

KARISMA EXPERIENCE®

Banquet Menu



TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

COFFEE BREAK

Standard Break
Premium Break

RECESO DE CAFÉ

Standard Break Pag. 3
Premium Break Pag. 4

BREAKFAST – FOOD DISPLAY

American Breakfast
Mexican Breakfast
International Breakfast

DESAYUNO – FOOD DISPLAY

Desayuno Americano Pag. 5
Desayuno Mexicano Pag. 6
Desayuno Internacional Pag. 7

WORKING LUNCH FOOD DISPLAY

Deli Lunch
Gourmet Lunch

COMIDA DE TRABAJO FOOD DISPLAY

Comida Deli Pag. 8
Comida Gourmet Pag. 9

COCKTAIL

Mexican Fiesta
Deluxe

COCTELES

Fiesta Mexicana Pag. 10
De Lujo Pag. 11

LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

BBQ Deluxe
Petite Gourmet
International
Mexican

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

BBQ de Lujo Pag. 15
Petit Gourmet Pag. 16
Internacional Pag. 17
Mexicano Pag. 18

DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

Starters
(Appetizers, Salads, Soups)
Main Dishes
Desserts

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

Primer Tiempo Pag. 19 - 24
(Entradas, Ensaladas, Sopas)
Platos Principales
Postres

INTERNATIONAL OPEN BAR

International Open Bar
National Open Bar

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

Barra Libre Internacional Pag. 25
Barra Libre Nacional Pag. 26

PRICE LIST

LISTA DE PRECIOS Pag. 27



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

COFFEE BREAK

Standard Break

1-4 Hrs \$9 usd per person.

5-8 Hrs \$16 usd per person.

Premium Break

1-4 Hrs \$12 usd per person.

5-8 Hrs \$21 usd per person.

Minimum 10 people required.

RECESO DE CAFÉ

Reces Estándar

1-4 Hrs \$9 usd per person.

5-8 Hrs \$16 usd per person.

Receso Premium

1-4 Hrs \$12 usd per person.

5-8 Hrs \$21 usd per person.

Minimum 10 people required.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0),national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

COFFEE BREAK

STANDARD

Regular Coffee.
 Decaffeinated Coffee.
 Herbal Teas.
 Bottled Water.
 Assorted Soft Drinks.
 Orange Juice.
 Assorted Danish Pastries.
 Sliced Seasonal Fruit.
 Cream, Whole and Skim Milk.
 Lemon and Honey.

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

RECESO DE CAFÉ

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

PREMIUM

Regular Coffee.
Decaffeinated Coffee.
Assorted Tea.
Bottled Water.
Assorted Soft Drinks.
Green and Orange Juice.
Assorted Danish Pastries.
Yogurth & Granola.
Seasonal Fruits Skewers
Baguette (Vegetables, Cold Cuts, Cheese).
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey.

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

RECESO DE CAFÉ

PREMIUM

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 Frutas.
Baguette (Vegetales, Carnes Frías, Queso).
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
\$24 usd ++ per person.
for 2 Hours.

Minimum 10 people required.

DESAYUNOS – FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en su
Suplemento de Evento Privado de
\$24 dlls ++ por persona
2 Horas de evento.

10 personas mínimo requerido.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0).national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

BREAKFAST FOOD DISPLAY

AMERICAN

Orange and Green Juice.
 Selection of Seasonal Fruits.
 Plain and Flavored Yogurth.
 Assorted Danish Pastries.
 Cold Cuts and Cheese Selection.
 Scrambled Eggs.
 Bacon and Sausages.
 Hash Brown Potatoes.
 Marmalade, Honey and Butter.
 Regular Coffee.
 Decaffeinated Coffee.
 Assorted Tea
 Cream, Whole and Skim Milk,
 Lemon and Honey.

DESAYUNOS FOOD DISPLAY

AMERICANO

Jugo de Naranja y Jugo Verde.
 Selección de Fruta de Temporada.
 Yogurt Natural y Yogurt de Sabor.
 Variedad de Pan Danés.
 Carnes frías y Selección de Quesos.
 Huevos Revueltos.
 Tocino y Salchichas.
 Papa Hash Brown.
 Mermelada, Miel y Mantequilla.
 Café Americano.
 Café Descafeinado.
 Selección de Tés.
 Crema, Leche Entera y Leche Descremada,
 Limón y Miel.



