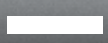




GOURMET INCLUSIVE®

# BANQUET KIT









## TABLE OF CONTENTS

**COFFEE BREAK**  
STANDARD BREAK  
Healthy Coffee Break  
Sweet Coffee Break  
**PREMIUM BREAK**  
Deli Coffee Break  
Energetic Coffee Break

**BREAKFAST - FOOD DISPLAY**  
American Breakfast  
Mexican Breakfast  
International Breakfast

**WORKING LUNCH**  
**FOOD DISPLAY**  
Deli Lunch  
Gourmet Lunch

**COCKTAIL**  
Asia Pacific  
Viva La Roma  
Mexican Fiesta  
Deluxe

**LUNCH & DINNER**  
**FOOD DISPLAY**  
BBQ Deluxe  
Petite Gourmet  
Mediterranean  
International  
Italian  
Mexican

**DESIGN YOUR OWN**  
**MENU GOURMET DINNER**  
Starters (Appetizers,  
Salads, Soups)  
Main Dishes  
Desserts

**DRINK STATION/BAR**  
Bar

**STANDAR BAR**

## ÍNDICE

**RECESO DE CAFÉ**  
RECESO ESTÁNDAR  
Pag. 3  
Receso Saludable  
Receso Dulce  
**RECESO PREMIUM**  
Pag. 4  
Receso Deli  
Receso Energético

**DESAYUNOS - FOOD DISPLAY**  
Desayuno Americano  
Pag. 5  
Desayuno Mexicano  
Pag. 6  
Desayuno Internacional  
Pag. 7

**COMIDA DE TRABAJO**  
**FOOD DISPLAY**  
Comida Deli  
Pag. 8  
Comida Gourmet  
Pag. 9

**COCTELES**  
Asia Pacífico  
Pag. 10  
Viva La Roma  
Pag. 11 - 12  
Fiesta Mexicana  
Pag. 13  
De Lujo  
Pag. 14

**COMIDA & CENA**  
**FOOD DISPLAY**  
BBQ de Lujo  
Pag. 15  
Petit Gourmet  
Pag. 16  
Mediterráneo  
Pag. 17 - 18  
Internacional  
Pag. 19  
Italiano  
Pag. 20  
Mexicano  
Pag. 21 - 22

**DISEÑA TU PROPIO MENÚ**  
**CENA GOURMET**  
Primer Tiempo (Entradas,  
Pag. 23  
Ensaladas, Sopas)  
Platos Principales  
Pag. 24 - 27  
Postres  
Pag. 28

**ESTACIÓN DE BEBIDAS**  
Bar  
Pag. 29 - 37

**BARRA ESTÁNDAR**  
Pag. 38



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## COFFEE BREAK

Standard Break

1-4 Hrs \$11 USD per person.

5-8 Hrs \$14 USD per person.

Premium Break

1-4 Hrs \$18 USD per person.

5-8 Hrs \$23 USD per person.

**Minimum 10 guests required.**

## RECESO DE CAFÉ

Receso Estándar

1-4 Hrs \$11 USD por persona.

5-8 Hrs \$14 USD por persona.

Receso Premium

1-4 Hrs \$18 USD por persona.

5-8 Hrs \$23 USD por persona.

**10 huéspedes mínimo requerido.**



**Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.**

**Libre de Gluten y requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.

## COFFEE BREAK | RECESO DE CAFÉ

### STANDARD BREAK HEALTHY COFFEE 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 RECESO SALUDABLE

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 vespertinos.**

### SWEET COFFEE BREAK

Regular Coffee  
Decaffeinated Coffee  
Herbal Teas  
Bottled Water  
Assorted Soft Drinks  
Natural Juices

Assorted Pastries\*  
Sweet Cakes & Bites  
Cream, Whole and Skim Milk,  
Lemon and Honey

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

### RECESO DULCE

Café Americano.  
Café Descafeinado  
Selección de Tés  
Agua Embotellada  
Variedad de Refrescos  
Jugos Naturales

Variedad de Pan dulce\*  
Variedad de Petit Fours  
Crema, Leche Entera y Leche  
Descremada, Limón y Miel

**\*Pan dulce será reemplazado por  
Galletas en recesos vespertinos.**



## COFFEE BREAK | RECESO DE CAFÉ

### PREMIUM BREAK DELI COFFEE BREAK

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

Assorted Danish Pastries\*  
Granola & Yogurth.  
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 Danish Pastries\*  
Fresh Fruit Skewers.  
Wraps (Vegetable, Chicken, Beef).  
Sweet Truffle  
Cream, Whole and Skim Milk,  
Lemon and Honey.

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

### RECESO PREMIUM RECESO DELI

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

Variedad de Pan Danés\*  
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 vespertinos.**

### RECESO ENERGÉTICO

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

Variedad de Pan Danés\*  
Brochetas de Frutas.  
Wraps (Vegetal, Pollo, Carne).  
Trufas Dulces.  
Crema, Leche Entera y Leche  
Descremada, Limón y Miel.  
**\*Pan dulce será reemplazado por  
variedad de Galletas en recesos  
vespertinos.**







GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## BREAKFAST - FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee of \$28 USD per person. This fee includes venue rental, menu, tablecloth and centerpieces, waitstaff, banquet and food display set up for 2 Hours.

**Minimum 25 guests required.**

## DESAYUNOS - FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en el Suplemento de Evento Privado de \$28 USD por persona. Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 2 Horas de evento.

**25 huéspedes mínimo requerido.**



**Certied Gluten-Free & dietary needs upon request.**

**Libre de Gluten y requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



## BREAKFAST | DESAYUNOS

### AMERICAN BREAKFAST

Orange and Grapefruit Juice  
Selection of Seasonal Fruits  
Plain and Flavored Yogurth  
Danish Pastry and Croissant

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 Danés y Croissant

Fiambres 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 Yogurth  
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



## BREAKFAST | DESAYUNOS

### INTERNATIONAL BREAKFAST

Orange and Grapefruit Juice  
Sliced Fruits: Melon, Pineapple,  
Papaya, Watermelon and Apple  
Plain and Flavored Yogurth  
Selection of Cereals with Whole  
and Skim Milk  
Croissants and Muffi  
Danish Pastry  
Bagels  
Toast  
French Toast with Cinnamon  
and Maple Syrup

Selection of Cheese and Cold Cuts  
Ham and Mozzarella Cheese Omelette  
Bacon or Sausages  
Homemade Hash Brown Potatoes  
Cherry Tomato with Lemon

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

### DESAYUNO INTERNACIONAL

Jugo de Naranja y Toronja  
Fruta Rebanada: Melón, Piña,  
Papaya, Sandía y Manzana  
Yogurt Natural y Yogurt de Sabor  
Selección de Cereales con Leche  
Entera y Leche Descremada  
Croissants y Muffin  
Pan Danés  
Bagels  
Pan Tostado  
Pan Francés Tostado con  
Canela y Maple

Selección de Quesos y Carnes Frías  
Omelete de Jamón y Queso Mozzarella  
Tocino o Salchichas  
Papa Hash Brown Estilo Casero  
Tomate Cherry con Limón

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 \$30 USD per person.

