



GOURMET INCLUSIVE®

BANQUET KIT





TABLE OF CONTENTS

COFFEE BREAK

- Standard Coffee Break
- Deli Coffee Break
- Energetic Coffee Break

BREAKFAST - FOOD DISPLAY

- American Breakfast
- Mexican Breakfast

WORKING LUNCH - FOOD DISPLAY

- Deli Lunch
- Gourmet Lunch

PLATED

- Starters
- Main Course
- Desserts

FAMILY STYLE

- International
- Caribbean
- Mexican
- Middle East

SPECIAL MENUS

- Vegan
- Vegetarian
- Gluten Free
- Kids

THEMED FOOD DISPLAY

- BBQ Deluxe
- México Lindo
- Taco Station

RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

- Reception Stations & Food Display
- Live Station
- Gourmet Desserts Station

SPECIAL EVENT CAKES

BAR & DRINKS

- Basic Bar
- Premium Bar

ÍNDICE

RECESO DE CAFÉ

- Receso Estándar Pag. 3
- Receso Deli Pag. 4
- Receso Energético Pag. 4

DESAYUNOS - FOOD DISPLAY

- Desayuno Americano Pag. 5
- Desayuno Mexicano Pag. 6

COMIDA DE TRABAJO - FOOD DISPLAY

- Comida Deli Pag. 7
- Comida Gourmet Pag. 8

EMPLATADO

- Entradas Pag. 9
- Platos Fuertes Pag. 10
- Postres Pag. 11

MENÚ PARA COMPARTIR

- Internacional Pag. 13
- Caribeño Pag. 14
- Mexicano Pag. 15
- Medio Oriente Pag. 16

MENÚS ESPECIALES

- Vegano Pag. 17
- Vegetariano Pag. 18
- Libre de Gluten Pag. 19
- Niños Pag. 20

FOOD DISPLAY TEMÁTICOS

- BBQ De Lujo Pag. 21
- México Lindo Pag. 22-23
- Estación de Tacos Pag. 24

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET

- Recepciones en Estaciones y Food Display Pag. 25
- Estaciones Interactivas Pag. 26
- Estación de Postres Gourmet Pag. 28

PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES Pag. 29-30

BARES Y BEBIDAS

- Barra Básica Pag. 31
- Barra Premium Pag. 32

GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

COFFEE BREAK

Standard Break

1-4 Hrs \$23 USD per person.

Deli Break

1-4 Hrs \$27 USD per person.

Energetic Break

1-4 Hrs \$27 USD per person.

Minimum 10 guests required.

RECESO DE CAFÉ

Receso Estándar

1-4 Hrs \$412 MXN per person.

Receso Deli

1-4 Hrs \$471 MXN per person.

Receso Energético

1-4 Hrs \$471 MXN per person.

10 huéspedes mínimo requerido.



Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.

Opciones gluten free y restricciones alimenticias. Bajo pedido anticipado.

All pricing is net | Todos los precios son netos.



COFFEE BREAK | RECESO DE CAFÉ

STANDARD BREAK

Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Teas
Bottled Water
Assorted Soft Drinks
Orange Juice

Assorted Pastries*
Sliced Seasonal Fruit
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey

***Danish Pastries are replaced with
Cookies during afternoon break.**

RECESO ESTÁNDAR

Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Agua Embotellada
Variedad de Refrescos
Jugo de Naranja

Variedad de Pan Danés*
Fruta Rebanada de Temporada
Crema, Leche Entera y Leche
Descremada, Limón y Miel

***Pan dulce será reemplazado por
Galletas en recesos de tarde**

COFFEE BREAK | RECESO DE CAFÉ

DELI COFFEE BREAK

Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Teas
Bottled Water
Assorted Soft Drinks
Green and Orange Juice

Assorted Pastries*
Granola & Yogurt
Seasonal Red Fruits Skewers
Paninis (Vegetables, Cold
Cuts, Cheese)
Cream, Whole and Skim Milk
Lemon and Honey

***Danish Pastries are replaced with
Cookies during afternoon break.**

ENERGETIC COFFEE BREAK

Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Teas
Bottled Water
Assorted Soft Drinks
Energetic Fruit Juices - variety of 3

Assorted Pastries*
Fresh Fruit Skewers
Wraps (Vegetable, Chicken, Beef)
Sweet Truffle
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey

***Pastries are replaced with
Cookies during afternoon break.**

RECESO DELI

Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Agua Embotellada
Variedad de Refrescos
Jugo Verde y de Naranja

Variedad de Pan Dulce*
Yogurt y Granola
Brochetas de Frutos Rojos
Paninis (Vegetales, Carnes
Frías, Queso)
Crema, Leche Entera y Leche
Descremada, Limón y Miel

***Pan dulce será reemplazado por
Galletas en recesos de tarde.**

RECESO ENERGETICO

Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Agua Embotellada
Variedad de Refrescos
Jugos Energéticos - 3 variedades

Variedad de Pan Dulce*
Brochetas de Frutas
Wraps (Vegetal, Pollo, Carne)
Trufas Dulces
Crema, Leche Entera y Leche
Descremada, Limón y Miel

***Pan dulce será reemplazado por
Galletas en recesos de tarde.**





GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

BREAKFAST FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee of \$35 USD per person.

This fee includes venue rental, menu, tablecloth, waitstaff, banquet and food display set up for 2 hours.

Minimum 25 guests required.

DESAYUNO FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en su Suplemento de Evento Privado de \$633 MXN por persona.

Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 2 Horas de evento.

25 huéspedes mínimo requerido.



Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.

Opciones gluten free y restricciones alimenticias. Bajo pedido anticipado.