BREAKFAST FOOD DISPLAY

MEXICAN

Orange juice and Pineapple Juice.

Fresh Fruits: Melon, Pineapple,
Papaya and Watermelon.

Plain and Flavored Yogurth.

Assorted Danish Pastries.

Toast bread.

Jam, Honey and Butter.

Scrambled Eggs "Mexican Style".

Baked Anato Marinated Pork.

Pulled Chicken and Chipotle "Sopes".

Cheese Enchiladas in
Red Tomato Sauce.

Mushrooms Empanadas.

Refried Beans.

Regular Coffee.

Decaffeinated Coffee.

Assorted Tea

Cream, Whole and Skim Milk.

Lemon and Honey.

DESAYUNOS FOOD DISPLAY

MEXICANO

Jugo de Naranja y jugo de Piña.

Fruta fresca: Melón, Piña,
Papaya y Sandía.

Yogurt Natural y Yogurt de Sabor.

Variedad de Pan Danés.

Pan Tostado.

Mermelada, Miel y Mantequilla.

Huevos Revueltos a la Mexicana.

Cochinita Pibil.

Sopes de Tinga de Pollo al Chipotle.

Enchiladas de queso en Salsa de
Tomate Rojo

Empanadas de champiñones.

Frijoles Refritos.

Café Americano.

Café Descafeinado.

Selección de Tés.

Crema, Leche Entera y Leche Descremada,

Limón y Miel.



BREAKFAST FOOD DISPLAY

INTERNATIONAL

Orange Juice and Green Juice.

Sliced Fruits:
Melon, Pineapple, Papaya, Watermelon.

Plain and Flavored Yogurth.

Selection of Cereals with Whole
and Skim Milk.

Assorted Danish Pastries.

Bagels.

Toast Bread.

French Toast with Cinnamon and
Maple Syrup.

Selection of Cheese and Cold Cuts.

Ham and Cheese Omelette.

Bacon and Sausages.

Hash Brown Potatoes.

Cherry Tomato with Basil.

Regular Coffee.

Decaffeinated Coffee.

Assorted Teas.

Cream, Whole and
Skim Milk.

Lemon and Honey.

DESAYUNOS FOOD DISPLAY

INTERNACIONAL

Jugo de Naranja y Jugo Verde.

Fruta Rebanada: Melón, Piña, Papaya,
Sandía.

Yogurt Natural y Yogurt de Sabor.

Selección de Cereales con Leche
Entera y Leche Descremada.

Variedad de Pan Danés.

Bagels.

Pan Tostado.

Pan Frances Tostado con Canela y
Maple.

Selección de Quesos y Carnes Frias.

Omelete de Jamón y Queso.

Tocino y Salchichas.

Papa Hash Brown.

Tomate Cherry con Albahaca.

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 \$28 usd ++ per person. This fee includes venue rental, setup for 2 Hours.

Minimum 10 people required.

COMIDA DE TRABAJO – FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en su Suplemento de Evento Privado de \$28 dlls ++ por persona. Este suplemento incluye renta de locación, 2 Horas de evento.

10 personas mínimo requeridos.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0).national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

WORKING LUNCH FOOD DISPLAY

DELI LUNCH

SALAD BAR

Salad Bar from Our Green House.
Coleslaw Salad.
Potato Salad.
Grilled Tuna Salad.

COLD CUTS AND CHEESE

Roast Beef with Rosemary.
Smoked Ham with Mustard.
Chicken Breast.
Swiss Cheese.
Cheddar Cheese.
Buffalo Mozzarella.
Romaine Lettuce.
Onion Rings.
Ripe Tomatoes.
Selection of Olives.
Pickles.
Dijon Mustard.
Horseradish.
Sun Dried Tomatoes.
Olives Tapenade.

BREAD SELECTION

French Baguette, Ciabatta.

