

GOURMET INCLUSIVE®

BANQUET MENUS



TABLE OF CONTENTS

COFFEE BREAK

- STANDARD BREAK
- Healthy Coffee Break
- Sweet Coffee Break
- PREMIUM BREAK
- Deli Coffee Break
- Energetic Coffee Break

BREAKFAST – FOOD DISPLAY

- American Breakfast
- Mexican Breakfast
- International Breakfast

WORKING LUNCH FOOD DISPLAY

- Deli Lunch
- Gourmet Lunch

COCKTAIL

- Asia Pacific
- Viva La Roma
- Mexican Fiesta
- Deluxe

LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY

- BBQ Deluxe
- Petite Gourmet
- Mediterranean
- International
- Italian
- Mexican

DESIGN YOUR OWN MENU GOURMET DINNER

- Starters (Appetizers,
Salads, Soups)
- Main Dishes
- Desserts

INTERNATIONAL OPEN BAR

- International Premium Bar

PRICE LIST

ÍNDICE

RECESO DE CAFÉ

- RECESO ESTÁNDAR Pag. 3
- Receso Saludable
- Receso Dulce
- RECESO PREMIUM Pag. 4
- Receso Deli
- Receso Energético

DESAYUNOS – FOOD DISPLAY

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

COMIDA DE TRABAJO FOOD DISPLAY

- Comida Deli Pag. 8
- Comida Gourmet Pag. 9

COCTELES

- Asia Pacífico Pag. 10
- Viva La Roma Pag. 11 - 12
- Fiesta Mexicana Pag. 13
- De Lujo Pag. 14

COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

- BBQ de Lujo Pag. 15
- Petit Gourmet Pag. 16
- Mediterráneo Pag. 17 - 18
- Internacional Pag. 19
- Italiano Pag. 20
- Mexicano Pag. 21 - 22

DISEÑA TU PROPIO MENÚ CENA GOURMET

- Primer Tiempo (Entradas,
Ensaladas, Sopas) Pag. 23
- Platos Principales Pag. 24 - 27
- Postres Pag. 28

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

- Barra Premium Pag. 29 - 30

- LISTA DE PRECIOS Pag. 31



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

COFFEE BREAK

Standard Break

1-4 Hrs \$9 usd per person.

5-8 Hrs \$12 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

Receso Estándar

1-4 Hrs \$9 dlls por persona.

5-8 Hrs \$12 dlls por persona.

Receso Premium

1-4 Hrs \$12 dlls por persona.

5-8 Hrs \$21 dlls por persona.

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).

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 | RECESO DE CAFÉ

STANDARD BREAK

HEALTHY COFFEE BREAK

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.*

SWEET COFFEE BREAK

Regular Coffee.
Decaffeinated Coffee.
Herbal Teas.
Bottled Water.
Assorted Soft Drinks.
Natural Juices.

Assorted Danish Pastries*
Sweet Cakes & Bites.
Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey.
**Danish Pastries are replaced with
Cookies during afternoon break.*

RECESO ESTÁNDAR

RECESO SALUDABLE

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.*

RECESO DULCE

Café Americano.
Café Descafeinado.
Selección de Tés.
Agua Embotellada.
Variedad de Refrescos.
Jugos Naturales.

Variedad de Pan Danés*
Variedad de Petit Fours.
Crema, Leche Entera y Leche
Descremada, Limón y Miel.
**Pan dulce será reemplazado por
Galletas en recesos de tarde.*



COFFEE BREAK | RECESO DE CAFÉ

PREMIUM BREAK

DELI COFFEE BREAK

Regular Coffee.
Decaffeinated Coffee.
Herbal Teas.
Bottled Water.
Assorted Soft Drinks.
Green and Orange Juice.

Assorted Danish Pastries*
Granola & Yogurth.

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 Danish Pastries*
Fresh Fruit Skewers.

Wraps (Vegetable, Chicken, Beef).
Sweet Truffles.

Cream, Whole and Skim Milk,
Lemon and Honey.

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

RECESO PREMIUM

RECESO DELI

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 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 Danés*
Brochetas de Frutas.