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

BREAKFAST | DESAYUNOS

AMERICAN BREAKFAST

Orange and Grapefruit Juice
Selection of Seasonal Fruits
Plain and Flavored Yogurt
Pastries and Croissants

Cold Cuts and Cheese Selection
Scrambled Eggs
Bacon or Sausages
Hash Brown Potatoes
Marmalade, Honey and Butter

Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Teas
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey

DESAYUNO AMERICANO

Jugo de Naranja y Toronja
Selección de Fruta de Temporada
Yogurt Natural y Yogurt de Sabor
Pan Dulce y Croissants

Carnes frías y Selección de Quesos
Huevos Revueltos
Tocino o Salchichas
Papa Hash Brown
Mermelada, Miel y Mantequilla

Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés Herbales
Crema, Leche Entera y
Leche Descremada, Limón y Miel





BREAKFAST | DESAYUNOS

MEXICAN BREAKFAST

Orange, Grapefruit, Pineapple Juice
Sliced Fruits: Melon, Pineapple,
Papaya and Watermelon
Plain and Flavored Yogurt
Mexican Pastries
Toast
Marmalade, Honey and Butter

Scrambled Eggs "Mexican Style"
Baked Marinated Pork with Annatto
Pulled Chicken and Chipotle "Sopes"
Tamale In Red Tomato Sauce
Cheese Empanadas
Refried Beans

Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Teas
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey

DESAYUNO MEXICANO

Jugo de Naranja, Toronja y Piña
Fruta Rebanada: Melón, Piña,
Papaya y Sandía
Yogurt Natural y Yogurt de Sabor
Pan Dulce Mexicano
Pan Tostado
Mermelada, Miel y Mantequilla

Huevos Revueltos a la Mexicana
Cochinita Pibil
Sopes de Tinga de Pollo y Chipotle
Tamal en Salsa de Tomate Roja
Empanadas de Queso
Frijoles Refritos

Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Crema, Leche Entera y
Leche Descremada, Limón y Miel

GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

WORKING LUNCH FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee of \$46 USD per person.

This fee includes venue rental, menu, table cloth linens, wait staff, banquet and food display setup for 2 hours with Beer and Wine Bar.

Minimum 25 guests required.

COMIDA DE TRABAJO FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en su Suplemento de Evento Privado de \$633 MXN por persona.

Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 2 Horas de evento.

25 huéspedes mínimo requerido.



Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.

Opciones gluten free y restricciones alimenticias. Bajo pedido anticipado.

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

WORKING LUNCH | COMIDA DE TRABAJO

DELI LUNCH

SALAD BAR

Salad Bar from our Green House
Coleslaw Salad with Mint and Mango
Potato Salad
Grilled Tuna Salad

COLD CUTS AND CHEESE

Roast Beef with Rosemary
Smoked Ham with Mustard
Turkey Breast
Swiss Cheese
Cheddar Cheese
Buffalo Mozzarella
Romaine Lettuce
Onion Rings
Ripe Tomatoes
Selection of Olives
Homemade Pickles
Djon Mustard
Olive Dip

BREAD SELECTION

French Baguette & Ciabatta Bread

DESSERT

Crème Brûlée with Berries
Chocolate Caramel Tart
Marbled Cheesecake
Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Tea
Cream, Whole and Skim
Milk, Lemon and Honey

COMIDA DELI

BARRA DE ENSALADAS

Barra de Ensaladas de nuestro Invernadero
Ensalada de Col con Menta y Mango
Ensalada de Papa
Ensalada de Atún a la Parrilla

CARNES FRÍAS Y QUESOS

Carne Asada con Romero
Jamón Ahumado y Mostaza
Jamón de Pechuga de Pavo
Queso Suizo
Queso Cheddar
Mozarella Buffalo
Lechuga Romana
Aros de Cebolla
Tomates Maduros
Selección de Aceitunas
Pepinillos de la Casa
Mostaza Dijon
Tapenade de Aceitunas

SELECCIÓN DE PANES

Baguette Francés y Pan Ciabatta

POSTRES

Crème Brûlée con Moras
Tartaleta de Chocolate y Caramelo
Pastel de Queso Marmolado
Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Crema, Leche Entera y
Descremada, Limón y Miel



WORKING LUNCH | COMIDA DE TRABAJO

GOURMET LUNCH

SALADS

Mixed Green Salad with
Traditional Vinaigrette
Caesar Salad with Parmesan Cheese
and Anchovies
Red Beet and Orange Salad
Fussili Pasta Salad with Fresh Basil
and Cherry Tomatoes

MAIN COURSES

Beef Tenderloin with
Creamy Black Pepper Sauce
Breaded Chicken Breast with
Thyme and Parmesan Cheese
Potatoes Au Gratin
Steamed Seasonal Vegetables

DESSERTS

Mango Mousse
Tres Leches Cake
Fresh Tropical Fruits
Regular Coffee
Decaffeinated Coffee
Herbal Tea
Cream, Whole and Skim
Milk, Lemon and Honey

COMIDA GOURMET

ENSALADAS

Ensalada de Lechugas Mixtas
con Vinagreta Tradicional
Ensalada César con Queso
Parmesano y Anchoas
Ensalada de Betabel y Naranja
Ensalada de Pasta Fussili con
Albahaca Fresca y Tomate Cherry

PLATOS PRINCIPALES

Filete de Res con
Salsa de Pimenta Cremosa
Pechuga de Pollo empanizado
Tomillo y Parmesano
Papa Gratinada
Vegetales de Temporada al Vapor

POSTRES

Mousse de Mango
Pastel de Tres Leches
Fruta Fresca Tropical
Café Americano
Café Descafeinado
Selección de Tés
Crema, Leche Entera y
Descremada, Limón y Miel



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

THREE COURSE DINNER

MENU INCLUDES:

Choice of one appetizer (salad or soup or pasta), Main course & Dessert

OPTIONAL ITEM TO ENHANCE YOUR STARTER

Additional charge. Option to add lobster tail season from march 1 to july 1 ask for pricing.

Price is per person based on the main course selection and includes standard open bar for up to 4 hours.

16-30 people must select only 1 main course.

31-60 people can select up to 2 entrées.

CENA DE TRES TIEMPOS

MENÚ INCLUYE:

Entrada a elegir (ensalada, sopa o pasta), Plato fuerte y Postre

OPCIÓN PARA PERFECCIONAR SUS ENTRADAS

En la temporada de Marzo a Julio, se puede incluir cola de langosta en las opciones de entrada con un cargo adicional.

Precio final por persona, basado en la selección del plato fuerte e incluye 4 horas de barra libre estándar.

Para grupos de entre 16-30 personas se podrá seleccionar 1 plato fuerte.

Para grupos de entre 31-60 personas se podrán seleccionar hasta 2 platos fuertes.

