

# KIT DE BANQUETES

## *BANQUET KIT*



## CANAPÉS

- **Bastón de espárrago con queso crema**  
*Asparagus stick with cream cheese*
- **Espárrago envuelto con jamón serrano y queso parmesano**  
*Asparagus wrapped in serrano ham and parmesan cheese*
- **Pincho de calabaza a la parrilla con queso feta y tomate deshidratado**  
*Grilled zucchini skewer with feta cheese and sundried tomato*
- **Papa cambray rellena de crema de cebollín y salmón ahumado**  
*Baby potato stuffed with chive cream and smoked salmon*
- **Papa cambray rellena de queso crema, caviar y hoja de oro**  
*Baby potato stuffed with cream cheese, caviar, and gold leaf*
- **Copita de tártara de champiñones con mousse de coliflor**  
*Cup of mushroom tartare with cauliflower mousse*
- **Mini taquitos de salmón al pastor**  
*Al pastor-style salmon mini tacos*
- **Tapas de huevos de codorniz con mimosa, mini ratatouille y anchoas**  
*Quail egg 'tapas' with mimosa, mini ratatouille and anchovies*
- **Tulipán de betabel relleno de queso de cabra**  
*Beet tulip stuffed with goat cheese*
- **Elote cambray con queso Cotija y salsa macha**  
*Baby corn with Cotija cheese and 'macha' sauce*
- **Tataki de atún sellado en costra de ajonjolí con salsa ponzu y wakame**  
*Seared tuna tataki in sesame crust with ponzu sauce and wakame*
- **Tartine de salmón ahumado**  
*Smoked salmon tartine*
- **Aguachile negro en vasito**  
*Black 'aguachile' in a glass*
- **Mini taco de atún con cremoso de aguacate**  
*Tuna mini taco with avocado cream*
- **Croquetas de queso de cabra en costra de frutos secos con compota de ciruela**  
*Goat cheese croquettes in walnut crust with plum compote*
- **Tapa de queso brie con prosciutto y reducción de balsámico**  
*Brie cheese 'tapa' with prosciutto and balsamic reduction*
- **Pinchos de salmón gravlax de color**  
*Color gravlax salmon skewers*

## ENSALADAS | SALADS

- **Corona de aguacate con camarones, gazpacho andaluz y brotes orgánicos**  
*Avocado crown with shrimp, Andalusian gazpacho and organic sprouts*
- **Ensalada de espárragos con puré de espinacas, jocoque y vinagreta de semillas**  
*Asparagus salad with spinach purée, jocoque, and seed vinaigrette*
- **Ensalada de arúgula, queso burrata, jitomate y prosciutto di Parma con vinagreta balsámica**  
*Arugula, burrata cheese, tomato and prosciutto di Parma salad with balsamic vinaigrette*
- **Profiteroles rellenos de queso de cabra trufado, cubiertos de carpaccio de res con ramillete de hojas tiernas**  
*Profiteroles stuffed with truffled goat cheese, covered with beef carpaccio with a bouquet of young leaves*

## CREMAS | CREAMS

- **Crema de elote con callo de hacha, champiñones, esencia de trufa y teja crujiente de parmesano**  
*Corn cream with scallops, mushrooms, truffle essence and crispy Parmesan cheese*
- **Crema de calabaza de Castilla con royal de portobello y foie gras**  
*Pumpkin cream with royale portobello and foie gras*
- **Crema de coliflor en esencia de nuez moscada con pato confitado**  
*Cauliflower cream in nutmeg essence with duck confit*
- **Crema de chile poblano con huitlacoche y granos de elote asados**  
*Poblano chili cream with 'huitlacoche' and roasted corn kernels*

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

- **Short rib a la Borgoña sobre cremoso de ajo, con champiñones glaseados al jugo corto y cebolla cambray**  
*Short rib Bourguignon on a creamy garlic sauce, with baby onion and mushrooms glazed in short jus*
- **Filete de res con puré de col morada, hortalizas orgánicas, gratin dauphinois, y salsa bordalesa**  
*Beef filet, with red cabbage purée, organic vegetables, gratin dauphinois and Bordeaux sauce*
- **Filete de dorado con ragú de pimientos, aceitunas, chorizo y ras el hanout, servido con caviar de berenjena, y salsa de tomate ligeramente picante**  
*Mahi-mahi filet with pepper, olives, 'chorizo' and 'ras el hanout' ragout, served with aubergine caviar, and slightly spicy tomato sauce*
- **Pechuga de pollo rellena de rajas poblanas y elote, con salsa de flor de calabaza, puré rústico y verduras del huerto**  
*Chicken breast stuffed with poblano chili strips and corn, with zucchini flower sauce, rustic purée, and vegetables from the garden*
- **Mar y tierra de filete de res y camarones, con salsa de oporto, pavé de papa y dúo de zanahoria**  
*Surf & Turf of beef filet and shrimp, with port sauce, potato pavé, and carrot duo*

