

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



DESAYUNO BUFFET *BUFFET BREAKFAST*

\$42 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$42 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.

JUGOS | JUICES

(Seleccione 4 jugos | Select 4 juices)

Jugo de naranja, piña, papaya, melón, toronja, zanahoria, betabel

Orange, pineapple, papaya, cantaloupe, grapefruit, carrot and beet

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, and honeydew melon

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE

Yogurt de frutas, yogurt bajo en calorías, leche entera, light, chocolate caliente, queso cottage.

Fruit yogurt, low fat yogurt, whole or skim milk, hot chocolate, cottage cheese.

VARIEDAD DE CEREALES | ASSORTED CEREALS

(Seleccione 3 cereales | Select 3 cereals)

All Bran, Bran Flakes, Special K, Froot Loops, Corn Flakes, Zucaritas, Choco Krispis

HOT CAKES (guarnición) | HOT CAKES (with garnish)

Coco rallado, uva pasa, ciruela pasa, granola, miel de abeja, miel maple

Grated coconut, raisins, prunes, granola, honey, maple syrup

BAGUETTES

Salmón ahumado y sus guarniciones | Smoked salmon with garnishes

QUESO CREMA DE SABORES | FLAVORED CREAM CHEESE

(Seleccione 2 quesos | Select 2 options)

Queso crema natural, triple crema, a las finas hierbas, a las moras azules, 3 quesos (azul, amarillo y gruyere), finas hierbas

Plain, triple cream, blueberry, three-cheese (blue cheese, cheddar, Gruyere), fine herbs



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose



Gluten

PAN DULCE | PASTRIES

Roles de canela, muffins de cereales, de mantequilla, pan de plátano, cuernitos de mantequilla
Cinnamon rolls, butter or grain muffins, banana bread and butter croissants

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan Blanco rebanado, bagels clásicos, pan integral, croissants
Sliced white bread, classic bagels, whole grain, croissants

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, jams and honey

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes
Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.



GUISADOS MEXICANOS | MEXICAN DISHES

(Seleccione 2 guisados | Select 2 Mexican dishes)

Escabeche de pollo al cilantro, puntas de filete a la mexicana, cochinita Pibil, barbacoa, chicharrón en salsa roja

Chicken in vinegar escabeche with cilantro, Mexican-style steak tips, cochinita pibil, barbacoa and pork cracklings stewed in red salsa

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Plátano macho frito, frijoles refritos con tocino y epazote, papa hash brown con tocino y chorizo

Fried plantains, refried beans with bacon and epazote, hash brown potatoes with bacon and chorizo

SALSAS | SAUCES

Mexicana, verde, habanera, molcajete, crema ácida.

Mexican salsa (tomato, onion, serrano chilies, cilantro), green salsa (tomatillo, onion, serrano chili), habanero salsa, 'molcajete' salsa (chilies, tomato or tomatillo and garlic, blended in a volcanic stone mortar), sour cream.

PAN DULCE | PASTRIES

Churros, conchas de chocolate, roles de canela y pasas, pan de plátano, donas de cajeta, budín con caramelo, polvorones de naranja, muffin de zanahoria, plátano y canela

Churros, chocolate shells, cinnamon-raisin rolls, banana bread, Cajeta (Mexican caramel) doughnuts, caramel pudding, orange butter cookies, carrot, banana and cinnamon muffin

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan de caja: Blanco e integral

Loaves of bread: White, whole grain

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, jams and honey

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café de olla, Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Traditional Mexican café de la olla (coffee with cinnamon and raw sugar), gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose



Gluten

BUFFET AMERICANO

AMERICAN BUFFET

\$42 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$42 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.

JUGOS | JUICES

Jugo de naranja, piña, papaya, toronja
Orange, pineapple, papaya, grapefruit

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

(Seleccione 5 opciones | *Select 5 options*)

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano, naranja, toronja

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon, banana, orange, grapefruit.

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE

Yogurt de frutas, yogurt bajo en calorías, leche entera y light, queso cottage
Fruit yogurt, low-fat yogurt, whole and skim milk, cottage cheese

VARIEDAD DE CEREALES, GRANOLA Y AVENA |

ASSORTED CEREALS, GRANOLA AND OATMEAL  

Guarniciones: Uvas pasas, ciruelas pasas, coco rallado, miel, miel maple, cajeta, salsas de vainilla, chocolate


Garnishes: Raisins, prunes, grated coconut, honey, maple syrup, caramel, vanilla, chocolate



PLATÓN DE CARNES FRIAS | PLATTER OF COLD MEATS

PLATÓN DE QUESOS | CHEESE PLATTER


BAGELS



PLATOS FUERTES (Seleccione Plato fuerte)

Sugerencia 1: Huevos revueltos, papa y guarnición de verduras, todo a elección del chef. Salchicha y tocino 

Sugerencia 2: Omelette, pan francés y hotcakes, todo a elección del chef. Guarnición de hotcakes: uvas pasas, coco rallado, granola, chips de plátano y manzana.  

MAIN COURSES (Select main dish)

Suggestion 1: Scrambled eggs, potatoes and vegetable garnish; all selected by Chef, sausage and bacon. 

Suggestion 2: Omelette, French toast and hot cakes, all selected by Chef. Garnishes for hot cakes: raisins, grated coconut, granola, banana and apple chips.  



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose



Gluten

PAN DULCE | PASTRIES

(Seleccione 6 opciones | *Select 6 options*)

Roles de canela, roles de canela con pasas, orejas, chokolatines, cuernitos de mantequilla, integrales, con almendras, donas, donas de chocolate, de moka, muffin de mantequilla, chocolate, mora azul, nuez, integral, all bran, bola de berlín rellena de crema pastelera, rellena de mermelada.