THREE COURSE DINNER | CENA DE TRES TIEMPOS

STARTERS

- Salmon tartar, avocado, lime, chives, sesame seeds, mango and habanero dressing
- Beef Tataki with snow pea and jicama salad, soy reduction
- Confit portobello mushrooms carpaccio, sun dried tomato compote, goat cheese and arugula

SALADS

- Iceberg wedges, crispy bacon, blue cheese dressing
- Baby spinach, orange, maple pecans, cranberries, berries vinaigrette
- Roasted beets, yogurt, pickled carrots, arugula and orange vinaigrette

SOUP

- Roasted tomato soup, basil, toasted pistachio
- Wild mushrooms cream, sherry, truffle oil
- Potato leek chowder, bacon bites, garlic croutons

PASTA

- Shrimp saffron risotto, asparagus, paprika oil
- Cheese ravioli, sautéed spinach, roasted garlic, gorgonzola sauce
- Penne pasta with cherry tomatoes, garlic, basil and fresh mozzarella cheese

ENTRADAS

- Tartar de salmón, aguacate, limón, cebollin, semillas de ajonjolí con aderos de mango y habanero
- Tataki de res con ensalada de chicharo chino y jicama, reducción de soya
- Carpaccio de hongo portobello confitado, compota de tomate deshidratado, queso de cabra y arugula

ENSALADAS

- Lechuga Iceberg, tocino crujiente, aderezo de queso azul
- Espinaca baby, naranja, nuez con maple, arándanos, vinagreta de frutos rojos
- Betabel rostizado, yogurt, zanahoria curtida, arugula y vinagreta de naranja

SOPAS

- Sopa de tomate rostizado, albahaca, pistaches tostados
- Crema de hongos silvestres, jerez, aceite de trufa
- Sopa de papa y poro, tocino crujiente, crotones de ajo

PASTA

- Risotto de camarón con azafrán, espárragos, aceite de paprika
- Ravioles de queso, espinaca salteada, ajo rostizado, salsa gorgonzola
- Pasta penne con tomate cherry, ajo, albahaca y mozzarella fresca



MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

POULTRY

\$42 USD p/p

- Pan seared chicken breast with creamy mushroom sauce and potato gratin, baby vegetables
- Parmesan and thyme crusted chicken breast with penne in a creamy tomato sauce and fresh arugula salad
- Grilled chicken breast, vegetable cous cous and fresh salsa verde

FISH & SEAFOOD

\$48 USD p/p

- Tuna with creamy avocado, papaya and mango relish, arugula
- Roasted salmon, sautéed oyster mushroom, Jasmin rice, miso sauce
- Sauteéd garlic and white wine shrimps with parsley, creamy rice and baby vegetables

PORK

\$43 USD p/p

- Bacon wrapped pork tenderloin, Rosti potato, sautéed apples
- Roast pork loin stuffed with dates, spicy onion compote, eggplant pure
- Crispy pork belly, plantain pure, grilled carrot, glazed onions

BEEF

\$49 USD p/p

- New York steak with oven roasted cherry tomatoes, sauteéd spinach and truffle potatoes
- Braised Short Rib, truffle mashed potato, roasted baby carrots
- Beef tenderloin and shrimp, potato gratin, red wine shallots sauce

AVES

\$742 MXN p/p

- Pechuga de pollo al sartén con salsa cremosa de hongos, gratin de papa, vegetales baby
- Pechuga de pollo a la parmesana, pasta penne en salsa cremosa de tomate y ensalada de arugula
- Pechuga de pollo a la parrilla, cous cous de vegetales y salsa verde fresca

PESCADOS Y MARISCOS

\$846 MXN p/p

- Atún con cremoso de aguacate, relish de papaya y mango, arúgula
- Salmón rostizado, setas salteadas, arroz jazmín, salsa de miso
- Camarones salteadas con ajo, vino blanco y perejil, arroz cremoso y vegetales baby

CERDO

\$760 MXN p/p

- Filete de cerdo envuelto con tocino, papa Rosti, chutney de manzanas
- Lomo de cerdo, relleno de dátiles, compota de cebollas picantes, puré de berenjena
- Panceta de cerdo crujiente, puré de plátano, zanahoria a la parrilla, cebollas glaseadas

RES

\$846 MXN p/p

- New York con tomate cherry horneadas, espinaca salteada y papa trufada
- Costilla de res braseada en su jugo, puré de papa trufada, zanahorias baby
- Filete de res y camarones, gratín de papa, salsa de vino tinto con echalotes

THREE COURSE DINNER | CENA DE TRES TIEMPOS

DESSERTS

- New York cheesecake, strawberry sauce
- Key lime pie, Italian meringue
- Dark chocolate flourless cake, raspberry sauce
- Apple crumble, toasted almonds, vanilla ice cream
- Coconut cake, sweet pineapple chutney
- Tapioca pearls, chia, coconut milk
- Three milk cake

POSTRES

- Pastel de queso New York, salsa de fresa
- Pie de limón, merengue Italiano
- Pastel de chocolate sin harina, salsa de frambuesa
- Tarta de manzana, almendras tostadas, helado de vainilla
- Pastel de coco, chutney de piña miel
- Perlas de tapioca, chía, leche de coco
- Pastel de 3 leches





GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

FAMILY STYLE MENU

Internacional - 65 USD p/p

Caribbean - 65 USD p/p

Mexican - 68 USD p/p

Middle East - 77 USD p/p

Salads, side dishes and desserts served on the center of the table to share.

All main courses are tray passed.

Minimum 25 guests required.

Includes coffee, decaffeinated and herbal teas, and 4 hours of standard bar

Price is per person based on the listed items

MENÚ PARA COMPARTIR

Internacional - \$1,149 MXN p/p

Caribeño - \$1,149 MXN p/p

Mexicano - \$1,208MXN p/p

Medio Oriente - \$1,362 MXN p/p

Ensaladas, guarniciones y postres servidos al centro de la mesa para compartir. Todos los platos principales son presentados y servidos en charolas.

25 huéspedes mínimo requerido.