Wraps (Vegetal, Pollo, Carne).
Trufas Dulces.

Crema, Leche Entera y Leche
Descremada, Limón y Miel.

**Pan dulce será reemplazado por
variedad de Galletas por la tarde.*



GOURMET INCLUSIVE® BANQUET KIT

GUIDELINES

BREAKFAST – FOOD DISPLAY

Select menus are included in your Private Event Fee of \$24 usd ++ per person. This fee includes venue rental, menu, table cloth linens and centerpieces, wait staff, banquet and food display set up 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. Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 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).

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 | DESAYUNOS

AMERICAN BREAKFAST

Orange and Grapefruit Juice.

Selection of Seasonal Fruits.

Plain and Flavored Yogurth.

Danish Pastry and Croissant.

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 Danés y Croissant.

Fiambres 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 Yogurth.

Mexican Pastry.

Toast.

Marmalade, Honey and Butter.

Scrambled Eggs "Mexican Style"

Baked Marinated Pork with Anato.

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.



BREAKFAST | DESAYUNOS

INTERNATIONAL BREAKFAST

Orange and Grapefruit Juice.

Sliced Fruits: Melon, Pineapple,
Papaya, Watermelon and Apple.

Plain and Flavored Yogurth.

Selection of Cereals with Whole
and Skim Milk.

Croissants and Muffins.

Danish Pastry.

Bagels.

Toast.

French Toast with Cinnamon
and Maple Syrup.

Selection of Cheese and Cold Cuts.

Ham and Mozzarella Cheese omelette.

Bacon or Sausages.

Homemade Hash Brown Potatoes.

Cherry Tomato with Lemon.

Regular Coffee.

Decaffeinated Coffee.

Herbal Teas.

Cream, Whole and Skim Milk,

Lemon and Honey.

DESAYUNO INTERNACIONAL

Jugo de Naranja y Toronja.

Fruta Rebanada: Melón, Piña,
Papaya, Sandía y Manzana.

Yogurt Natural y Yogurt de Sabor .

Selección de Cereales con Leche
Entera y Leche Descremada.

Croissants y Muffins.

Pan Danés.

Bagels.

Pan Tostado.

Pan Frances Tostado con
Canela y Maple.

Selección de Quesos y Carnes Frias.

Omelete de Jamón y Queso Mozzarella.

Tocino o Salchichas.

Papa Hash Brown Estilo Casero.

Tomate Cherry con Limón.

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 \$24 usd ++ per person.

This fee includes venue rental, menu, table cloth linens and centerpieces, wait staff, banquet and food display setup for 2 Hours with Beer and Wine Bar.

Minimum 10 people required.

COMIDA DE TRABAJO – FOOD DISPLAY

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

Este suplemento incluye renta de locación, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display por 2 Horas de evento con barra de bebidas con cerveza y vino.

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).

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 | COMIDA DE TRABAJO

DELI LUNCH | COMIDA DELI

SALAD BAR | BARRA DE ENSALADAS

| | |
|-------------------------------------|--|
| Salad Bar from Our Green House. | Barra de Ensaladas de Nuestro Invernadero. |
| Coleslaw Salad with Mint and Mango. | Ensalada de Col con Menta y Mango. |
| Potato Salad. | Ensalada de Papa. |
| Grilled Tuna Salad. | Ensalada de Atún a la Parrilla. |

COLD CUTS AND CHEESE | CARNES FRIAS Y QUESOS

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Roast Beef with Rosemary. | Carne Asada con Romero. |
| Smoked Ham with Mustard. | Jamón Ahumado y Mostaza. |
| Turkey Breast. | Jamón de Pechuga de Pavo. |
| Swiss Cheese. | Queso Suizo. |
| Cheddar Cheese. | Queso Cheddar. |
| Buffalo Mozzarella. | Mozarella Buffalo. |
| Romaine Lettuce. | Lechuga Romana. |
| Onion Rings. | Aros de Cebolla. |
| Ripe Tomatoes. | Tomates Maduros. |
| Selection of Olives. | Selección de Aceitunas. |
| Homemade Pickles. | Pepinillos de la Casa. |
| Dijon Mustard. | Mostaza Dijon. |
| Horseradish. | Rábano Picante. |
| Natural Dried Tomatoes. | Tomates Secos Naturales. |
| Olive Dip. | Tapenade de Aceitunas. |

