



GOURMET INCLUSIVE®

**GROUPS & WEDDINGS  
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 Barra de vinos y cerveza.

**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, reduccion 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 parsely, 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, gratin 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

International - 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 puree

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 JAMAQUINA

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

#### GUARNICIONES

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 (salad, soup or pasta)
- 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, chía, 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 cacahuete, helado de coco
- Tapioca de mango
- Pudín con arroz, canela y almendra



## SPECIAL MENUS | MENÚ 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 agria

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 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 an 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 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 Shapphire  
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