Incluye café, descafeinado y té herbales

Incluye barra libre estándar de 4 horas

El precio es por persona en los artículos de la lista

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

FAMILY STYLE MENU | MENÚ PARA COMPARTIR

INTERNATIONAL

SALADS

Cucumber salad with
honey and tequila
Shrimp Cocktail
Potato salad with smoked ham
Caprese, mozzarella cheese,
tomatoes, basil

FROM THE GRILL

Shrimp skewers
Salmon fillet
Coulotte steak
Flank steak
Chicken breast
BBQ spareribs

SIDE DISHES

Baked potatoes
Corn on the cob with
melted butter
Grilled vegetables

DESSERTS

Egg custard
Fruit tartlet
White and dark chocolate cake
Cheesecake

INTERNACIONAL

ENSALADAS

Ensalada de pepino con
miel y tequila
Coctel de camarón
Ensalada de papa con jamón ahumado
Caprese, queso mozzarella,
tomate, albahaca

DE LA PARRILLA

Brochetas de camarón
Filete de salmón
Picaña
Arrachera
Pechuga de pollo
Costilla de cerdo a la BBQ

GUARNICIONES

Papas horneadas
Mazorca de elote con
mantequilla clarificada
Vegetales a la parrilla

POSTRES

Flan
Tartaleta de frutas
Pastel de chocolate blanco y oscuro
Pastel de queso

FAMILY STYLE MENU | MENÚ PARA COMPARTIR

CARIBBEAN

SALADS

Shrimp, pineapple and mango salad
Avocado and watercress salad with papaya and lemon honey vinaigrette
Chicken salad, lettuce, orange and ginger dressing
Mango and black bean salad

FROM THE JAMAICAN GRILL

Chicken and pork Jerk style

MAIN COURSES

Seabass in "Escovitch" sauce
Grilled Anticucho beef skewers with peppers and onions
Beef and chicken turnovers
Vegetables turnovers
Mexican garlic shrimp

SIDE DISHES

Rice and beans
Roasted sweet potato pure
Fried plantains
Polenta with okra

DESSERTS

Coconut and white chocolate cake
Pineapple upside down cake
Mango pie
Sweet potato pudding

CARIBEÑO

ENSALADAS

Ensalada de camarón, piña y mango
Ensalada de aguacate, berros, papaya y vinagreta de limón y miel
Ensalada de pollo, lechuga, aderezo de naranja y jengibre
Ensalada de frijol negro con mango

DE LA PARRILLA JAMAÍQUINA

Pollo y cerdo estilo Jerk

PLATOS FUERTES

Robalo estilo "Escovitch"
Anticucho, Brochetas de res a la parrilla con pimientos y cebolla
Empanadas de res y pollo
Empanadas de vegetales
Camarones al mojo de ajo

GUARNICIONES

Arroz y frijoles
Pure de camote rostizado
Plátanos fritos
Polenta con okra

POSTRES

Pastel de coco y chocolate blanco
Volteado de piña
Pie de mango
Pudín de camote



FAMILY STYLE MENU | MENÚ PARA COMPARTIR

MEXICAN

SALADS

"Botonero" Mexican dips, tortilla chips, (Guacamole, pico de gallo, refried beans, green salsa and Sikil pak sauce)

Shrimp "Aguachile", lime, coriander, cucumber

Fresh tuna tostada with chipotle mayo, cucumbers and sweet soy sauce

Esquites, cooked corn kernels with mayonaise, lime and chili powder

MAIN COURSES

BBQ braised short ribs Taco

Baja style tacos, shrimp en temoura batter, slaw and chipotle mayo

Tacos "al pastor"

Grilled flank steak flank steak tacos with melted cheese

Beef tacos; hard shell tacos with chili con carne, tomato, lettuce, avocado and string cheese

SIDE DISHES

Grilled scallions

Salsas

Lime

DESSERTS

Three milk cake

Chocolate caramel custard

Guava cheesecake

Churros, chocolate sauce

MEXICANO

ENSALADAS

Botonero, salsas mexicanas, totopos (Guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, salsa verde y Sikil pak)

Aguachile de camarón, limón, cilantro, pepino

Tostadas de atún fresco con pepino, mayonesa de chipotle y soya dulce

Esquites, granos de elote, mayonesa, limón y chile en polvo

PLATO FUERTE

Taco de barbacoa de costilla de res

Taco estilo baja, camarón rebozado, col y mayonesa de chipotle

Taco al pastor

Taco de arrachera y queso fundido

Taco crocante con chili con carne, tomate, lechuga, aguacate y queso oaxaca

GUARNICIONES

Cebollas cambray asadas

Salsas

Limonas

POSTRES

Pastel de tres leches

Flan de chocolate y caramelo

Pastel de queso y guayaba

Churros, salsa de chocolate



FAMILY STYLE MENU | MENÚ PARA COMPARTIR

FAR EAST

APPETIZERS

Vegetable spring rolls
Vietnamese spring roll,
hoisin peanut butter sauce
Shrimp tempura with
sweet chili dip
Assorted sushi and Nigiri

MAIN COURSES

Sweet and sour fish
Fried tofu with bok choy
Chicken "kung pao"
Shrimp "Phad thai"
Stir fried beef with broccoli
Pork in plum sauce

SIDE DISHES

Steamed Rice
Fried Rice
Sautéed spinach with sesame seeds

DESSERTS

Fried banana, sesame seeds, honey
Tapioca with coconut milk
Mango sticky rice
Lychees pudding

ORIENTE EXTREMO

ENTRADAS

Rollos primavera
Rollos vietnamitas,
salsa de cacahuete y hoisin
Camarones tempura con
sweet chili dip
Variedad de Sushi y Nigiri

PLATOS FUERTES

Pescado agridulce
Tofu frito con bok choy
Pollo "kung pao"
"Phad thai" de camarón
Fajitas de res con brócoli
Cerdo en salsa de ciruela

GUARNICONES

Arroz al vapor
Arroz frito
Espinacas salteadas con ajonjolí

POSTRES

Plátano frito, ajonjolí, miel
Tapioca con leche de coco
Mango con arroz y leche de coco
Pudín de lychees



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

SPECIAL MENUS

- Vegan - 47 USD p/p
- Vegetarian - 42 USD p/p
- Gluten Free - 49 USD p/p
- Kids - 39 USD p/p

Three course dinner menu includes:

- One starter, one main course
- One dessert
- Standard open bar

Price is per person based on the main course selection and includes standard open bar for up to 4 hours. (Choice of starter, main course and dessert).

Optional items to enhance your meal

- Additional charge when substituting one of the above starters - \$8.00 USD p/p
- Charge for ordering as an additional course: \$15.00 USD p/p

MENÚS ESPECIALES

- Vegano - \$834 MXN p/p
- Vegetariano - \$742 MXN p/p
- Libre de Gluten - \$870 MXN p/p
- Niños - \$699 MXN p/p

Menú de tres tiempos incluye:

- Entrada a elegir (ensalada, sopa o pasta)
- Plato fuerte
- Postre

Precio final por persona, basado en la selección del plato fuerte e incluye 4 horas de barra libre estándar.