BREAD SELECTION | SELECCIÓN DE PANES

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| French Baguette, Ciabatta Bread. | Baguette Frances, Pan Ciabatta. |
|----------------------------------|---------------------------------|

DESSERT | POSTRES

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| Crème Brûlée with Berries. | Crème Brûlée con Moras. |
| Chocolate Caramel Tart. | Tartaleta de Chocolate y Caramelo. |
| Marbled Cheesecake. | Pastel de Queso Marmolado. |
| Regular Coffee. | Café Americano. |
| Decaffeinated Coffee. | Café Descafeinado. |
| Herbal Tea. | Selección de Tés. |
| Cream, Whole and Skim | Crema, Leche Entera y |
| Milk, Lemon and Honey. | 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.
Roasted Endives.

MAIN COURSES

Beef Tenderloin with
Shiitake Mushrooms.
Breaded Chicken Breast
with Coconut.
Potatoes Au Gratin.
Steamed Seasonal Vegetables.

DESSERT

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.
Endivias Rostizadas.

PLATOS PRINCIPAL

Filete de Res con
Hongos Shiitake.
Pechuga de Pollo empanizado
con Coco.
Papa Gratínada.
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

COCKTAIL

Select menus are included when paying the Private Event Fee of \$18 usd ++ per person per Hour.

This fee includes venue rental, Canapes menu, cocktail setup with table cloth linens and centerpieces, wait staff and Premium Bar during the event.

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, menú canapés, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de coctel y Barra Libre Premium por 1 Hora de Evento.

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).

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 | COCTELES

ASIA PACIFIC | ASIA PACÍFICO

ASSORTED SUSHI | VARIEDAD DE SUSHI

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| California Roll. | Rollo California. |
| Spicy Tuna Roll. | Rollo de Atún Picante. |
| Kanikama (Crab) Roll. | Rollo de Kanikama (Cangrejo). |
| Salmon Roll. | Rollo de Salmón. |
| Ginger, Wasabi and Soy Sauce. | Gengibre, Wasabi y Salsa de Soya. |

ASSORTED HOT ITEMS | VARIEDAD DE OPCIONES CALIENTES

| | |
|--|--|
| Chicken Skewer. | Brocheta de Pollo. |
| Beef Skewer. | Brocheta de Res. |
| Vegetarian "Spring Rolls". | "Spring Roll" Vegetariano. |
| Shrimp "Shao Mai" served with Sweet and Sour Sauce. | Camarón "Shao Mai" servido con Salsa Agridulce. |

SWEET ITEMS | VARIEDAD DE DULCES

| | |
|--|---|
| Coconut Tapioca. | Tapioca de Coco. |
| Fried Banana Tempura with Sweet Mango Mint Sauce. | Tempura de Plátano con Salsa de Mango y Menta. |

*Select 2 Sushi, 2 hot and
2 sweet items. | Seleccionar 2 opciones de Sushi,
2 calientes y 2 dulces.*



COCKTAIL | COCTELES

VIVA LA ROMA | VIVA LA ROMA

ITALIAN TRIO | TRIO ITALIANO

Pear Wrapped with Prosciutto, Mascarpone and Gorgonzola. | Pera Envuelta con Prosciutto, Mascarpone y Gorgonzola.

CROSTINI | CROSTINI

Roasted Bell Peppers Marinated with Balsamic Vinegar, Topped with Goat's Cheese. | Pimientos Morrones Rostizados y Marinados con Vinagre Balsámico y Queso de Cabra.

CAPRESE SKEWER | MINI BROCHETA CAPRESSE

Cherry Tomato, Mozzarella Cheese and Fresh Basil. | Tomate Cherry, Queso Mozzarella y Albahaca Fresca.

BRESAOLA AND ARUGULA | BRESAOLA Y ARÚGULA

Dressed Arugula Salad Rolled with Italian Beef Bresaola. | Ensalada de Arúgula con Bresaola de Res Italiana.