DESSERT

Chocolate Caramel Tart.
Cheesecake.
Galletas
Regular Coffee.
Decaffeinated Coffee.
Assorted Tea
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey.

COMIDA DE TRABAJO FOOD DISPLAY

COMIDA DELI

BARRA DE ENSALADAS

Barra de Ensaladas de Nuestro Invernadero.
Ensalada de Col.
Ensalada de Papa.
Ensalada de Atún a la Parrilla.

CARNES FRIAS Y QUESOS

Carne Asada con Romero.
Jamón Ahumado y Mostaza.
Pechuga de pollo
Queso Suizo.
Queso Cheddar.
Mozzarella Buffalo.
Lechuga Romana.
Aros de Cebolla.
Tomates Maduros.
Selección de Aceitunas.
Pepinillos.
Mostaza Dijon.
Raiz fuerte.
Tomates deshidratado.
Tapenade de Aceitunas.

SELECCIÓN DE PANES

Baguette Frances, Ciabatta.

POSTRES

Tartaleta de Chocolate y Caramelo.
Pastel de Queso.
Galletas
Café Americano.
Café Descafeinado.
Selección de Tés.
Crema, Leche Entera y Descremada,
Limón y Miel.



WORKING LUNCH FOOD DISPLAY

GOURMET LUNCH

SALAD

Mixed Green Salad with
Traditional Vinaigrette.

Caesar Salad with Parmesan Cheese
and Anchovies.

Red Beet and Orange Salad.

MAIN COURSES

Beef Tenderloin with Mushrooms.

Grilled Chicken Breast.

Gratin Potatoes.

Steamed Seasonal Vegetables.

DESSERT

Tres milk cake

Chocolate cake

Fresh Tropical Fruits.

Regular Coffee.

Decaffeinated Coffee.

Assorted Teas.

Cream, Whole and Skim Milk,

Lemon and Honey.

COMIDA DE TRABAJO FOOD DISPLAY

COMIDA GOURMET

ENSALADAS

Ensalada de Lechugas Mixtas con
Vinagreta Tradicional.

Ensalada César con Queso Parmesano y
Anchoas.

Ensalada de Betabel y Naranja.

PLATOS PRINCIPAL

Filete de Res con Hongos.

Pechuga de Pollo a la Parrilla.

Papa Gratínada.

Vegetales de Temporada al Vapor.

POSTRES

Pastel de Tres Leches.

Pastel de chocolate

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 \$18 usd ++ per person per Hour.

This fee includes venue rental.

Minimum 15 people required.

COCTELES

Estos menús están incluidos al pagar el suplemento de evento privado de \$18 dlls ++por persona.

Este suplemento incluye renta de locación.

15 personas mínimo requerido.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0).national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

COCKTAIL

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.

The entire menu is included.

COCTELES

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.

El menú completo está incluido en tu menú.



COCKTAIL

DELUXE

SHOOTERS

Coconut Breaded Shrimp with Red Bell Pepper Purée and Herb Coulis.

Catalan Style Gazpacho with Avocado-cherry Skewer.

Garden Pea Soup "St. Germain" Shooter with Red Beet Cream Topping.

Carrot-Ginger "Vichyssoise"

HORS D'OEUVRES

Smoked Salmon Rillettes with fine herbs crouton

Beef Salpicón with Fennel Relish.

Chicken Wellington.

Pork Provençal with Romesco Sauce.

SWEET

Cheese cake with berry.

Three chocolate cake.

Select 5 items from the menu.

COCTELES

DE LUJO

CABALLITOS

Camarón Empanizado con Coco, Puré de Pimiento Rojo y Coulis de Hierbas.

Gazpacho a la Catalana con Brocheta de Aguacate y cherry.

Crema de Chicharro a la "St. Germain" con Crema de Betabel.

"Vichyssoise" de Zanahoria y Jengibre

HORS D'OEUVRES

Rillettes de Salmón Ahumado en Croton de hierbas finas

Salpicón de Res con Relish de Hinojo.

Pollo Wellington.

Cerdo Provençal con Salsa Romesco.

DULCE

Pastel de queso con moras.

Pastel de 3 chocolates.

Selecciona 5 opciones del menú.