This fee includes venue rental, menu, table cloth linens and centerpieces, 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 el Suplemento de Evento Privado de \$30 USD por persona.

Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 2 Horas de evento con barra de bebidas con cerveza y vino.

**25 huéspedes mínimo requeridos.**



**Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.**

**Libre de Gluten y requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



## 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  
Horseradish  
Natural Dried Tomatoes  
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  
Mozarrella Buffalo  
Lechuga Romana  
Aros de Cebolla  
Tomates Maduros  
Selección de Aceitunas  
Pepinillos de la Casa  
Mostaza Djon  
Rábano Picante  
Tomates Secos Naturales  
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  
Shiitake Mushrooms  
Breaded Chicken Breast  
with Coconut  
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  
Hongos Shiitake  
Pechuga de Pollo empanizado con  
Coco  
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

## COCKTAIL

Select menus are included when paying the Private Event Fee of \$22 USD per person per Hour.

This fee includes venue rental, Canapes menu, cocktail setup with table cloth linens and centerpieces, wait staff and Basic Bar during the event.

**Minimum 15 guests required.**

## CÓCTELES

Estos menús están incluidos al pagar el suplemento de evento privado de \$22 USD por persona.

Este suplemento incluye renta de locación, menú canapés, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de coctel y Barra Libre Básica por 1 Hora de Evento.

**15 huéspedes mínimo requerido.**



**Certied Gluten-Free & dietary needs upon request.**

**Libre de Gluten y requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



## COCKTAIL | CÓCTELES

### ASIA PACIFIC

#### ASSORTED SUSHI

California Roll  
Spicy Tuna Roll  
Kanikama (Crab) Roll  
Salmon Roll  
Ginger, Wasabi and Soy Sauce

### ASIA PACÍFICO

#### VARIEDAD DE SUSHI

Rollo California  
Rollo de Atún Picante  
Rollo de Kanikama (Cangrejo)  
Rollo de Salmón  
Jengibre, Wasabi y Salsa de Soya

### ASSORTED HOT ITEMS

Chicken Skewer  
Beef Skewer  
Vegetarian "Spring Rolls"  
Shrimp "Shao Mai"  
served with Sweet and Sour Sauce

### VARIEDAD DE OPCIONES CALIENTES

Brocheta de Pollo  
Brocheta de Res  
"Spring Roll" Vegetariano  
Camarón "Shao Mai"  
servido con Salsa Agridulce

### SWEET ITEMS

Coconut Tapioca  
Fried Banana Tempura with  
Sweet Mango Mint Sauce

### VARIEDAD DE DULCES

Tapioca de Coco  
Tempura de Plátano con  
Salsa de Mango y Menta

**Select two items from  
each section**

**Seleccionar dos opciones  
de cada sección**





## COCKTAIL | CÓCTELES

### VIVA LA ROMA ITALIAN TRIO

Pear Wrapped with Prosciutto,  
Mascarpone and Gorgonzola

### CROSTINI

Roasted Bell Peppers Marinated  
with Balsamic Vinegar, Topped  
with Goat's Cheese

### CAPRESE SKEWER

Cherry Tomato, Mozzarella Cheese  
and Fresh Basil

### BRESAOLA AND ARUGULA

Dressed Arugula Salad Rolled with  
Italian Beef Bresaola

### INVOLTINI DI MELANZZANE

Grilled Eggplant Filled  
with Goat Cheese

### RISOTTO FRITTERS

Breaded Porcini Mushroom Risotto

**All items are provided  
with this menu**

### VIVA LA ROMA TRÍO ITALIANO

Pera Envuelta con Prosciutto,  
Mascarpone y Gorgonzola

### CROSTINI

Pimientos Morrones Rostizados y  
Marinados con Vinagre Balsámico  
y Queso de Cabra

### MINI BROCHETA CAPRESSE

Tomate Cherry, Queso Mozzarella  
y Albahaca Fresca

### BRESAOLA Y ARÚGULA

Ensalada de Arúgula con  
Bresaola de Res Italiana

### INVOLTINI DI MELANZZANE

Berenjena Asada Rellena  
de Queso de Cabra

### CROQUETA DE RISOTTO

Risotto de Hongo Porcini Empanizado

**Todos los platos descritos  
están incluidos en el menú**



## COCKTAIL | CÓCTELES

### GOURMET MINI PIZZA

Mozzarella and Fresh Tomato  
Pesto and Sun Dried Tomato  
Goat's Cheese and Mushrooms

### SHRIMP SKEWER

Scampi Style Shrimp with  
Garlic and Lemon

### DESSERT

Tiramisu  
Fondant Cake

**All items are provided  
with this menu**

### MINI PIZZA GOURMET

Mozzarella y Tomate  
Pesto y Tomate Deshidratado  
Queso de Cabra y Hongos

### CAMARÓN SPIEDINI

Mini Brocheta de Camarón con  
Ajo y Limón

### POSTRES

Tiramisú  
Fondant de Chocolate

**Todos los platos descritos  
están incluidos en el menú**





## COCKTAIL | CÓCTELES

### MEXICAN FIESTA

#### BOTANAS

Guacamole  
Mexican Salsa  
Tortillas Chips

#### TRADITIONAL MEXICAN TACOS

Potato and Chorizo (Spanish Sausage)  
Pastor (Pork Marinated with Anato)  
Tinga De Pollo (Shredded Chicken)  
"Carnitas" (Roasted Pork Belly)  
Rajas y Elote Con Crema (Poblano Chili  
and Sweet Corn with Sour Cream)

#### DESSERT

Caramel Flan  
Three Milk Cake

**All items are provided  
with this menu**

### FIESTA MEXICANA

#### BOTANAS

Guacamole  
Pico de Gallo  
Totopos

#### TACOS DE CANASTA

Papa con Chorizo  
Pastor  
Tinga De Pollo  
"Carnitas"  
Rajas y Elotes  
con Crema

#### POSTRES

Flan de Caramelo  
Pastel de Tres Leches

**Todos los platos descritos  
están incluidos en el menú**







## COCKTAIL | CÓCTELES

### DELUXE SHOOTERS

Orange Breaded Shrimp with Red Bell Pepper Purée and Herb Coulis  
Catalan Style Gazpacho with Avocado-Mango Skewer  
Garden Pea Soup "St. Germain"  
Shooter with Red Beet Cream Topping  
Carrot-Ginger "Vichyssoise" with Julienne Duck Breast

### HORS D'OEUVRES

Smoked Salmon Rillette on Bagel Crouton  
Beef Salpicon with Fennel Relish  
Chicken Wellington  
Pork Provenzal with Romesco Sauce

### SWEET

Éclair  
Almond Cake

Select 5 items from the menu

### DE LUJO CABALLITOS

Camarón Empanizado a la Naranja con Puré de Pimiento Rojo y Coulis de Hierbas  
Gazpacho a la Catalana con Brocheta de Aguacate y Mango  
Crema de Chicharo a la "St. Germain" con Crema de Betabel  
"Vichyssoise" de Zanahoria y Jengibre con Juliana de Pechuga de Pato

### HORS D'OEUVRES

Rillette de Salmón Ahumado en Crotón de Bagel  
Salpicón de Res con Relish de Hinojo  
Pollo Wellington  
Cerdo Provenzal con Salsa Romesco

### DULCE

Éclair  
Pastel de Almendras

Selecciona 5 opciones del menú





GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## LUNCH & DINNER – FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee. This fee includes venue rental, menu, table cloth linens and centerpieces, wait staff, banquet and food display setup and a Basic Open Bar for 3 Hour Service. Food Display service is available Indoor and Outdoor.

