS



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



PUERCO
PORK



GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



MARISCOS
SEAFOOD

EUROPEAN-MEDITERRANEAN BUFFET
BUFFET EUROPEO-MEDITERRÁNEO

COLD STATION | ESTACIÓN FRÍA

Endive salad | *Ensalada de endibias*

With orange, grapefruit, feta cheese, and prosciutto
Con naranja, toronja, queso feta y prosciutto

Watermelon salad | *Ensalada de sandía*

With arugula, heirloom tomatoes, basil, olive oil, and balsamic reduction
Con arúgula, tomates heirloom, albahaca, aceite de oliva y reducción de balsámico

Provençal salad | *Ensalada provenzal*

With tomatoes, green beans, French lettuce, anchovies, olives, lemon and garlic,
vinaigrette, parsley, and parmesan cheese
*Con tomates, ejotes, lechuga francesa, anchoas, aceitunas, vinagreta de limón y ajo,
perejil y queso parmesano*

SOUP | SOPA

Roasted tomato soup | *Sopa de tomates rostizados*

With basil oil, thyme, oregano, and focaccia bread croutons
Con aceite de albahaca, tomillo, orégano y crutones de pan focaccia



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LACTOSA
LACTOSE



PUERCO
PORK



GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



PESCADO
FISH

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

Beef Wellington | Filete Wellington

With veal sauce and truffle
Con salsa de ternera y trufa

Fish in salt crust | Pescado en costra de sal

Perfumed with rosemary, thyme, and yellow lemon, served with parsley and butter sauce, mashed potatoes, and vegetables
Aromatizado con romero, tomillo y limón amarillo, servido con salsa de mantequilla y perejil, puré de papa y vegetales















Grilled shrimp | Camarones a la parrilla

Served with basil butter
Servidos con mantequilla de albahaca

Skirt steak | Arrachera

Served with mushroom sauce
Servida en salsa de hongos

SIDE DISHES | GUARNICIONES

- Parmesan eggplant | Berenjena a la parmesana   
- Sweet potato gnocchis in truffle sauce | Ñoquis de camote en salsa de trufa    
- Grilled vegetables | Vegetales a la parrilla   
- White wine and grana padano risotto | Risotto con vino blanco y grana padano  
- Roasted tomatoes, baked potato, and green beans
Tomates rostizados, papa horneada y ejotes  

DESSERTS STATION | ESTACIÓN DE POSTRES

Red berries pavlova | Pavlova de frutos rojos

With yogurt and basil ice cream
Con helado de yogurt y albahaca

Limoncello tiramisú | Tiramisú al limoncello

With dark chocolate and orange crème brûlée
Con crème brûlée de chocolate oscuro y naranja