Cinammon rolls, cinnamon-raisin rolls, palm leaf cookies, pain au chocolat, butter, whole wheat or almond croissants, plain, chocolate or mocha donuts, butter, chocolate, blueberry, pecan, whole wheat or all-bran muffin, Berliner filled with pastry cream or jam.

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan de caja blanco o integral.

White or whole wheat sliced bread

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.



BUFFET SPA SALUDABLE *HEALTHY SPA BUFFET*

\$42 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$42 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.

JUGOS | JUICES  

(Seleccione 3 opciones | *Select 3 options*)

Jugo de naranja, piña, papaya, melón, sandía, toronja, manzana, uva | *Orange, pineapple, papaya, cantaloupe, watermelon, grapefruit, apple, grape*

JUGOS ENERGETICOS Y AGUA | ENERGETIC JUICES AND WATERS  

(Seleccione 2 opciones | *Select 2 options*)

V8, jugo verde (apio, espinaca, piña, naranja, nopal), de limón, lima y naranja, de apio y zanahoria, de zanahoria y naranja, de betabel y fresa, jugo de chaya, agua de flor de Jamaica

V8, green juice (celery, spinach, pineapple, orange, cactus), lemon, lime, orange, carrotcelery, carrot-orange, beet-strawberry, chaya, hibiscus flower infusion

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano, uvas, mango (temporada)

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon, banana, grape, mango (seasonal)

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE   

Yogurt de frutas bajo en calorías, leche light, leche de soya, queso cottage

Fruit yogurt, low-fat yogurt, skim milk, soy milk, cottage cheese

CEREALES | CEREALS  

(Seleccione 3 opciones | *Select 3 options*)

All bran, Special K, Bran Flakes, Granola

HOT CAKES INTEGRALES (guarnición) |

WHOLE WHEAT HOT CAKES (with garnishes)  

Coco rallado, uva pasa, ciruela pasa, miel de abeja, miel maple, cajeta, salsa de vainilla, chocolate y de frutas

Grated coconut, raisins, prunes, honey, maple syrup, caramel, vanilla, chocolate and fruit sauces.

PECHUGA DE PAVO | TURKEY BREAST 



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose



Gluten

BARRA SALUDABLE | HEALTHY STATION

Tomate, lechuga, zanahoria rallada, pepino, espinacas, berros, huevos cocidos. Aderezos: light, de yogurt, aceite de olivo, de semilla de uva, vinagre balsámico

Tomato, lettuce, grated carrot, cucumber, spinach, watercress, hard-boiled eggs. Dressings: Light, yogurt, olive oil, grape seed oil, balsamic vinegar

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Omelette de claras de huevo con champiñones y finas hierbas, claras de huevo revueltas con pechuga de pavo, guisado de pechuga de pavo a la parrilla. Guarniciones: Atados de espárragos al vapor, tomates asados rellenos de queso cottage, zanahoria hash Brown

Egg white omelette with mushrooms and fine herbs, scrambled egg whites with turkey breast, stewed grilled turkey breast. Side: bundle of steamed asparagus roasted tomatoes filled with cottage cheese, carrots au gratin.

PAN DULCE | PASTRIES

Pan de plátano y nuez, de zanahoria, galletas bajas en grasa y pan de caja integral

Banana-nut bread, carrot bread, low-fat cookies and whole wheat bread.

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOME MADE BREAD AND BUTTER

Muffin de all bran, integral y de avena | *All-bran, whole wheat and oat muffins*

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas light

Butter and light jams

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.



BUFFET PARA NIÑOS

KIDS BUFFET

\$55 dólares por persona (IVA y servicio incluidos). Garantía mínima de 50 personas. Tarifa válida solo para grupos.
\$55 USD per person (tax & service included). Minimum guarantee of 50 people. Rate valid for groups only.

JUGOS | JUICES

Jugo de naranja, piña, manzana

Orange, pineapple, apple

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Piña, sandía, melón, plátano

Pineapple, watermelon, cantaloupe, banana

CEREALES | CEREALS

(Seleccione 3 cereales | Select 3 cereals)

Choco krispis, zucarcitas, froot loops, corn flakes. Avena, barras de cereal|Oatmeal, cereal bars

LECHE | MILK

Leche, leche con chocolate

Milk, chocolate milk

WAFFLES (guarnición) | WAFFLES (with garnishes)

Chocolate, miel maple, miel abeja, fruta fresca picada, crema batida, mermelada

Chocolate, maple syrup, honey, chopped fresh fruit, whipped cream, jam.

PLATÓN DE QUESOS | CHEESE PLATE

Queso amarillo, crema y manchego

American cheese, cream cheese and manchego.

PLATÓN DE CARNES FRIAS | PLATTER OF COLD MEATS

Jamón de pavo, mortadela, jamón Virginia

Turkey, mortadella and Virginia ham.

PLATOS FUERTES Y GUARNICIONES | MAIN DISHES AND SIDES

Sincronizadas, salchicha, huevos revueltos con salchicha, papa hash brown

Sincronizadas (ham and cheese quesadillas) scrambled eggs with sausage, hash brown potatoes.



GELATINAS DE SABORES | ASSORTED FLAVORED GELATINS

PAN DULCE | PASTRIES

Roles de canela, chocolatines, concha de chocolate, budín de caramelo, donas, pan de plátano
Cinammon rolls, pain au chocolat, chocolate shells, caramel pudding, donuts, banana bread

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan blanco e integral rebanados.
Sliced white and whole wheat bread

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, jams and honey