- Cargo adicional al sustituir uno de los entradas anteriores - \$142.00 MXN p/p
- Cargo por ordenar como un platillo adicional - \$266.00 MXN p/p

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

SPECIAL MENUS | MENÚS ESPECIALES

VEGAN

STARTERS

- Quinoa salad, roasted vegetables, edamame pure, smoky bell pepper sauce
- Garden green salad, grilled pineapple, avocado, maple pecans, mango and habanero dressing
- Beet carpaccio, orange, snow pea, pine nuts, parmesan cheese, citrus vinaigrette

MAIN COURSES

- Sweet potato curry, chickpeas, spinach, rice pilaf, mango chutney
- Asparagus and mushroom risotto, toasted cashews
- Cauliflower tacos, cabbage jicama slaw, guacamole, mango and chipotle sauce

DESSERTS

- Chocolate mousse cake, caramelized nuts
- Lemon coconut tart
- Matcha lava cake, vegan pistachio ice cream

VEGANO

ENTRADAS

- Ensalada de quinoa, vegetales rostizados, puré de edámame, salsa de pimienta ahumado
- Ensalada de lechugas verdes, piña a la parrilla, aguacate, nueces caramelizadas, aderezo de mango y habanero
- Carpaccio de betabel, naranja, chícharo chino, piñones, queso parmesano, vinagreta de cítricos

PLATOS FUERTES

- Curry de camote amarillo, garbanzo, espinaca, arroz pilaf, chutney de mango
- Risotto de espárragos y champiñones, nueces de la india
- Tacos de coliflor con ensalada de col, jícama, guacamole, salsa de chipotle con mango

POSTRES

- Pastel de mousse de chocolate y nueces caramelizadas
- Tarta de limón y coco
- Coulant de té matcha, helado de pistache vegano

SPECIAL MENUS | MENÚS ESPECIALES

VEGETARIAN

STARTERS

- Veggie black bean enchilada, fresh cheese, green sauce and coriander
- Our Greenhouse salad, cucumber, cherry tomato, avocado, chia, mint and yogurt dressing
- Portobello carpaccio, sun dried tomato, arugula, balsamic vinaigrette

MAIN COURSES

- Thai green coconut curry, butternut squash, edamame, baby corn, steamed rice
- Mushroom strudel, peppers, goat cheese, roasted tomato sauce
- Roasted eggplant stuffed with chana masala chickpeas

DESSERTS

- Blueberry and peanut butter tarts, coconut ice cream
- Mango tapioca
- Rice, cinnamon and almond pudding

VEGETARIANO

ENTRADAS

- Enchiladas de frijoles negros, queso fresco, salsa verde y cilantro
- Ensalada verde del invernadero, pepino, tomate cherry, aguacate, chíá, aderezo de yogurt y menta
- Carpaccio de portobello, tomate deshidratado, arúgula, queso parmesano, vinagreta de balsámico

PLATOS FUERTES

- Curry verde de coco, calabaza mantequilla, edamame, elote baby, arroz al vapor
- Strudel de champiñones, pimientos, queso de cabra, salsa de tomate rostizado
- Berenjena rellena de chana masala de garbanzo

POSTRES

- Tarta de moras, mantequilla de cacahuate, helado de coco
- Tapioca de mango
- Pudín con arroz, canela y almendra



SPECIAL MENUS | MENÚS ESPECIALES

GLUTEN FREE

STARTERS

- Salmon carpaccio, watercress, avocado mousse, ponzu sauce
- Organic asparagus, arugula salad, goat cheese, citrus vinaigrette
- Sesame seeds crusted tuna, jicama orange slaw, gluten free soy sauce

MAIN COURSES

- Beef tenderloin, rosemary potatoes, baby zucchini, oyster mushrooms sauce
- Grilled salmon with crusted crab meat, spinach risotto, lemon butter sauce
- Spicy seafood pasta (Gluten free), shrimp, mussels, squid, tomato garlic sauce

DESSERTS

- Flourless chocolate brownie, warm chocolate sauce
- Coconut flan, caramel sauce
- Panna cotta, berries

LIBRE DE GLUTEN

ENTRADAS

- Carpaccio de salmón, berros, mousse de aguacate, salsa ponzu
- Espárragos tiernos, ensalada de arúgula, queso de cabra, vinagreta de cítricos
- Atún en costra de ajonjolí, ensalada de jícama y naranja, salsa de soya

PLATOS FUERTES

- Filete de res, papas al romero, calabaza amarilla baby, salsa de setas
- Salmón en costra de cangrejo, risotto de espinaca, salsa de mantequilla y limón
- Pasta picante (gluten free) con mariscos camarón, mejillones, calamar, salsa de tomate con ajo

POSTRES

- Brownie de chocolate sin harina, salsa de chocolate caliente
- Flan de coco, salsa de caramelo
- Panna cotta, frutos rojos



SPECIAL MENUS | MENÚS ESPECIALES

KIDS

SOUP

Tomato cream and grilled cheese

MAIN COURSES

- Chicken breast, mashed potato and green peas
- Grilled catch of the day, steamed rice and vegetables
- Margherita pizza
- Cheese quesadilla
- Cheese quesadilla with flank steak
- Pasta with meat balls and tomato sauce
- Burgers

SIDE DISHES

1 side dish at your choice

- Mac & cheese
- Chicken tenders
- Guacamole
- French fries

DESSERTS

1 dessert at your choice

- Strawberry and vanilla ice cream Jelly
- Chocolate mousse
- Ice cream
- Fresh fruit
- Lychees pudding

NIÑOS

SOPA

· Crema de tomate y queso al grill

PLATOS FUERTES

- Pechuga de pollo, puré de papa y chícharos
- Filete de pescado a la parrilla, arroz al vapor con vegetales
- Pizza Margherita
- Quesadilla de queso
- Quesadillas de queso con arrachera
- Pasta con albóndigas y salsa de tomate
- Hamburguesa

GUARNICIONES

1 guarnición a elegir

- Pasta con queso
- Dedos de pollo
- Guacamole
- Papas a la francesa

POSTRES

1 postre a elegir

- Helado de fresa y vainilla
- Gelatina
- Chocolate mousse
- Helado
- Frutas frescas
- Pudín de lychees



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

THEMED FOOD DISPLAY

BBQ Deluxe- US \$79.00 P/P

Mexican Market - US\$ 89.00 P/P

Taco Station - US \$60.00 P/P

Salads, side dishes, main courses and desserts served in a food display.