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

LUNCH & DINNER – FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee of \$32 usd per person ++.

This fee includes venue rental. 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 they will be served grilled directly from the food display.

Minimum 16 people required.

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 16 people required.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0), national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

COMIDA & CENA – FOOD DISPLAY

Estos menús están incluidos en su Suplemento de Evento Privado de \$32 dls ++ por persona. Este suplemento incluye renta de locación. Servicio Food Display está disponible en áreas exteriores e interiores

BBQ de Lujo:

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

Nuestra Selección de Food Display está disponible para Grupos de 16 personas mínimo.

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.

16 personas mínimo requeridos.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0).national groups.....

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

BBQ DELUXE

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.
Apple strudel.

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

BBQ DE LUJO

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.
Strudel de Manzana.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

PETITE GOURMET

SALADS

Mixed green Vegetables Salad
Mixed Greens Salad.
Tomato and "Queso Fresco" Salad.
Potato Salad.
Cucumber and Yogurth Salad.

DRESSINGS

Ranch Dressing.
Thousand Island Dressing.
Italian Dressing.

GARNISH

Grilled Asparagus.
Baked Potato.
Mixed Vegetables.
Cherry Tomatoes.

MAIN COURSES

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

DESSERTS

Chocolate Cake.
Apple Strudel.
Carrot Cake.
Assorted Macaroons.

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

PETIT GOURMET

ENSALADAS

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

ADEREZOS

Aderezo Ranch.
Aderezo Mil Islas.
Aderezo Italiano.

GUARNICIONES

Espárragos a la Parrilla.
Papa Horneada.
Vegetales Mixtos.
Tomates Cherry.

PLATOS PRINCIPALES

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

POSTRES

Pastel de Chocolate.
Strudel de Manzana.
Pastel de Zanahoria.
Variedad de Macarrones.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

INTERNATIONAL

SALADS

Cucumber Salad with Honey and Tequila.

Salmon 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

Shrimp in butter sauce.

Flank steak with rosemary potatoe.

Chicken Medallions with potatoe pure.

Grilled Salmon Fillet.

DESSERTS

Eggnog Custard.

Fruit Tartlet.

White and Dark Chocolate Cake.

Fried Banana tempura with Condensed Milk.

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

INTERNACIONAL

ENSALADAS

Ensalada de Pepino con Miel y Tequila.

Ensalada de salmon 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 en salsa de mantequilla

Arrachera con papas al Romero

Medallones de Pollo con pure de papa

Filete de Salmón a la Parrilla.

POSTRES

Flan de Rompopo.

Tartaleta de Frutas.

Pastel de Chocolate Blanco y Oscuro.

Platano Frito con Leche Condensada.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

MEXICAN

SALADS

Mixed Green Salad with Dressing.
Seafood Ceviche with Corn Chips.
Cucumber Salad with Chargrilled Corn.
Traditional Guacamole & Mexican Sauce.

GARNISH

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

MAIN COURSES

Fish Fillet Caribbean Style
Pork Loin Stew "Pibil Style".
Chicken Fajitas with Flour Tortillas.
Shrimp with Garlic and Vegetables Mixed.
Achiote Marinated Grilled Flank Steak.

DESSERTS

Guava Cheese Cake.
Tres Leches Cake.
Chocolate "Abuelita" Cake.
Rice Pudding.

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MEXICANO

ENSALADAS

Ensalada de Lechugas Mixtas con Aderezo.
Ceviche de Mariscos con Totopos.
Ensalada de Pepino con Elote a la Brasa.
Tradicional Guacamole & Salsa Mexicana.