## POSTRES | *DESSERTS*

- **Delicias de frutos rojos con limón y esponja de pistache**  
*Red fruit delights with lime and fluffy pistachio*
- **Piña colada y pastel de coco con ron y piña**  
*Piña colada and coconut cake with rum and pineapple*
- **Crème brûlée de vainilla de Papantla con crujiente de avellana y frutos de temporada**  
*Papantla vanilla crème brûlée with crispy hazelnut and seasonal fruits*
- **Pastel de chocolate con avellanas**  
*Hazelnut chocolate cake*

---

# BUFFET

---

# BUFFET MEDITERRÁNEO

## *MEDITERRANEAN BUFFET*

### ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Tzatziki**
- **Tabulé libanés**  
*Lebanese tabbouleh*
- **Caviar de berenjena**  
*Eggplant caviar*
- **Hummus**
- **Ensalada griega (jitomate, pepino, aceitunas Kalamata y queso feta)**  
*Greek salad (tomato cucumber, Kalamata olives, and feta cheese)*

### ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Tajín de pollo al limón**  
*Lime chicken tajine*
- **Ratatouille**
- **Chuletas de cordero con ajo y romero**  
*Lamb chops with garlic and rosemary*
- **Penne arrabbiata**
- **Melanzane alla parmigiana**
- **Paella valenciana**  
*Valencian paella*
- **Crema de tomate rostizado y albahaca**  
*Roasted tomato and basil cream*

### POSTRES | *DESSERTS*

- **Tiramisú**
- **Cannolis**
- **Baklava**
- **Tartaleta de frutos secos**  
*Nut tartlet*
- **Panna cotta de limoncello**  
*Limoncello panna cotta*

## BUFFET MEXICANO | *MEXICAN BUFFET*

### ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Gazpacho moreliano (piña, jícama y pepino)**  
*Morelia 'gazpacho' (pineapple, jicama and cucumber)*
- **Ensalada de nopal y queso Cotija añejo**  
*Prickly pear cactus and aged Cotija cheese salad*
- **Coctel de mariscos**  
*Seafood cocktail*
- **Guacamole**
- **Ensalada de frijol negro con elote y pico de gallo**  
*Black bean salad with corn and 'pico de gallo'*

### ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Sopa de tortilla**  
*Tortilla soup*
- **Pollo en mole (pierna y muslo) con ajonjolí tostado**  
*Chicken in mole (leg and thigh) with toasted sesame seeds*
- **Molcajete de arrachera en salsa roja, con chorizo y queso panela asado**  
*Skirt steak 'molcajete' in red sauce, with 'chorizo' and grilled panela cheese*
- **Filete de dorado a la veracruzana**  
*Veracruz-style mahi-mahi filet*
- **Cochinita pibil**
- **Frijoles charros**  
*'Charro' beans*
- **Arroz a la mexicana**  
*Mexican-style rice*
- **Rodajas de elotes a la parrilla**  
*Grilled corn slices*

### POSTRES | *DESSERTS*

- **Pay de elote con crema de tequila**  
*Corn pie with tequila cream*
- **Pastel de chocolate con mole**  
*Chocolate cake with mole*
- **Flan de caramelo**  
*Caramel flan*
- **Arroz con leche**  
*Milk rice*
- **Pastel de 3 leches**  
*'Tres leches' or three-milk cake*
- **Capirotada**  
*Mexican bread pudding*

# BUFFET INTERNACIONAL

## INTERNACIONAL BUFFET

### ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Ensalada mixta de lechuga, champiñones, zanahoria, brotes y betabel**  
*Mixed salad of lettuce, mushrooms, carrots, sprouts, and beets*
- **Ensalada de pepino, jitomate y cebolla morada**  
*Cucumber, tomato, and red onion salad*
- **Ensalada de arroz con pimiento morrón, jamón y aceitunas**  
*Rice salad with bell pepper, ham, and olives*
- **Ensalada Niçoise**  
*Niçoise salad*

### ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Sopa de hongos con chipotle**  
*Chipotle mushroom soup*
- **Caña de filete de res rostizado en salsa bordelesa**  
*Roasted beef shank filet in Bordeaux sauce*
- **Pollo horneado (pierna y muslo) con salsa cazadora**  
*Baked chicken (leg and thigh) with casserole sauce*
- **Filete de salmón en salsa de champaña con albahaca**  
*Salmon filet in champagne sauce with basil*
- **Navarin de cordero**  
*Lamb navarin*
- **Jardinera de verduras con ajo, echalote y perejil**  
*Vegetable jardiniere with garlic, shallot, and parsley*
- **Puré de papa sedoso**  
*Silky mashed potatoes*
- **Tomate provenzal**  
*Provençal tomato*

### POSTRES | *DESSERTS*

- **Flan parisino**  
*Parisian flan*
- **Tartaleta de fresa**  
*Strawberry tartlet*
- **Choux relleno de crema de avellana**  
*Choux stuffed with hazelnut cream*
- **Copa de frutos rojos con queso mascarpone**  
*Cup of red fruits with mascarpone cheese*
- **Tarta de limón con merengue**  
*Lime tart with meringue*



## BUFFET TROPICAL | *TROPICAL BUFFET*

### ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Ceviche de pescado marinado con leche de coco**  
*Fish 'ceviche' marinated with coconut milk*
- **Ensalada de mango con filete de res thai**  
*Mango salad with Thai beef steak*
- **Ensalada de papaya verde con kanikama y tamarindo**  
*Green papaya salad with kanikama and tamarind*
- **Ensalada de camarones con piña, nuez de la India y chile serrano**  
*Shrimp salad with pineapple, cashews, and serrano chili*

### ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Pechuga de pollo con curry de Madrás**  
*Chicken breast with Madras curry*
- **Brochetas de filete de res con chile morrón**  
*Beef filet skewers with bell pepper*
- **Camarón con leche de coco y curry verde**  
*Shrimp with coconut milk and green curry*
- **Ejote, chícharos y champiñones sellados con aceite de ajonjolí**  
*Green beans, peas, and mushrooms sealed with sesame oil*
- **Puré de camote**  
*Mashed sweet potato*
- **Arroz al limón**  
*Lime rice*
- **Pulpo zarandeado**  
*'Zarandeado-style' octopus*

### POSTRES | *DESSERTS*

- **Pastel de piña**  
*Pineapple cake*
- **Mousse de maracuyá y frambuesa**  
*Passion fruit and raspberry mousse*
- **Panna cotta de coco, mango y tamarindo**  
*Coconut, mango, and tamarind panna cotta*
- **Pastel de plátano flameado**  
*Banana flambe cake*

---

# MENÚ HINDÚ

---

## MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 1*

Pindi chole

Alu chatpata

Dal fry

Pescado o pollo Masala

*Masala fish or chicken*

Arroz al limón

*Lime rice*

Kurkuri bhindi

Paneer lababdar

Mangodi mattar

## POSTRES | *DESSERTS*

Moong Dal Halwa

Kulfi

Gulab-yamun

## MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 2*

Chana masala

Aloo baingan

Peas pulao

Paneer tikka masala

Aloo gobi

Veg kathi rolls

Arroz jeera

*Jeera rice*

Panipuri

## POSTRES | *DESSERTS*

Barfi de pistache y almendra

*Pistachio and almond 'barfi'*

Halva

## MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 3*

**Arroz frito**

*Fried rice*

**Fideos Hakka**

*Hakka noodles*

**Papa con chile y miel**

*Honey-chili potato*

**Ensalada de papaya verde**

*Green papaya salad*

**Vegetales con curry verde en leche de coco**

*Vegetable with green curry in coconut milk*

**Vegetales Manchurian**

*Manchurian vegetables*

**Coliflor dulce y picante**

*Sweet-chili cauliflower*

**Puré de papa a la cúrcuma**

*Turmeric mashed potatoes*

## POSTRES | *DESSERTS*

**Éclair de chocolate con cardamomo**

*Chocolate éclair with cardamom*

**Delicia de mango con tamarindo**

*Mango-tamarind delicacy*