Price is per person based on the listed items and includes standard open bar for up to 4 hours.

Minimum 25 guests required.

- . Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- . Includes 4 hours of basic open bar

FOOD DISPLAY TEMÁTICO

BBQ de Lujo - \$1,404.62 MXN P/P

Mercado Mexicano - \$1,582.00 MXN P/P

Estación de Tacos - \$1,066.00 MXN P/P

Ensaladas, guarniciones, plato fuerte y postres servidos en food display (buffet).

El precio es por persona según la lista de artículos e incluye barra libre estándar.

25 huéspedes mínimo requerido.

- . Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- . Incluye 4 horas de barra libre básica

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

THEMED FOOD DISPLAY | FOOD DISPLAY TEMÁTICO

BBQ DELUXE

SALADS

- Heirloom tomato salad, herb vinaigrette
- Jicama and carrot slaw with sour cream and mayonnaise
- Creamy potato salad with bacon, pickles and egg
- Wedge salad with bluecheese dressing bacon bits and egg

FROM DE GRILL

- Whole shrimp
- Blackened Catch of the day
- Arrachera
- Honey mustard chicken legs
- Cajun chicken breast
- BBQ spareribs

SAUCES

- BBQ sauce or smoky tamarind and mango sauce
- Lemon butter
- Whiskey peppercorn sauce

SIDE DISHES

- Yukon potato pure
- Corn on the cob, melted butter
- Grilled vegetables

DESSERTS

- Apple crumble
- Chocolate cake
- Cheesecake

BBQ DE LUJO

ENSALADAS

- Ensalada de tomate bola, vinagreta de hierbas
- Ensalada de jicama y zanahoria con cream acida y mayonesa
- Ensalada de papa cremosa con tocino, pepinillo y huevo
- Ensalada iceberg con aderezo de queso azul, tocino y huevo

DE LA PARRILLA

- Camarones enteros
- Pesca del día enegrecido
- Arrachera
- Pierna de pollo con mostaza y miel
- Pechuga de pollo cajún
- Costillas de cerdo BBQ

SALSAS

- Salsa BBQ ó Tamarindo ahumado y mango
- Mantequilla de limón
- Salsa de pimienta con whiskey

GUARNICIONES

- Pure de papa
- Elote entero con mantequilla clarificada
- Vegetales a la parrilla

POSTRES

- Crumble de manzana
- Pastel de chocolate
- Pastel de queso



THEMED FOOD DISPLAY | FOOD DISPLAY TEMÁTICO

MEXICAN MARKET

TORTILLA CHIPS & SALSA

Guacamole
Roasted tomato chili sauce
Creamy bean dip and chipotle
Pico de Gallo
Tortilla chips

AGUACHILE

Blackened seafood Aguachile
Catch of the day green Aguachile

QUESADILLAS

Shrimp
Mushroom with epazote
Zucchini blossom

COMAL

Assortment of Mexican tacos
Huaraches, tlacoyos
Shredded chicken and beef stew
Lettuces, onion, fresh cheese,
sour cream

FAJITAS

Beef, shrimp and chicken
with vegetables
Portobello mushrooms fajitas
Corn and flour tortilla

MERCADO MEXICANO

TOTOPOS Y SALSA

Guacamole
Salsa de tomate rostizado y chile
Dip cremoso de frijoles con chipotle
Pico de Gallo
Totopos

AGUACHILE

Aguachile negro con mariscos
Aguachile verde con pesca de día

QUESADILLAS

Camarón
Champiñones con epazote
Flor de calabaza

COMAL

Variiedad de diferentes tacos
Huaraches, tlacoyos
Guisados de tinga de pollo y res
Lechuga, cebolla, queso fresco
y crema agria

FAJITAS

Res, camarón y pollo
con vegetales
Fajitas de hongos portobello
Tortillas de maíz y harina



THEMED FOOD DISPLAY | FOOD DISPLAY TEMÁTICO

MEXICAN MARKET - cont.

SIDE DISHES

Corn on the cob
Cooked sweet corn kernels
Lime, chili powder, mayonnaise
Tomatillo and morita chilli sauce
Mango and arbol chili sauce

MEXICAN CANDY BAR

Traditional mexican candies
from different fruits, nuts
and seeds
Cocadas
Pepitorias
Dulce de leche
Borrachitos
Peanut "palanqueta"
Wafer with milk candy
Cotton sugar
Tamarind
Spicy mango
Spicy pineapple

MERCADO MEXICANO - cont.

GUARNICIONES

Elote en mazorca
Esquites
Limón, polvo de chile, mayonesa
Salsa de tomatillo y chile morita
Salsa de mango y chile de árbol

MEXICANOS

Tradicionales dulces mexicanos
de frutas diferentes, nueces
y semillas
Cocadas
Pepitorias
Dulce de leche
Borrachitos
Palanqueta de cacahuete
Obleas de cajeta
Algodones de azúcar
Tamarindos
Mango enchilado
Piña enchilada



THEMED FOOD DISPLAY | FOOD DISPLAY TEMÁTICO

TACO STATION

HANDMADE FRESH TACOS

Freshly prepared tacos with,
blue and yellow corn tortilla

BASKET TACOS

Potato and chorizo

Refried beans

Chicken with poblano chilli sauce

Chicharrón prensado (Pork Rind)

CRISPY FRIED TACOS

Fried chicken and beef tacos

Mexican style fish tacos

Fried shrimp tacos

VEGETARIAN TACOS

Zucchini blossom

Huitlacoche and epazote

Spinach and corn

MEXICAN STEWS TACOS

Shredded beef barbacoa style

Pulled pork Yucatan style

Shredded chicken in tomato sauce

GARNISHES

Mexican rice

Beans "Charros"

Sautéed mushrooms

ESTACIÓN DE TACOS

TACOS CON TORTILLAS A MANO

Tacos recién hechos con tortillas
azules y amarillas

TACOS DE CANASTA

Papas con chorizo

Frijoles refritos

Pollo con salsa de chile poblano

Chicharrón prensado

TACOS FRITOS

Tacos dorados de pollo y res

Tacos de pescados a la mexicana

Tacos fritos de camarón

TACOS VEGETARIANOS

Flor de calabaza

Huitlacoche y epazote

Espinacas y elote

TACOS DE GUISADOS

Barbacoa de res

Cochinita pibil

Tinga de pollo en salsa de tomate

GUARNICIONES

Arroz a la Mexicana

Frijoles charros

Champiñones salteadas



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

Cocktails & food stations with live cook
Selected stations require one cook for every 50 guests. The rate is USD 100 per cook.