BBQ Deluxe:

The proteins of this menu are grilled during the event at outdoor venues. For Ballroom service the grilled dishes will be served directly from the food display.

### **Minimum 25 guests required.**

Price is per person based on the menu selection and includes basic open bar

### Family Style (International, Italian & Mexican):

The International, Italian & Mexican menus are also available for Family Style service. A Family Style service consists of serving all menu items in the center of the table. It's a perfect way to promote group integration. Restrictions may apply by hotel and venues; ask your Karisma Groups & Conventions Coordinator.

### **Minimum 15 - Maximum 24 guests required.**



**Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## LUNCH & DINNER – FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en el Suplemento de Evento Privado. Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display mas Barra Libre Básica por 3 Horas de servicio. Servicio Food Display está disponible en áreas exteriores e interiores

Premium BBQ:

Las proteínas de este menú serán cocinadas en parrillas durante el evento en áreas externas. Para eventos en salones o áreas techadas serán servidos directamente en el Food Display

**Nuestra Selección de Food Display está disponible para Grupos de 25 huéspedes mínimo.**

El precio es por persona basado en la selección del Menú e incluye barra libre básica.

Estilo Familiar ( Internacional, Italiano, Mexicano):

Menús Internacional, Italiano, Mexicano están disponibles para el servicio Family Style. El servicio Family Style consiste en servir todos los platillos por tiempos al centro de las mesa. Servicio recomendado para promover la integración. Aplican restricciones por Hotel y locación; pregunte a su Coordinador de Grupos y Convenciones. Karisma Groups & Conventions Coordinator.

**15 huéspedes mínimo – 24 huéspedes máximo.**



**Libre de Gluten & requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### BBQ DELUXE

\$42 USD  
PER PERSON

#### SALADS

Spinach Salad with Bacon and  
"Queso Fresco"  
Mixed Greens Salad  
Jicama Salad  
Pasta Salad  
Cucumber Salad with Corn

#### DRESSINGS

Ranch Dressing  
Thousand Island Dressing Italian  
Dressing

#### GARNISH

Mashed Potatoes  
Mixed Vegetables  
Corn on The Cob  
Spinach Florentine

#### FROM THE GRILL

Caribbean Fish Fillet  
BBQ Ribs  
Chicken Breast  
Shrimp Skewers  
Grilled Flank Steak

#### DESSERTS

Cheesecake  
Fruit Tartlets  
Chocolate Cake  
Lime Pie  
Apple Strudel

### MEXICANO

\$42 USD  
POR PERSONA

#### ENSALADAS

Ensalada de Espinaca con Tocino y  
Queso Fresco  
Ensalada de Lechugas Mixtas  
Ensalada de Jícama  
Ensalada de Pasta  
Ensalada de Pepino con Maíz Dulce

#### ADEREZOS

Aderezo Ranch  
Aderezo Mil Islas  
Aderezo Italiano

#### GUARNICIONES

Puré de Papa  
Vegetales Mixtos  
Elotes en Mazorcas  
Espinacas a la Florentina

#### DE LA PARILLA

Filete de Pescado Caribeño  
Costillas BBQ  
Pechuga de Pollo  
Brochetas de Camarón  
Arrachera Asada

#### POSTRES

Pastel de Queso  
Tartaleta de Frutas  
Pastel de Chocolate  
Pie de Limón  
Strudel de Manzana







## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### PETITE GOURMET SALADS

\$40 USD PER PERSON

Vegetables from our Greenhouse  
Mixed Greens  
Tomato and "Queso Fresco" Salad  
German Style Potato Salad  
Cucumber and Yogurth Salad

### PETIT GOURMET ENSALADAS

\$40 USD POR PERSONA

Vegetales del Huerto  
Ensalada de Lechugas Mixtas  
Ensalada de Tomate y Queso Fresco  
Ensalada de Papa Estilo Alemán  
Ensalada de Pepino y Yogurt

### DRESSINGS

Ranch Dressing  
Thousand Island Dressing  
Italian Dressing

### ADEREZOS

Aderezo Ranch  
Aderezo Mil Islas  
Aderezo Italiano

### GARNISH

Grilled Asparagus  
Baked Potato  
Mixed Vegetables  
Cherry Tomatoes

### GUARNICIONES

Espárragos a la Parrilla  
Papa Horneada  
Vegetales Mixtos  
Tomates Cherry

### MAIN COURSES

Sautéed Shrimp with Butter,  
Lemon, Garlic and Parsley  
Chicken and Mushroom Skewers  
Pork Loin with Apple Chutney  
Mahi Mahi Fish Fillet  
Grilled Flank Steak

### PLATOS PRINCIPALES

Camarones Salteados con  
Mantequilla, Limón, Ajo y Perejil  
Brocheta de Pollo y Champiñones  
Lomo de Cerdo con Chutney de Manzana  
Filete Mahi Mahi  
Arrachera a la Parrilla

### DESSERTS

Chocolate Cake  
Pineapple Turnover  
Apple Millefeuille  
Carrot Cake  
Assorted Macaroons

### POSTRES

Fondant de Chocolate  
Volteado de Piña  
Milhojas de Manzana  
Pastel de Zanahoria  
Variedad de Macarrones



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |  
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MEDITERRANEAN  
SALADS

\$40 USD PER PERSON

Salad with Tomatoes and Mozzarella  
Cheese with Basil Vinaigrette  
Vitello Tomato Veal in Tuna  
Sauce and Capers  
Roast Beef Marinated with  
Beer and Olive Oil  
Mixed Greens with  
Assorted Dressings

MEDITERRÁNEO  
ENSALADAS

\$40 USD POR PERSONA

Ensalada de Tomate y Queso Mozzarella  
con Vinagreta de Albahaca  
Vitello Tomate Ternera en Salsa de  
Atún y Alcaparras  
Carne Rostizada Marinada con  
Cerveza y Aceite de Oliva  
Verduras Mixtas con Variedad  
de Aderezos

DRESSINGS

Balsamic Vinaigrette  
Tarragon Dressing  
Lemon Herb Dressing

ADEREZOS

Vinagreta Balsámica  
Vinagreta de Estragón  
Aderezo de Hierbas y Limón

SOUP

Bouillabaisse Marseillaise with  
Fennel and Croutons

SOPA

Bouillabaisse Marseillaise con  
Hinojo y Crotones

GARNISH

Mediterranean Vegetables  
Sautéed with Extra Virgin Olive Oil  
Vegetable Lasagna  
Polenta with Parmesan Cheese  
and Tomato Sauce  
Potato Au Gratin