GUARNICIONES

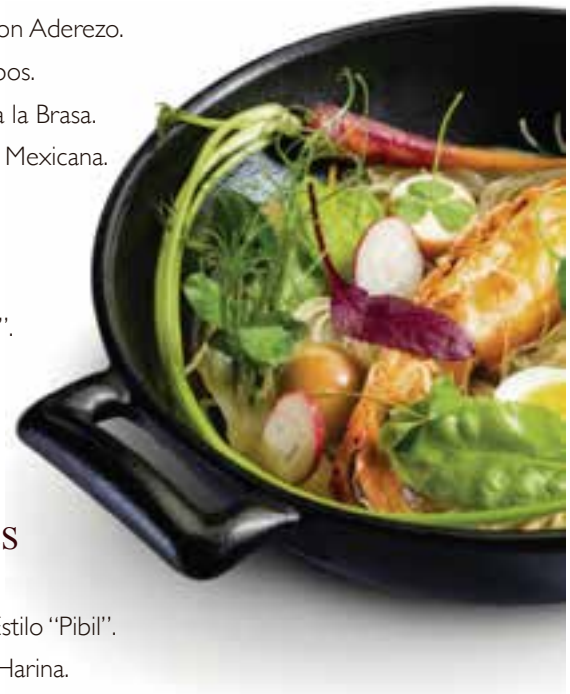
Vegetales Mixtos al Vapor.
Frijoles Refritos Estilo "Yucatán".
Gratinado de Chayote.
Calabaza Estilo Mexicana con
Crema Agria y Queso Fresco.

PLATOS PRINCIPALES

Filete de Pescado Caribeño.
Estofado de Lomo de Cerdo Estilo "Pibil".
Fajitas de Pollo con Tortilla de Harina.
Camarones en Ajo y Verduras Mixtas.
Arrachera Marinada en Achiote.

POSTRES

Cheese Cake de Guayaba.
Pastel de Tres Leches.
Pastel de Chocolate Abuelita.
Arroz con Leche.



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

DESIGN YOUR OWN MENU - GOURMET DINNER

Pick & Choose is a menu selection which has been set up for your convenience to put together the menus of your preference, for your special event. Our Executive Chef will be pleased to assist you with your selection.

A 4 course meal is included in your Private Event Fee of \$28 usd per person ++. This fee includes indoor venue rental, 4 course menu.

Minimum 10 people required.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

Diseña tu propio menú, se ha desarrollado para que usted pueda elegir entre varias opciones de platillos y armar un menú de su total agrado 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 su suplemento de evento privado de \$28 dls ++por persona para. Este suplemento incluye renta de locación, menú de 4 tiempos.

10 personas mínimo requeridos.



*Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.
Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.*

F&B Services does not include the 15% Service and 16% TAX. (Meetings are exempt of this tax on contracted Banquets events, after completing a simple procedure, VAT 0).national groups.

Servicios de AyB no incluyen el 15% de Servicio y 16% de IVA. (Las reuniones que apliquen al beneficio de la Tasa "0" podrán ser excentos del IVA en servicios de AyB. No aplica para grupos Nacionales.

DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

APPETIZERS

Shrimp Aguachile.

Spicy Sea Scallops with Crispy Wonton and Mexican Chutney.

Portobello Carpaccio with Goat's Cheese Dressing.

SALADS

Lettuce and Rocket Salad with Truffled Mozzarella and Green Tomato Sauce.

Spinach Bouquet with Crispy Pancetta and Avocado Tartare.

Rocket salad with Ramonetti Cheese and Prosciutto Vinaigrette.

SOUPS

Corn Chowder with Basil Oil.

"Chile Poblano" Veloute with Chorizo Crumble.

Tomato Bisque with Goat Cheese Baguette Crouton and Basil Oil.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

ENTRADAS

Aguachile de Camaron

Callo de Hacha Picante con Chutney a la Mexicana y Wonton Crujiente.

Carpaccio de Portobello con Aderezo de Queso de Cabra.

ENSALADAS

Ensalada de lechugas con Mozzarella Trufada y Salsa de Tomate Verde.

Bouquet de Espinaca con Panceta Crujiente y Tártara de Aguacate.

Ensalada de Arúgula con Queso Ramonetti y Vinagreta de Prosciutto.

SOPAS

Crema de Elote con Aceite de Albahaca.

Velouté de Chile Poblano y Chorizo.

Bisque de Tomate con Crotón de Queso de Cabra y Aceite de Albahaca.



DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

PASTA

Seafood pasta with Saffron Sauce.

Penne Pasta with Tomato and Basil.

Fettuccine Pasta, with Shrimp and Peppers in Tequila-Lime Sauce.