In case of adding a food station to an existing event. The standard open bar of said station cannot be refunded, credited or exchanged for any other item or service.

Minimum 16 guests required.

- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 2 hours standard open bar
- Price is per person
- Need to purchase at least 2 stations

RECEPCIONES EN ESTACIONES & BUFFET

Las estaciones seleccionadas requieren un cocinero por cada 50 invitados. La tarifa es de \$1,778 MXN por cocinero.

La barra libre estándar incluida en la estación no se puede reembolsar, acreditar ni cambiar por ningún otro artículo, servicio o estación de comida.

16 huéspedes mínimo requerido.

- Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- Incluye 2 horas de barra libre estándar
- Precio es por persona
- Se requiere comprar al menos dos estaciones

All pricing is net. | Todos los precios son netos.

RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

HOME MADE PAELLA - \$20 USD p/p
(Cook required for this service)

Chicken, pork ribs, chorizo, shrimp, squid,
shell mussels, saffron rice, bell pepper,
green peas

MINI BURGERS - \$20 USD p/p
3 per person

Crab cake, spicy mango relish
Beef patty, bacon, crispy onions,
roasted tomato chutney

Cajun chicken, Swiss cheese,
creamy chipotle sauce

BBQ pulled pork, pineapple cole slaw

CHILAQUILES STATIONS - \$20 USD p/p
(Cook required for this service)

Your selection; plain, chicken or flank steak
Corn tortilla, sour cream, fresh cheese, onion
Green tomato sauce or red tomato sauce

ARTISAN CHEESE BOARD - \$20 USD p/p

Gouda, brie, camembert, blue cheese, Swiss cheese,
provolone cheese, marmalades, assorted nuts,
dried fruits, grissini and crackers

ANTIPASTO - \$20 USD p/p

Char grilled vegetables, marinated mushrooms,
assorted olives, pickled vegetables, sun dried
tomatoes, artichokes, mozzarella, salami,
serrano ham

RECEPCIONES EN ESTACIONES & BUFFET

PAELLA DE LA CASA - \$355 MXN p/p
(Se requiere de un cocinero para este servicio)

Pollo, costillas de cerdo, chorizo, camarones,
calamares, mejillones, arroz con azafrán, pimiento,
chícharos

MINI BURGERS - \$355 MXN p/p
3 por persona

Pastel de cangrejo, relish de mango picante
Carne de res, tocino, cebolla crujiente,
chutney de tomate rostizado

Pollo al cajún, queso suizo, crema de chipotle
Cerdo desmenuzado a la barbacoa,
ensalada de col con piña

ESTACIÓN DE CHILAQUILES - \$355 MXN p/p
(Se requiere de un cocinero para este servicio)

A su elección; naturales, pollo o arrachera
Tortilla de maíz, crema agria, queso fresco, cebolla
Salsa de tomate verde o salsa de tomate rojo

PLATÓN DE QUESO ARTESANALES - \$355 MXN p/p

Gouda, brie, camembert, queso azul, queso suizo,
queso provolone, mermeladas, nueces variadas,
frutos secos, grissini y galletas

ANTIPASTO - \$355 MXN p/p

Verduras asadas, champiñones marinados,
aceitunas variadas, verduras en escabeche,
tomates deshidratado, alcachofas, mozzarella,
salami, jamón serrano



RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

SUSHI - \$20 USD p/p

Assorted sushi rolls, tuna, salmon, shrimp,
tofu, vegetarian, soy sauce, spicy mayo,
Sriracha, pickle ginger and wasabi

SAMOSAS - \$20 USD p/p

4 per person

Potato samosas, lamb samosas
Tamarind, raita, mint and coconut chutney

KEBAB / BROCHETAS - \$20 USD p/p

(Cook required for this service)

Chicken, beef or lamb

Cabbage salad, tomatoes, red onions,
tzatziki sauce, spicy sauce
Pita bread

TACOS AL PASTOR - \$20 USD p/p

(Cook required for this service)

Pork meat marinated

with sour orange and annatto

Roasted pineapple, green sauce,
red sauce, guacamole
Corn Tortillas

ROUTE 66 - \$20 USD p/p

(Cook required for this service)

Nacho chips, cheddar cheese sauce,
shredded chicken and chili beans

Pico de gallo, pickled jalapeños

Guacamole, sour cream

Jalapeño poppers, fried onion rings,
mozzarella cheese sticks

Chicken and BBQ spareribs

Coleslaw and potato salad

RECEPCIONES EN ESTACIONES & BUFFET

SUSHI - \$355 MXN p/p

Rollos de sushi variados, atún, salmón, camarones,
tofu, vegetariano, salsa de soya, mayonesa
picante, Sriracha, jengibre encurtido y wasabi

SAMOSAS - \$355 MXN p/p

4 por persona

Samosas de papa, samosas de cordero
Tamarindo, raita, chutney de menta y coco

KEBAB / BROCHETAS - \$355 MXN p/p

(Se requiere de un cocinero para este servicio)

Cerdo, res o cordero

Ensalada de col, tomates, cebolla morada,
salsa tzatziki, salsa picante
Pan pita

TACOS AL PASTOR - \$355 MXN p/p

(Se requiere de un cocinero para este servicio)

Cerdo marinado con

naranja y achiote

Piña rostizada, salsa verde,
salsa roja, guacamole
Tortillas de maíz

ROUTE 66 - \$355 MXN p/p

(Se requiere de un cocinero para este servicio)

Totopos, salsa de queso cheddar, pollo
desmenuzado y frijoles con carne y chile

Pico de gallo, jalapeños en rajas

Guacamole, crema ágría

Jalapeños rellenos de queso, aros de
cebolla frita, dedos de queso mozzarella

Pollo y costillas de cerdo BBQ

Ensalada de col y ensalada de papa





RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

Enhance your special event with a food or beverage station.
Options below (desserts) or above (pasta, satay, etc.)
must be added to an existing cocktail or dinner event;
not offered alone.