GUARNICIONES

Vegetales Mediterráneos Salteados  
con Aceite de Oliva Extra Virgen  
Lasaña de Vegetales  
Polenta con Queso Parmesano y  
Salsa de Tomate  
Papa Gratinada





## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### MAIN COURSES

Beef Tenderloin in Cabernet  
Wine Sauce  
Chicken Saltimbocca and  
Sweet Potato  
Pork Medallions with Merlot  
Sauce and Mushrooms  
Grouper Fillet with  
Orange-Dill Sauce  
Octopus and Potato Skewer

### DESSERTS

Thyme Savarin and Mango Cream  
Caramelized Lemon Cream Tart  
Chocolate Cake, White Chocolate  
Ganache and Coconut  
Fruits Marinated with  
Balsamic Vinegar

### PLATOS PRINCIPALES

Lomo de Res en  
Salsa de Vino Cabernet  
Saltimbocca de Pollo  
y Batata  
Medallón de Puerco con Salsa  
Merlot y Champiñones  
Filete de Mero en Salsa de  
Naranja y Eneldo  
Brocheta de Pulpo y Papa

### POSTRES

Savarín de Tomillo y Crema de Mango  
Tarta de Crema de Limón Caramelizada  
Pastel de Chocolate  
Ganache de Chocolate Blanco y Coco  
Fruta Marinada con  
Vinagre Balsámico





## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### FOOD DISPLAY

\$40 USD PER PERSON

### FAMILY STYLE

\$38 USD PER PERSON

### INTERNATIONAL SALADS

Cucumber Salad with Honey  
and Tequila  
Crab Salad with Spinach  
Shrimp Salad with Pineapple  
Potato Salad with  
Prosciutto Ham  
"Caprese" Mozzarella Cheese  
and Tomato Salad

### GARNISH

Baked Potato  
Corn with Butter  
Mixed Vegetables  
Fusilli Arrabiata

### MAIN COURSES

Tangerine and Mint Shrimp  
New York Steak "Arrachera Style"  
Chicken Medallions Gremolata  
Grilled Salmon Fillet

### DESSERTS

Eggnog Custard  
Fruit Tartlet  
White and Dark Chocolate Cake  
Lime Tartlet  
Fried Banana Tempura with  
Condensed Milk

### FOOD DISPLAY

\$40 USD POR PERSONA

### ESTILO FAMILIAR

\$38 USD POR PERSONA

### INTERNACIONAL ENSALADAS

Ensalada de Pepino con Miel  
y Tequila  
Ensalada de Cangrejo y Espinaca  
Ensalada de Camarones y Piña  
Ensalada de Papa con  
Jamón Prosciutto  
Ensalada "Caprese" Queso  
Mozzarella Fresco y Tomate

### GUARNICIONES

Papa al Horno  
Elote a la Mantequilla  
Vegetales Mixtos  
Fusilli Arrabiata

### PLATOS PRINCIPALES

Camarones a la Mandarina y Menta  
New York Carne Asada "Estilo Arrachera"  
Medallones de Pollo Gremolata  
Filete de Salmón a la Parrilla

### POSTRES

Flan de Rompopo  
Tartaleta de Frutas  
Pastel de Chocolate Blanco y Oscuro  
Tartaleta de Limón  
Platano Frito con  
Leche Condensada





## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### FOOD DISPLAY

\$40 USD PER PERSON

### FAMILY STYLE

\$38 USD PER PERSON

#### ITALIAN

##### ANTIPASTO

Roasted Bell Peppers, Prosciutto  
Stuffed Eggplant with Goat Cheese  
Caesar Salad with Parmesan Cheese  
and Focaccia Bread Croutons  
Caprese Salad with Arugula  
Vegetarian Flat Bread

##### STARTERS

Penne Pasta Forestiere served with  
Chicken in Light Cream Sauce  
Gnocchi with Pumpkin Cream  
Milanese Style Risotto  
Salmon Filet, Capers  
and Fennel Sauce  
Chicken Florentine

##### SIDE DISHES

Sautéed Spinach with Extra Virgin  
Olive Oil and Garlic  
Rosemary Roasted Potatoes  
Grilled Polenta  
Roasted Garden Vegetables

##### DOLCE

Tiramisu  
Panna Cotta  
Three Chocolate Mousse  
Cannelloni Stuffed with  
Cappuccino Cream  
Fried Donuts Stuffed with  
Mascarpone Cheese

### FOOD DISPLAY

\$40 USD POR PERSONA

### ESTILO FAMILIAR

\$38 USD POR PERSONA

#### ITALIANO

##### ANTIPASTO

Pimientos Rostizados, Prosciutto  
Berenjena Rellena de Queso de Cabra  
Ensalada César con Queso  
Parmesano y Crotones de Focaccia  
Ensalada Caprese con Arúgula  
Flat Bread Vegetariano

##### PRIMO PIATTO

Penne Pasta Forestiere servido con  
Pollo en Salsa Cremosa  
Gnocchi con Crema de Calabaza  
Risotto Estilo Milanese  
Filete de Salmón, Alcaparras  
y Salsa de Hinojo  
Pollo Florentine

##### CONTORNI

Espinacas, salteadas con Aceite de Oliva  
Extra Virgen y Ajo  
Papas Asadas al Romero  
Polenta al Grill  
Vegetales del Huerto Asados

##### DOLCE

Tiramisú  
Panna Cotta  
Mousse de Tres Chocolates  
Canelones Rellenos de Crema  
de Cappuccino  
Buñuelos Rellenos de  
Queso Mascarpone





## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### MEXICAN SALADS

Mixed Green Salad with Dressing  
Traditional Seafood Ceviche  
with Corn Chips  
Jicama Salad with Fresh  
Orange and Cilantro  
Cucumber Salad with  
Chargrilled Corn  
Traditional Guacamole &  
Mexican Sauce

### GARNISH

Mixed Steamed Vegetables  
with Coriander  
Refried Beans "Yucatan" Style  
Chayote Gratin  
Mexican Pumpkin Style with Sour  
Cream and "Queso Fresco"

### FOOD DISPLAY

\$42 USD PER PERSON

### FAMILY STYLE

\$40 USD PER PERSON

### MEXICANO ENSALADAS

Ensalada de Lechugas Mixtas con Aderezo  
Tradicional Ceviche de Mariscos  
con Totopos  
Ensalada Fresca de Jicama,  
Naranja y Cilantro  
Ensalada de Pepino con Elote  
a la Brasa  
Tradicional Guacamole &  
Salsa Mexicana

### GUARNICIONES

Vegetales Mixtos al Vapor  
con Cilantro  
Frijoles Refritos Estilo "Yucatán"  
Gratinado de Chayote  
Calabaza Estilo Mexicana con  
Crema Agria y Queso Fresco