POULTRY

Chicken Breast stuffed with Seafood, Saffron Sauce and Corn.

Roasted Chicken Breast, Red Wine Sauce with Mushrooms, Cous-Cous.

Herb Roasted and Half Chicken, Fennel Potatoes and Honey-Anis Glazed Carrots.

Chicken Breast stuffed with Ramonetti Cheese and Poblano Chilli, Mexican Rice with Cilantro Cream Sauce.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

PASTA

Pasta con Mariscos con Salsa de Azafrán.

Pasta Penne con Tomate y Albahaca.

Pasta Fetuccini con Camarones y Pimientos 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 Hongos.

Medio Pollo Rostizado a Las Hierbas, Papas al Hinojo y Zanahorias Glaseadas en Miel y Anís.

Pechuga de Pollo Rellena con Queso Ramoneti y Chile Poblano, Arroz a La Mexicana y Salsa Cremosa de Cilantro.



DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

FISH AND SEAFOOD

Seared Fish Fillet with
Saffron Risotto, Zucchini Gratin in
Tomato Sauce.

Tuna fish and Scallop, Potato Puree and
Spinach, with White Wine Sauce.

Citrus-Lemongrass Salmon and
Mushroom Risotto.

Grilled Shrimp, with Potato,
Spinach and Corn with
Guajillo Sauce.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

PESCADOS Y MARISCOS

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

Atún Enegresido y Callo de Hacha con Puré
de Papa y Espinaca en Salsa de Vino Blanco.

Salmón Al "Lemongrass" con
Risotto de hongos.

Camarones a la Parrilla con
Papas, Espinaca y Elote con Salsa
de Chiles Guajillo



DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

BEEF

Seared Beef Filet Mignon, Caramelized Onions, Potato Au Gratin and Shiraz Wine Sauce.

Marinated Flank Steak, Yukon Potato Fondant and Mixed Bell Peppers and Zucchini.

Beef Tenderloin, with Valley Vegetables and Pink Pepper Sauce.

New York Steak with Roasted Portatoe, and Wild Mushrooms

PORK

Braised Pork Loin with Mushrooms and Sweet Potato Purée.

Roasted Pork loin, with Parmesan Polenta Cake.

LAMB

Crusted Rack of Lamb with Mexican Herbs and Mushrooms Sauce.

Roasted Leg of Lamb with Madras Curry and Oven Potatoes

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

CARNE

Filete Mignon a La Plancha, Cebollas Caramelizadas, Gratinado de Papa y Salsa de Shiraz.

Arrachera Marinada, Fondant de Papas Yukón, Pimientos y Calabaza Italiana.

Filete de Res, Vegetales del Valle y Salsa de Pimienta Rosa.

New York Steak con Papas Rostizadas y Hongos Silvestres

CERDO

Lomo de Cerdo con Hongos y Puré de Camote Dulce.

Lomo de Cerdo Rostizado con Pastel de Polenta al Parmesano.

CORDERO

Rack de Cordero Incrustado con Panko y Hierbas Mexicanas con Salsa de Hongos.

Pierna de Cordero Rostizada con Curry de Madras y Papas al Horno.



DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

SURF AND TURF

Filet Mignon and fish fillet, with Potato Puree, Green Pea and Crispy Onion.

Salmon and Chicken Breast Crusted with Mustard Seed, Mushrooms and Mashed Potatoes.

Filet Mignon and Shrimp, Potato Gratin, Baby Carrot, and Pinot Noir Sauce.

** To enhance your experience ask for our Lobster options Lobster Tail from
\$ 30 usd p/p.*

VEGETARIAN

Vegetable and Goat Cheese Strudel with Red Bell Pepper Sauce.

Polenta with Eggplant with Sweet Tomato Jam.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

MAR Y TIERRA

Filete Mignon y Filete de Pescado con Puré de Papa, Chícharos y Cebollas Crujientes.

Lomo de Salmón y Pechuga de Pollo Incrustada con Semilla de Mostaza, Hongos y Puré de Papa.

Filete Mignon y Camarón, con Papa Gratínada, Zanahorias Baby y Salsa Pinot Noir.