INVOLTINI DI MELANZZANE | INVOLTINI DI MELANZZANE

Grilled Eggplant Filled with Goat Cheese | Berenjena Asada Rellena de Queso de Cabra

RISOTTO FRITTERS | CROQUETA DE RISOTTO

Breaded Porcini Mushroom Risotto. | Risotto de Hongo Porcini Empanizado.

The entire menu is included. | *El menú completo está incluido en tu menú.*



COCKTAIL | COCTELES

| | |
|--|---|
| GOURMET MINI PIZZA Mozzarella and Fresh Tomato Pesto and Sun Dried Tomato Goat's Cheese and Mushrooms. | MINI PIZZA GOURMET Mozzarella y Tomate Pesto y Tomate Deshidratado Queso de Cabra y Hongos. |
|--|---|

| | |
|---|---|
| SHRIMP SKEWER Scampi Style Shrimp with Garlic and Lemon. | CAMARÓN SPIEDINI Mini Brocheta de Camarón con Ajo y Limón. |
|---|---|

| | |
|--|--|
| DESSERT Tiramisu. Fondant Cake. | POSTRES Tiramisú. Fondant de Chocolate. |
|--|--|

| | |
|-------------------------------------|---|
| <i>The entire menu is included.</i> | <i>El menú completo está incluido en tu menú.</i> |
|-------------------------------------|---|



COCKTAIL | COCTELES

MEXICAN FIESTA | FIESTA MEXICANA

BOTANAS | BOTANAS

Guacamole.
Mexican Salsa.
Tortillas Chips. | Guacamole.
Pico de Gallo.
Totopos.

TRADITIONAL MEXICAN TACOS | TACOS DE CANASTA

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). | Papa con Chorizo.
Pastor.
Tinga De Pollo.
"Carnitas".
Rajas y Elotes
con Crema.

DESSERT | POSTRES
Caramel Flan. | Flan de Caramelo.
Three Milk Cake. | Pastel de Tres Leches.

The entire menu is included. | *El menú completo está incluido
en tu menú.*



COCKTAIL | COCTELES

DELUXE | DE LUJO

SHOOTERS

Orange Breaded Shrimp with Red Bell Pepper Purée and Herb Coulis.
Catalan Style Gazpacho with Avocado-Mango Skewer.
Garden Pea Soup "St. Germain"
Shooter with Red Beet Cream Topping.
Carrot-Ginger "Vichyssoise" with Julienne Duck Breast.

CABALLITOS

Camarón Empanizado a la Naranja con Puré de Pimiento Rojo y Coulis de Hierbas.
Gazpacho a la Catalana con Brocheta de Aguacate y Mango.
Crema de Chicharo a la "St. Germain" con Crema de Betabel.
"Vichyssoise" de Zanahoria y Jengibre con Juliana de Pechuga de Pato.

HORS D'OEUVRES

Smoked Salmon Rillette on Bagel Crouton.
Beef Salpicón with Fennel Relish.
Chicken Wellington.
Pork Provenzal with Romesco Sauce.

HORS D'OEUVRES

Rillette de Salmón Ahumado en Croton de Bagel.
Salpicón de Res con Relish de Hinojo.
Pollo Wellington.
Cerdo Provenzal con Salsa Romesco.

SWEET

Éclair.
Almond Cake.

DULCE

Eclair.
Pastel de Almendras.

Select 5 items from the menu. | 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, menu, table cloth linens and centerpieces, wait staff, banquet and food display setup and a Premium Open Bar for 3 Hour Service. 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 25 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.

Versión en español al dorso

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).

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, menú, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Food Display mas Barra Libre Premium por 3 Horas de servicio. 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 25 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.



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).