### FOOD DISPLAY

\$42 USD POR PERSONA

### ESTILO FAMILIAR

\$40 USD POR PERSONA





## LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

### MAIN COURSES

Caribbean Hogsh Fillet  
Pork Loin Stew  
"Pibil Style"  
Chicken Fajitas with Flour Tortillas  
Sautéed Shrimp with Garlic  
and Vegetables Julienne  
Achiote Marinated Grilled Flank Steak

### PLATOS PRINCIPALES

Filete de Boquinete Caribeño  
Estofado de Lomo de Cerdo  
Estilo "Pibil"  
Fajitas de Pollo con Tortilla de Harina  
Camarones Salteados en Ajo y  
Verduras en Juliana  
Arrachera Marinada en Achiote

### DESSERTS

Guava Crème Brûlée  
Tres Leches Cake  
Chocolate "Abuelita" Cake  
Rice Pudding  
Corn Pie

### POSTRES

Crème Brûlée de Guayaba  
Pastel de Tres Leches  
Pastel de Chocolate Abuelita Arroz  
con Leche  
Pay de Elote



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU

This menu is designed to allow you to create your unique Gourmet menu based on your selection.

A 4 course meal is included in your

Private Event Fee. This fee includes indoor venue rental, 4 course menu, tablecloth and centerpieces, wait staff, banquet setup and a Basic Open Bar for 3 Hour Service.

### **Minimum 15 guests required**

Price is per person based on the main course selection and includes basic open bar.



**Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.**



**Vegan**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

---

# GUIDELINES

## DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

Diseña tu propio menú, se ha desarrollado para que usted pueda elegir entre varias opciones de platillos y armar un menú de su preferencia y para esta celebración tan especial. Nuestro Chef Ejecutivo se verá complacido en asistirlo en la elección de su menú.

Un menú de 4 tiempos está incluido en el suplemento de evento privado. Este suplemento incluye renta de locación, menú de 4 tiempos, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de ban-quete y Barra Libre Básica durante 3 Horas de evento.

### **15 huéspedes mínimo requeridos.**

El precio es por persona basado en la selección de el platillo principal e incluye barra libre básica.



**Libre de Gluten & requisitos dietéticos a solicitud del cliente.**



**Vegetariano**

---

F&B Services do not include the 20% Service fee and 16% TAX.



## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

### APPETIZERS

Shrimp Ceviche with Mango  
Spicy Sea Scallops with Crispy  
Wonton and Mexican Chutney  
Portobello Carpaccio with Goat  
Cheese Dressing  
Teriyaki Beef Roll and  
Grilled Watermelon

### SALADS

Watercress and Rocket Salad, Tru<sup>o</sup>ed  
Mozzarella and Green Tomato Sauce  
Spinach Bouquet, Crispy Pancetta  
and Avocado Tartare  
Tostadas of Cajun Tuna Fingers  
with Mixed Greens and Poblano  
Pepper Relish  
Asparagus Meunière with  
Parmesan Foam  
Nopal Cactus Salad with Oaxaca  
Cheese and Prosciutto Vinaigrette

### SOUPS

Corn Chowder with Basil Oil  
Oyster Mushroom Broth and  
Cilantro-Panela Cheese Croutons  
"Chile Poblano" Veloute with  
Chorizo Crumble  
Tomato Bisque with Goat Cheese  
Baguette Crouton and Basil Oil  
Onion Soup with Cheese Crouton

### ENTRADAS

Ceviche de Camarón con Mango  
Callo de Hacha Picante con Chutney a  
la Mexicana y Wontón Crujiente  
Carpaccio de Portobello con  
Aderezo de Queso de Cabra  
Rollo de Res Teriyaki con  
Sandía al Grill

### ENSALADAS

Ensalada de Berros con Mozzarella  
Trufada y Salsa de Tomate Verde  
Bouquet de Espinaca con Panceta  
Crujiente y Tártara de Aguacate  
Tostadas de Dedos de Atún al Cajún  
con Lechuga Mixta y Relish de  
Chile Poblano  
Espárragos a La Meunière (Mantequilla)  
con Espuma de Parmesano  
Ensalada de Nopal con Queso  
Oaxaca y Vinagreta de Prosciutto

### SOPAS

Crema de Elote con Aceite de Albahaca  
Caldo de Ostión y Champiñones con  
Crotón de Queso Panela y Cilantro  
Velouté De Chile Poblano  
y Chorizo  
Bisque de Tomate con Crotón de Queso  
de Cabra al Aceite de Albahaca  
Sopa de Cebolla con Crotones de Queso



## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

### PASTA

Seafood Lasagna with Saffron Sauce  
Gnocchi and Scallops  
and Tequila Sauce  
Risotto with Mushrooms and  
arresan Cheese  
Penne Pasta with Tomato and  
Basil Sauce  
Oven Baked "Cappelacci", stuffed  
with Spinach and Ricotta Cheese,  
Orange and Tomato Sauce  
Fettuccine Pasta, with Sauteed  
Shrimp, Peppers and Cilantro in  
Tequila-Lime Sauce

### POULTRY

Chicken Breast stuffed with Seafood,  
Saffron Sauce and Corn  
Roasted Chicken Breast, Red Wine  
Sauce Reduction and Porcini, Cous-Cous  
Turkey Roulade stuffed with  
Mozzarella and Pineapple, Grilled  
Polenta and Tamarind Sauce  
Herb Roasted Half Chicken, Fennel  
Potatoes and Honey-Anis  
Glazed Carrots  
Chicken Breast stuffed with Oaxaca  
Cheese and Zucchini Flower, Mexican  
Rice with Cilantro Cream Sauce  
"Maple Leaf Farm" Duck Breast,  
Potato Puree, Asparagus  
and Orange Sauce

### PASTA

Lasaña de Mariscos con Salsa de Azafrán  
Gnuchi de Callo de Hacha y  
Salsa de Tequila  
Risotto con Champiñones y  
Queso Parmesano  
Pasta Penne con Tomate y  
Salsa de albahaca  
"Cappelacci" Horneada, Rellena de  
Espinacas y Queso Ricotta, Naranja  
y Salsa de Tomate  
Pasta Fetuccini Salteada con  
Camarones, Pimientos y Cilantro en  
Salsa de Lima y Tequila

### AVE

Pechuga de Pollo Rellena de  
Mariscos con Salsa de Azafrán y Elote  
Pechuga de Pollo a la Parrilla con Salsa  
De Vino Tinto Cous-Cous y Hongo Porcini  
Pavo Relleno de Mozzarella  
Y Piña con Polenta a la Parrilla y  
Salsa de Tamarindo  
Medio Pollo Rostizado a Las Hierbas,  
Papas al Hinojo y Zanahorias Glaseadas  
en Miel y Anís  
Pechuga de Pollo Rellena con Queso  
Oaxaca y Flor de Calabaza, Arroz a La  
Mexicana y Salsa Cremosa de Cilantro.  
Pechuga de Pato a La Plancha, Puré  
de Papa, Espárragos y Salsa  
de Naranja





## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

### FISH AND SEAFOOD

\$33 USD PER PERSON

Seared Grouper Fillet with Saffron Risotto, Zucchini Gratin in Tomato Sauce

Miso Glazed Tuna Fillet with Spinach, Oyster Mushroom, Miso Broth and Green Onions

Sole and Scallop Mousseline, Potato Puree and Spinach, Crispy Shallots with White Wine Sauce  
Citrus-Lemongrass Salmon and Coconut Risotto

Poached Mahi-Mahi with Anato Pasta, Zucchini Sundried Tomato Vinaigrette

Grilled Shrimp, Fried Mayan Spinach and Smoked Jalapeño  
Pinto Bean Sauce

### PESCADO

\$33 USD POR PERSONA

Filete de Mero a La Plancha con Risotto al Azafrán y Gratinado de Calabaza Italiana en Salsa de Tomate

Filete De Atún "Miso Glazed" con Espinacas, Setas Caldo de Miso y Cebollas Verdes

Mousseline de Lenguado y Callo de Hacha con Puré de Papa y Espinaca, Chalote Crujiente con Salsa de Vino Blanco Salmón  
Al "Lemongrass" con Risotto de Coco

Mahi Mahi Pochado acompañado de Pasta y Calabaza en Salsa de Anato, Calabazin y Vinagreta de Tomate Deshidratado  
Camarones a la Parrilla con Chaya Frita y Jalapeños Ahumados con Salsa de Frijol Pinto





## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

### \$38 USD PER PERSON | BEEF

Seared Beef Filet Mignon,  
Caramelized Onions, Potato Au Gratin  
and Shiraz Wine Sauce  
Marinated Flank Steak, with Tamarind  
Sauce, Yukon Potato Fondant and  
Mixed Bell Peppers and Zucchini  
Grilled Flank Steak with Lobster  
Enchilada and Fried Plantains  
Coffee Crusted Tenderloin,  
Vegetables Au Gratin and Red Bell  
Pepper Sauce  
New York Steak, Sweet & Sour Hibiscus  
Sauce, Spring Onions and Lime Con t

### \$28 USD PER PERSON | PORK

Braised Pork Loin in Shitake  
Essence and Sweet Potato Purée  
Roasted Pork Chop, Parmesan-Sage  
Polenta Cake, Beans and  
Sour Cherry Sauce

### \$35 USD PER PERSON | LAMB

Crusted Rack of Lamb with Herbs and  
Shitake-Tapioca Sauce  
Roasted Leg of Lamb with  
Madras Curry and Four  
Cheese Lasagna  
Herb Crusted Rack of Lamb,  
Cous-Cous and Mixed Vegetables

### CARNE | \$38 USD POR PERSONA

Filete Mignon a La Plancha,  
Cebollas Caramelizadas, Gratinado de  
Papa y Salsa de Shiraz  
Arrachera Marinada en Salsa de  
Tamarindo, Fondant de Papas Yukón,  
Pimientos y Calabaza Italiana  
Sirloin a la Parrilla con Enchilada de  
Langosta y Plátanos Fritos  
Filete de Res Incrustado con Café,  
Vegetales Gratinados y Salsa de  
Pimiento Rojo  
New York Steak con Hibiscus, Salsa de  
Cebolla Primavera y Con t de Limón

### CERDO | \$28 USD POR PERSONA

Lomo de Cerdo en Esencia de Hongo  
Shitake y Puré de Camote Dulce  
Chuletón de Puerco Rostizado, Pastel  
de Polenta al Parmesano y Salvia,  
Frijoles y Salsa de Cereza

### CORDERO | \$35 USD POR PERSONA

Rack de Cordero Incrustado con Panko  
y Hierbas con Salsa de Shitake y Tapioca  
Pierna de Cordero Rostizada con  
Curry de Madras acompañada de  
Lasagna de 4 Quesos  
Rack de Cordero a las Finas Hierbas,  
Cous-Cous y Vegetales Mixtos



## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

\$38 USD PER PERSON | **SURF AND TURF**

Filet Mignon and Fillet of Sole,  
with Potato Puree, Green Pea, Crispy  
Onion, Sweet Corn Cream Sauce  
Salmon Steak and Chicken Breast Crust-  
ed with Mustard Seed,  
Mushrooms and Mashed Potatoes  
Filet Mignon and Shrimp, Potato  
Au Gratin, Chayote,  
Honey-Shallot-Pinot Noir Sauce

**\*To enhance your experience ask  
for our Lobster options  
Lobster Tail from \$26 USD p/p**

### 🌱 **VEGETARIAN**

Vegetable and Goat Cheese Strudel  
with Red Bell Pepper Sauce  
Polenta with Eggplant with Sweet  
Tomato Jam  
Endives and Mushrooms Roasted with  
White Wine, Orange and Cardamom

**MAR Y TIERRA** | \$38 USD POR PERSONA

Filete Mignon y Filete de Lenguado  
con Puré de Papa , Chicharos, Cebollas  
Crujientes y Salsa Cremosa de Elote Dulce  
Lomo De Salmón y Pechuga de Pollo  
Incrustada con Semilla de Mostaza,  
Hongos y Puré de Papa  
Filete Mignon y Camarón, con Papa  
Gratinada y Chayote en Salsa de Shallot,  
Miel y Pinot Noir

**Pregunte por nuestras opciones  
de Langosta  
Cola de Langosta desde \$26 USD p/p**

### **VEGETARIANO**

Strudel de Vegetales con Queso  
de Cabra y Salsa de Pimiento Rojo  
Polenta y Berenjena con Mermelada  
de Tomate Dulce  
Endivias y Hongos Asados al Vino Blanco,  
Naranja y Cardamomo





## DESIGN YOUR OWN GOURMET MENU | DISEÑA TU PROPIO MENÚ GOURMET

### DESSERT

Bittersweet Chocolate Mousse  
and Passion Fruit Crème Brûlée,  
Mango Coulis  
Mango Cheesecake, with  
Guava Coulis  
Tropical Fruit Tartlet with Kalhúa  
Coffee Sauce  
Authentic “Tres Leches cake” with  
Mexican Fruits  
Oaxaca Chocolate Mousse and  
Green Peppercorn-Grapefruit Sauce  
Three Chocolate Parfait with  
Coffee Essence  
Cheesecake with Sweet Tomato  
Jam and Pumpkin Seed Praline  
Coconut Cake and Grilled  
Pineapple Sauce  
Pistachio-Goat Cheese Tartlet  
with Poached Pear

### POSTRES

Mouse de Chocolate Amargo,  
Crème Brûlée y Coulis  
de Mango  
Pastel de Queso de Mango con  
Coulis de Guayaba  
Tartaleta de Frutas Tropicales Con  
Salsa de Café al Kalhúa  
Auténtico Pastel de Tres Leches con  
Frutas Mexicanas  
Mouse de Chocolate Oaxaca con  
Salsa de Uva y Pimienta Verde  
Parfait de 3 Chocolates con Esencia  
de Café  
Pastel de Queso con Jalea de Tomate  
y Praliné de Semilla de Calabaza  
Pastel de Coco con Salsa de  
Piña a la Parrilla  
Tartaleta de Pistache y Queso de  
Cabra con Pera Pochada









## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

### MARGARITAS & MEZCAL BAR

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is selected - \$10 USD

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is not selected- \$21 USD

We are in Mexico, why not a bar with different  
Tequilas, mezcales and their different preparations.