** Pregunte por nuestras opciones de Langosta Cola de Langosta desde
\$ 30 usd p/p*

VEGETARIANO

Strudel de Vegetales con Queso de Cabra y Salsa de Pimiento Rojo.

Polenta y Berenjena con Mermelada de Tomate Dulce.



DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

DESSERT

Bittersweet Chocolate Mousse.

Berrys Cheesecake.

Tropical Fruit Tartlet.

Authentic "Tres Leches cake".

Chocolate Mousse.

Corn cake.

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

POSTRES

Mousse de Chocolate Amargo,

Pastel de Queso con Berrys.

Tartaleta de Frutas Tropicales.

Pastel de Tres Leches.

Mousse de Chocolate.

Pastel de elote.



INTERNATIONAL OPEN BAR

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

Open bar | (1 to 3 hrs)

Rum

Bacardi Blanco
Capitan Morgan
Appleton State
Flor de Caña Añejo

Vodkas:

Vodka Stolichnaya
Vodka Absolut Azul
Vodka Ketel One
Vodka Grey Goose

Gin:

Tanqueray
Beefeater
Bombay

Tequilas

Don Julio Blanco
Cuervo Tradicional
Herradura Reposado
1800

\$35 USD p.p.

Whiskey

Chivas Regal °12 years
Buchanans 12 years
J Walker Red Level
J Walker Black Level

Bourbon

Jack Daniels
Jim Beam
Crown Royal

Beers

Corona
Corona Light
Negra Modelo
Pacífico

Appetizer

Baileys
Kaluha, Coffee Liquor
Mint snaps
Anis Liquor
Sambuca
Amareto di Saronò
Martini Bianco
Martini Rosso
Grand Marnier



NATIONAL OPEN BAR

BARRA LIBRE NACIONAL

Open bar 2 sin alcohol (1 to 3 hrs)

Lemonades
Mineral Water
Bottler of Water
Soda
Juice
Smoothies
American coffee

\$19 USD p.p.

Mix open Bar (1 to 3 hrs)

(Nacional Beverage)

Beers

Pacifico
Corona
Corona light

Mojitos
Palomas
Rum punch
Margaritas
Mimosas
Smoothies
Naranjadas
Limonadas

Mineral Water
Bottler of Water
American Coffee

\$25 USD p.p.





PRICE LIST

LISTA DE PRECIOS

TIME	MENU	PRIVATE EVENT FEE PRECIO EVENTO PRIVADO	NET PRICE P/P PRECIO NETO P/P						
		PRICE	VENUE	OPEN BAR	LINENS	CENTER PRICE	SET UP	SERVICES	TAX
1-4 Hrs	COFFEE BREAK STANDARD RECESO DE CAFÉ ESTANDAR	\$ 9.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
1-4 Hrs	COFFEE BREAK PREMIUM RECESO DE CAFÉ PREMIUM	\$ 12.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
5-8 Hrs	COFFEE BREAK STANDARD RECESO DE CAFÉ ESTANDAR	\$ 16.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
5-8 Hrs	COFFEE BREAK PREMIUM RECESO DE CAFÉ PREMIUM	\$ 21.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
2 Hrs	BREAKFAST DESAYUNO	\$ 24.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
2 Hrs	WORKING LUCH COMIDA DE TRABAJO	\$ 28.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
1 Hr	GOURMET BITES CANAPES	\$ 18.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
3 Hrs	LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY COMIDA Y CENA FOOD DISPLAY	\$ 32.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
3 Hrs	PICK & CHOOSE DINNER DISEÑA TU PROPIO MENU CENA GOURMET	\$ 28.00	Yes	No	Yes	No	Yes	No	No
1 Hr	INTERNATIONAL OPEN BAR BARRA LIBRE INTERNACIONAL	\$ 35.00	Yes	No	No	No	No	No	No
1 Hr	NATIONAL OPEN BAR BARRA LIBRE NACIONAL	\$ 25.00	Yes	No	No	No	No	No	No
1 Hr	NO ALCOHOL OPEN BAR BARRA LIBRE SIN ALCOHOL	\$ 19.00	Yes	No	No	No	No	No	No