

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



BUFFET

BUFFET MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN BUFFET

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Tzatziki**
- **Tabulé libanés**
Lebanese tabbouleh
- **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**
- **Penne arrabbiata**
- **Melanzane alla parmigiana**
- **Paella valenciana**
Valencian paella
- **Crema de tomate rostizado y albahaca**
Roasted tomato and basil cream

POSTRES | *DESSERTS*

- **Tiramisú**
- **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
- **Flan de caramelo**
Caramel flan
- **Pastel de chocolate con mole**
Chocolate cake with mole
- **Arroz con leche**
Milk rice

BUFFET INTERNACIONAL

INTERNATIONAL 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

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
- **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 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
- **Caña de filete de res rostizado en salsa bordelesa**
Roasted beef shank filet in Bordeaux sauce
- **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