THE ICE CREAM DREAM - \$20 USD p/p (Cook required for this service)

Assorted ice cream
Assorted toasted nuts, crushed oreo,
chocolate sprinkles
Chocolate sauce, caramel sauce,
strawberry sauce
Ice cream cones

S'MORES PARTY - \$21 USD p/p White and dark chocolate fondue

Strawberries, pineapple,
apples, bananas
Marshmallow and milk chocolate bars
Graham crackers, pretzels
Nutella, peanut butter

CHURROS - \$20 USD p/p Cinnamon sugar, hot Mexican chocolate, Mayan style coffee Strawberry, chocolate and caramel sauce

CANDY BAR - \$24 USD p/p Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gummies Chocolate truffles, Twix, assorted Hershey's chocolate minis Sugar cotton

RECEPCIONES EN ESTACIONES & BUFFET

Mejore su evento especial con una estación de alimentos o bebidas.
Las opciones a continuación (postres) u opciones anteriores (pasta,
satya, etc.) deben agregarse a un cóctel o evento de cena
existente; no se ofrece solo.

EL SUEÑO DE HELADO - \$355 MXN p/p (Se requiere de un cocinero para este servicio)

Helados variados
Surtido de nueces tostadas, oreos
triturados, chispas de chocolate
Salsa de chocolate, salsa de caramelo,
salsa de fresa
Conos de helado

FIESTA DE BOMBONES - \$373 MXN p/p Fondue de chocolate blanco y chocolate oscuro

Fresas, piña, manzanas, plátanos
Bombones y barras de chocolate
Galletas María, pretzels
Nutella, crema de cacahuete

CHURROS - \$355 MXN p/p Azúcar de canela, chocolate mexicano, café maya Salsa de fresa, chocolate y caramelo

BAR DE DULCES - \$426.00 MXN p/p Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gomitas Trufas de chocolate, Twix, variedad de minis de chocolate de Hershey's Algodón de azúcar



CAKES | PASTELES

CAKE FLAVORS | SABORES DE PASTEL

Red Velvet
Vanilla Rum / Ron de Vainilla
Coconut Almond / Almendras Coco
Moka
Dulce de Leche
Hazelnut / Avellana
Vanilla / Vainilla
Chocolate
Strawberry Tres leches / Tres Leches Fresa
Lemon / Limón
Carrot Cake / Pastel de Zanahoria
Piña Colada
Tres leche Creeme Brulee
Chocolate Trio / Trio de chocolate

TAMAÑO/SIZE	# PEOPLE/PERSONAS	PRICE/PRECIO
1 Tier / Piso	10-20	\$270 USD
2 Tiers / Pisos	20-30	\$360 USD
2 Tiers / Pisos	30-40	\$480 USD
3 Tiers / Pisos	30-40	\$550 USD
3 Tiers / Pisos	40-50	\$650 USD
4 Tiers / Pisos	50-60	\$760 USD
4 Tiers / Pisos	60-70	\$890 USD

Cakes can be ordered with fondant, buttercream, or frosting, and decorations are subject to additional pricing.

Fresh flowers are available upon request at an additional fee.

El pastel puede ser solicitado con fondant, crema pastelera o chantilly.

Las decoraciones están sujetas a un precio adicional.

Las flores frescas están disponibles bajo pedido y con cargo adicional.

SWEET TREATS | POSTRES GOURMET

CAKE FLAVORS | SABORES DE PASTEL

Red Velvet
Vanilla Rum / Ron de Vainilla
Coconut Almond / Almendras Coco
Moka
Dulce de Leche
Hazelnut / Avellana
Vanilla / Vainilla
Chocolate
Strawberry Tres leches / Tres Leches Fresa
Lemon / Limón
Carrot Cake / Pastel de Zanahoria
Piña Colada
Tres leche Creeme Brulee
Chocolate Trio / Trio de chocolate

DESSERTS/POSTRES

PRICE/PRECIO

Cake Pops

\$6 USD

Cupcakes

\$7 USD

Mini Cakes

\$11 USD

INCREDIBLE EDIBLE NIGHTLY TURN DOWN | AMENIDAD NOCTURNA

\$6 USD Per Room + Cost Of Sweet Treat

\$6.00 USD por habitación + Adicional el precio de la amenidad nocturna seleccionada

STANDARD OPEN BAR | BARRA BÁSICA

Standard open bar
\$26 USD per person per hour

Add additional hour to existing event
\$22 USD per person per hour

Barra libre estándar
\$462 MXN por persona por hora

Agregue una hora adicional al evento existente
\$390 MXN por hora por persona

HOUSE WINES VINO DE LA CASA

Cabernet
Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Rosé
Sparkling

VODKA

Skyy
Smirnoff
Absolut

GIN | GINEBRA

Beefeater
Tanqueray
Gin Blat

WHISKEYS

J&B
Canadian Club
Jim Bean
Johnnie Walker Red Label
Jack Daniel's

TEQUILA

Jimador Reposado
100 años Reposado
José Cuervo Tradicional
1800 Blanco

MEZCAL

400 Conejos

RON | RUM

Appleton Special
Bacardi Blanco
Malibu
Bacardi Añejo

COGNAC

Hennessy V.S

BEER | CERVEZA

Corona light
Corona
Modelo especial
Victoria

LIQUEURS | LICORES

Baileys
Campari
Martini Blanco
Martini Rosso
Kahlua

PREMIUM BAR | BARRA PREMIUM

Premium open bar
\$30 USD per person per hour

Add additional hour to existing event
\$27 USD per person per hour

Barra libre premium
\$533 MXN por persona por hora

Agregue una hora adicional al evento existente
\$480 MXN por persona por hora

HOUSE WINES VINO DE LA CASA

Cabernet
Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Rosé
Sparkling

VODKA

Absolut
Grey Goose
Ketel One

GIN | GINEBRA

Beefeater
Tanqueray
Bombay Shappire
Gin Blat
Hendricks

WHISKEYS

Canadian Club
Jim Bean
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Jack Daniel's
Chivas Regal 12 años

TEQUILA

Jimador Reposado
Hornitos
100 años Reposado
José Cuervo Especial
José Cuervo Tradicional
1800 Reposado
Patron Silver

MEZCAL

400 Conejos
Mezcal Union

RON | RUM

Kingston 62
Bacardi Blanco
Malibu
Bacardi Añejo
Appleton Estate
Capitan Morgan
Havana Club 7 Años

COGNAC

Hennessy V.S
Cognac Martell V.S.

BEER | CERVEZA

Corona Light
Corona
Modelo especial
Victoria

LIQUEURS | LICORES

Baylies
Campari
Martini Blanco
Martini Rosso
Kahlua
Amaretto Disaronno
Licor 43