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 |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

BBQ DELUXE | BBQ DE LUJO

SALADS | ENSALADAS

| | |
|--|---|
| Spinach Salad with Bacon and "Queso Fresco". | Ensalada de Espinaca con Tocino y Queso Fresco. |
| Mixed Greens Salad. | Ensalada de Lechugas Mixtas. |
| Jicama Salad. | Ensalada de Jícama. |
| Pasta Salad. | Ensalada de Pasta. |
| Cucumber Salad with Corn. | Ensalada de Pepino con Maíz Dulce. |

DRESSINGS | ADEREZOS

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Ranch Dressing. | Aderezo Ranch. |
| Thousand Island Dressing. | Aderezo Mil Islas. |
| Italian Dressing. | Aderezo Italiano. |

GARNISH | GUARNICIONES

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Mashed Potatoes. | Puré de Papa. |
| Mixed Vegetables. | Vegetales Mixtos. |
| Corn on The Cob. | Elotes en Mazorcas. |
| Spinach Florentine. | Espinacas a la Florentina. |

FROM THE GRILL | DE LA PARILLA

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Caribbean Fish Fillet. | Filete de Pescado Caribeño. |
| BBQ Ribs. | Costillas BBQ. |
| Chicken Breast. | Pechuga de Pollo. |
| Shrimp Skewers. | Brochetas de Camarón. |
| Grilled Flank Steak. | Arrachera Asada. |

DESSERTS | POSTRES

| | |
|-----------------|----------------------|
| Cheesecake. | Pastel de Queso. |
| Fruit Tartlets. | Tartaleta de Frutas. |
| Chocolate Cake. | Pastel de Chocolate. |
| Lime Pie. | Pie de Limón. |
| Apple Strudel. | Strudel de Manzana. |



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

PETITE GOURMET

SALADS

Vegetables from our Greenhouse.
Mixed Greens.
Tomato and "Queso Fresco" Salad.
German Style Potato Salad.
Cucumber and Yogurth Salad.

PETIT GOURMET

ENSALADAS

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

DRESSINGS

Ranch Dressing.
Thousand Island Dressing.
Italian Dressing.

ADEREZOS

Aderezo Ranch.
Aderezo Mil Islas.
Aderezo Italiano.

GARNISH

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

GUARNICIONES

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

MAIN COURSES

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

PLATOS PRINCIPALES

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

DESSERTS

Chocolate Cake.
Pineapple Turnover.
Apple Millefeuille.
Carrot Cake.
Assorted Macaroons.

POSTRES

Fondant de Chocolate.
Volteado de Piña.
Miloja de Manzana.
Pastel de Zanahoria.
Variedad de Macarrones.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MEDITERRANEAN
SALADS

Salad with Tomatoes and Mozzarella
Cheese with Basil Vinaigrette.
Vitello Tomato Veal in Tuna
Sauce and Capers.
Roast Beef Marinated with Beer
and Olive Oil.
Mixed Greens with
Assorted Dressings.

DRESSINGS

Balsamic Vinaigrette.
Tarragon Dressing.
Lemon Herb Dressing.

SOUP

Bouillabaisse Marseillaise with
Fennel and Croutons.

GARNISH

Mediterranean Vegetables
Sautéed with Extra Virgin Olive Oil.
Vegetable Lasagna.
Polenta with Parmesan Cheese
and Tomato Sauce.
Potato Au Gratin.

MEDITERRÁNEO
ENSALADAS

Ensalada de Tomate y Queso Mozzarella
con Vinagreta de Albahaca.
Vitello Tomate Ternera en Salsa de
Atún y Alcaparras.
Carne Rostizada Marinada con
Cerveza y Aceite de Oliva.
Verduras Mixtas con Variedad
de Aderezos.

ADEREZOS

Vinagreta Balsámica.
Vinagreta de Estragón.
Aderezo de Hierbas y Limón.

SOPA

Bouillabaisse Marseillaise con
Hinojo y Crotones.

GUARNICIONES

Vegetales Mediterráneos Salteados
con Aceite de Oliva Extra Virgen.
Lasaña de Vegetales.
Polenta con Queso Parmesano y
Salsa de Tomate.
Papa Gratínada.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MAIN COURSES

Beef Tenderloin in Cabernet
Wine Sauce.
Chicken Saltimbocca and
Sweet Potato.
Pork Medallions with Merlot
Sauce and Mushrooms.
Grouper Fillet with
Orange-Dill Sauce.
Octopus and Potato Skewer.