This bar can be self-service or assisted with  
a mixologists that he is preparing the best  
margaritas and mezcalitas

The bottles that will be offered are:

- Herradura Blanco •
- Herradura Reposado •
- Espolón Blanco •
- Espolón Reposado •
- Espolón Añejo •
- Mezcal 400 Conejos •
- Mezcal Unión Blanc •

Extra charge per Mixologist or Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

### BARRA DE MARGARITAS Y MEZCAL

Por persona por hora cuando se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$10 USD

Por persona por hora cuando no se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$21 USD

Estamos en México, ¿por qué no? Una barra con  
diferentes tequilas, mezcales y sus diferentes  
preparaciones. Esta barra será asistida por un  
mixólogo que estará preparando las mejores  
margaritas y mezcalitas.

Las botellas que se ofrecerán son:

- Herradura Blanco
- Herradura Reposado
- Espolón Blanco
- Espolón Reposado
- Espolón Añejo
- Mezcal 400 Conejos
- Mezcal Unión Blanc

Aplica cargo adicional por Mixologo o Bartender de  
\$100 Usd por hora

**Máximo 50 personas**





## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

### BUBBLE BAR

Every special celebration needs a good toast, for this we offer an exclusive bar with champagne. In this bar you can prepare your mimosas, glasses of sparkling to your liking either alone, with fruit or mix it with the juice of your preference

- Prosecco Il Follo: \$35 USD •
- Möet Chandon Brut Imperial: \$95 USD •
- Taittinger Brut: \$95 USD •
- Möet Rose: \$140 USD •

### MOJITOS & CAIPIRINHA BAR

Per person per hour when a private dinner menu or cocktail menu is selected - \$9 USD  
Per person per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not selected- \$16 USD

Here in the Caribbean there is nothing better than enjoying a refreshing mojito on a hot day, which is why it is one of the best options for outdoor celebrations. In this bar assisted by a bartender you can prepare the mojitos either in the traditional way or with your favorite fruit

The bottles that will be offered are:

- Habana Club 7 años •
- Flor de Caña Cristalino Gran Reserva •
- Bacardi Blanco •
- Bacardi Carta Oro •
- Kraken Spiced •

Extra charge per Mixologist or Bartende  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

### BARRA DE ESPUMANTES

Toda celebración especial necesita un buen brindis, para ello ofrecemos una barra exclusiva de champagne. En esta barra podrás preparar tus mimosas, copas de espumosos a tu gusto ya sea solas, con fruta o mezclarla con el jugo de tu preferencia

- Prosecco Il Follo: \$35 USD
- Möet Chandon Brut Imperial: \$95 USD
- Taittinger Brut: \$95 USD
- Möet Rose: \$140 USD

### BARRA DE MOJITOS Y CAIPIRINHA

Por persona por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cócteles - \$9 USD  
Por persona por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cócteles - \$16 USD

Aquí en el Caribe no hay nada mejor que disfrutar de un refrescante mojito o caipirinha en un día caluroso, por eso es una de las mejores opciones para las celebraciones al aire libre. En esta barra asistida por un bartender se podrán preparar los mojitos ya sea de la forma tradicional o de tu fruta favorita.

Las botellas que se ofrecerán son:

- Habana Club 7 años
- Flor de Caña Cristalino Gran Reserva
- Bacardi Blanco
- Bacardi Carta Oro
- Kraken Spiced

Cargo extra por Mixólogo o Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**





DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS BARES  
Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

HYDRATION BAR | BARRA DE HIDRATACIÓN

Per person per hour  
when a private dinner menu or  
cocktail menu is selected - \$6 USD

Per person per hour  
when a private dinner menu or cocktail  
menu is not selected - \$7 USD

We have a unique option of a  
hydration bar (an ice chest with  
bottles of water) with options of  
infused or simple water

Citrus infusion ^  
Lemon, cucumber and chia infusion ^  
Hibiscus with mandarin anise infusion ^  
Black tea, mango & cardamom infusion ^

Extra charge per Mixologist or Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

Por persona por hora  
cuando se contrate menú de cena  
privado o menú de cócteles - \$6 USD

Por persona por hora  
cuando no se contrate menú de cena  
privado o menú de cócteles - \$7 USD

Barra única de hidratación con  
agua infusionada con frutas  
naturales y especias

^ Infusión de cítricos  
^ Infusión de limón, pepino y chía  
^ Infusión de jamaica con mandarina anís  
^ Infusión de té negro con mango y  
cardamomo

Cargo extra por Mixólogo o Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**



## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS

### BARS & DRINKS / BARES Y BEBIDAS

#### WINE BAR \$515 USD

For all lovers of good wine, there is no better way to celebrate this special day than having a Premium wine bar.

The event host will be able to choose between different wine packages to put together their wine bar. And from this selection it will be given to guests during the event, whether it is served by the waiter at the table or guests can fill their own glass.

#### Wine package for 30 guests

- El Cielo Winery •
- Bottles of Chenin Blanc, "Andromeda" El Cielo •
- "Eclipse", El Cielo •
- 6 Bottles of RedBlend •
- For Special Price: \$12,000 mxn
- + 3 Bottles of Champagne Taittinger for free •

Extra charge per Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

#### BARRA DE VINOS \$515 USD

Para todos los amantes del buen vino, no hay mejor forma de celebrar este día tan especial que teniendo una barra de vinos Premium.

El coordinador del grupo podrá elegir entre diferentes paquetes de vinos para poder armar su barra de vino. Y de esta selección se les estará sirviendo a los invitados durante el evento, ya sea que el mesero se los sirva en la mesa o que los invitados puedan servir su propia copa.

#### Paquete de vinos para 30 invitados

- Vinos El Cielo
- Botellas de Chenin Blanc, "Andromeda" El Cielo
- "Eclipse", El Cielo
- 6 botellas de Red Blend,
- Por un precio especial de: \$12,000 mxn
- +3 botellasde Champagne Taittinger gratis

Cargo extra por Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**





## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS

### BARS & DRINKS / BARES Y BEBIDAS

#### COFFEE, TEA AND CARAJILLOS BAR \$9 USD

Here you can prepare coffee in all its forms and there will be a very special selection of tea or you can delight yourself with a delicious carajillo, it can be a special bar or a mobile cart.

- Licor 43
- Corajito
- Baileys
- Kahlua

#### BEER BAR

Per person per hour when a private dinner menu or cocktail menu is selected - \$7 USD  
Per person per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not selected - \$9 USD

The beers that will be offered are:

- Pescadores Amber Ale
- Pescadores Blonde Ale
- Pescadores IPA
- Pescadores Pale Ale

Extra charge per Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

#### BARRA DE CAFÉ, TÉ Y CARAJILLOS \$9 USD

Aquí te podrán preparar el café en todas sus formas y habrá una selección de té muy especial o te podrás deleitar con un rico carajillo, puede ser una barra especial o un carrito móvil.

- Licor 43
- Corajito
- Baileys
- Kahlua

#### BARRA DE CERVEZA

Por persona por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cócteles - \$7 USD  
Por persona por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cócteles - \$9 USD

Las cervezas que se ofrecerán son:

- Pescadores Amber Ale
- Pescadores Blonde Ale
- Pescadores IPA
- Pescadores Pale Ale

Cargo extra por Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**





## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS

### BARS & DRINKS / BARES Y BEBIDAS

#### COCONUT BAR \$9 USD PER PIECE

Upgrade your drink by having it served in a coconut.

Select from:

- Green •
- Peeled •
- Peeled and engraved •
- Brown •

#### GIN BAR

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is selected - \$10 USD

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is not selected- \$14 USD

The brands that will be offered are:

- Bulldog •
- Tanqueray •
- Bombay Sapphire •
- Beefeater •
- Roku •

Extra charge per Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

#### BARRA DE COCOS \$9 USD

Disfruta de una bebida refrescante en un coco.

Puedes seleccionar entre:

- Verde
- Pelados
- Pelados y grabados
- Cocos cafés

#### BARRA DE GIN

Por persona por hora cuando se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$10 USD

Por persona por hora cuando no se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$14 USD

Las marcas que se ofrecerán son:

- Bulldog
- Tanqueray
- Bombay Sapphire
- Beefeater
- Roku

Cargo extra por Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**





## DRINK STATION | ESTACIÓN DE BEBIDAS

### BARS & DRINKS / BARES Y BEBIDAS

#### WHISKEY & BOURBON BAR

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is selected - \$18 USD

Per person per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is not selected- \$21 USD

This can be self-service or assisted by a mixologist

The brands that will be offered are:

- Glenmorangie •
- JW Etiqueta Negra •
- Single Barrel Jack Daniel's •
- Monkey Shoulder •
- Maker's Mark •
- Buchanan's 12 Años •

Extra charge per Mixologist or Bartender  
\$100 USD per hour

**Maximum 50 guests required**

#### BARRA DE WHISKEY

Por persona por hora cuando se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$18 USD

Por persona por hora cuando no se contrate  
menú de cena privado o menú de cócteles - \$21 USD

Esta barra puede ser autoservicio o asistida con un mixólogo

Las marcas que se ofrecerán son:

- Glenmorangie
- JW Etiqueta Negra
- Single Barrel Jack Daniel's
- Monkey Shoulder
- Maker's Mark
- Buchanan's 12 Años

Cargo extra por Mixólogo o Bartender  
\$100 USD por hora

**Máximo 50 huéspedes requerido**





## PREMIUM BAR | BARRA PREMIUM

Per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is hired - \$21 USD

Per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is not hired - \$25 USD

Por hora cuando se contrate menú  
de cena privado o menú de cócteles - \$21 USD

Por hora cuando no se contrate menú  
de cena privado o menú de cócteles - \$25 USD

### HOUSE WINES | VINO DE LA CASA

Cabernet  
Merlot  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Rose  
Sparkling

### VODKA

Skyy  
Smirnoff  
Stolichnaya  
Absolut  
Grey Goose  
Ketel One

### GIN | GINEBRA

Beefeater  
Tanqueray  
Bombay  
Shapphire  
Gin Blat  
Hendricks

### WHISKEYS

J&B  
Canadian Club  
Jim Bean  
Johnnie Walker Red Label  
Johnnie Walker Black Label  
Clan MacGregor  
Jack Daniel's  
Jack Daniel's Honey Tennessee  
Chivas Regal 12 años  
Bourbon Maker SMark

### TEQUILA

Jimador Reposado  
Hornitos  
100 años Reposado  
José Cuervo Especial  
José Cuervo Tradicional  
1800 Blanco  
1800 Reposado  
Patrón Reposado  
Patrón Silver  
Teramana Blanco  
Teramana Reposado  
Centinela Clásico Blanco  
Centinela Clásico Reposado

### MEZCAL

Gusano Rojo  
400 Conejos  
Bruxo No 1 Espadin (Joven)  
Herradero con Gusano  
Mezcal Unión

### RUM | RON

Appleton Special  
Bacardi Blanco  
Malibu  
Bacardi Añejo  
Bacardi Spiced  
Appleton Estate  
Flor de Caña Cristalino  
Gran Reserva Captain  
Morgan  
Havana Club 7 Años

### COGNAC

Hennessy V.S.  
Cognac Martell V.S.

### BEER | CERVEZA

Coors Light  
Heineken  
Sol

### LICORES | LIQUEURS

Baylies  
Campari  
Martini Blanco  
Martini Rosso  
Kahlua  
Jägermeister  
Amaretto Disaronno  
Grand Marnier E. Roja



## STANDARD BAR | BARRA ESTÁNDAR

Per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is hired - \$14 USD  
Per hour when a private dinner menu  
or cocktail menu is not hired - \$16 USD

Por hora cuando se contrate menú  
de cena privado o menú de cócteles - \$14 USD  
Por hora cuando no se contrate menú  
de cena privado o menú de cócteles - \$16 USD

### HOUSE WINES VINO DE LA CASA

Cabernet  
Merlot  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Rosé  
Sparkling

### VODKA

Skyy  
Smirnoff  
Stolichnaya  
Absolut

### GIN | GINEBRA

Beefeater  
Tanqueray  
Gin Blat

### WHISKEYS

J&B  
Canadian Club  
Jim Bean  
Johnnie Walker Red Label  
Clan MacGregor  
Jack Daniel's  
Jack Daniel's Honey Tennessee

### MEZCAL

Gusano Rojo  
400 Conejos  
Bruxo No 1 Espadin (Joven)  
Herradero con Gusano  
Mezcal Union

### CERVEZA | BEER

Coors light  
Heineken  
Sol

### TEQUILA

Jimador Reposado  
Hornitos  
100 años Reposado  
José Cuervo Especial  
José Cuervo Tradicional  
1800 Blanco  
1800 Reposado  
Patrón Reposado  
Patrón Silver  
Teramana Blanco  
Teramana Reposado  
Centinela Clásico Blanco  
Centinela Clásico Reposado

### RON | RUM

Appleton Special  
Bacardi Blanco  
Malibu  
Bacardi Añejo  
Bacardi Spiced  
Appleton Estate  
Flor de Caña Cristalino Gran Reserva  
Captain Morgan  
Havana Club 7 Años

### COGNAC

Hennessy V.S.  
Cognac Martell V.S.

### LICORES | LIQUEURS

Baylies  
Campari  
Martini Blanco  
Martini Rosso  
Kahlua  
Jägermeister  
Amaretto Disaronno  
Grand Marnier E.Roja







AZUL  
BEACH RESORTS

By Karisma