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de Res en
Salsa de Vino Cabernet.
Saltimbocca de Pollo
y Batata.
Medallón de Puerco con Salsa
Merlot y Champiñones.
Filete de Mero en Salsa de
Naranja y Eneldo.
Brocheta de Pulpo y Papa.

DESSERTS

Thyme Savarin and Mango Cream.
Caramelized Lemon Cream Tart.
Chocolate Cake, White Chocolate
Ganache and Coconut.
Fruits Marinated with
Balsamic Vinegar.

POSTRES

Savarín de Tomillo y Crema de Mango.
Tarta de Crema de Limón Caramelizada.
Pastel de Chocolate, Ganache de
Chocolate Blanco y Coco.
Fruta Marinada con
Vinagre Balsámico.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

INTERNATIONAL
SALADS

Cucumber Salad with Honey
and Tequila.
Crab Salad with Spinach.
Shrimp Salad with Pineapple.
Potato Salad with
Prosciutto Ham.
"Caprese" Mozzarella Cheese
and Tomato Salad.

INTERNACIONAL
ENSALADAS

Ensalada de Pepino con Miel
y Tequila.
Ensalada de Cangrejo y Espinaca.
Ensalada de Camarones y Piña.
Ensalada de Papa con
Jamón Prosciutto.
Ensalada "Caprese" Queso
Mozzarella Fresco y Tomate.

GARNISH

Baked Potato.
Corn with Butter.
Mixed Vegetables.
Fusilli Arrabiata.

GUARNICIONES

Papa al Horno.
Elote a la Mantequilla.
Vegetales Mixtos.
Fusilli Arrabiata.

MAIN COURSES

Tangerine and Mint Shrimp.
New York Steak "Arrachera Style".
Chicken Medallions Gremolata.
Grilled Salmon Fillet.

PLATOS PRINCIPALES

Camarones a la Mandarina y Menta.
New York Carne Asada "Estilo Arrachera".
Medallones de Pollo Gremolata.
Filete de Salmón a la Parrilla.

DESSERTS

Eggnog Custard.
Fruit Tartlet.
White and Dark Chocolate Cake.
Lime Tartlet.
Fried Banana Tempura with
Condensed Milk.

POSTRES

Flan de Rompopo.
Tartaleta de Frutas.
Pastel de Chocolate Blanco y Oscuro.
Tartaleta de Limón.
Platano Frito con
Leche Condensada.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

ITALIAN

ANTIPASTO

Roasted Bell Peppers, Prosciutto.
Stuffed Eggplant with Goat Cheese.
Caesar Salad with Parmesan Cheese
and Focaccia Bread Croutons.
Caprese Salad with Arugula.
Vegetarian Flat Bread.

STARTERS

Penne Pasta Forestiere served with
Chicken in Light Cream Sauce.
Gnocchi with Pumpkin Cream.
Milanese Style Risotto.
Salmon Filet, Capers
and Fennel Sauce.
Chicken Florentine.

SIDE DISHES

Sautéed Spinach with Extra Virgin
Olive Oil and Garlic.
Rosemary Roasted Potatoes.
Grilled Polenta.
Roasted Garden Vegetables.

DOLCE

Tiramisu.
Panna Cotta.
Three Chocolate Mousse.
Cannelloni Stuffed with
Cappuccino Cream.
Fried Donuts Stuffed with
Mascarpone Cheese.

ITALIANO

ANTIPASTO

Pimientos Rostizados, Prosciutto.
Berenjena Rellena de Queso de Cabra.
Ensalada Cesar con Queso
Parmesano y Crotones de Focaccia.
Ensalada Caprese con Arugula.
Flat Bread Vegetariano.

PRIMO PIATTO

Penne Pasta Forestiere servido con
Pollo en Salsa Cremosa.
Gnocchi con Crema de Calabaza.
Risotto Estilo Milanesa.
Filete de Salmón, Alcaparras
y Salsa de Hinojo.
Pollo Florentine.

CONTORNI

Espinacas, salteadas con Aceite de
Oliva Extra Virgen y Ajo.
Papas Asadas al Romero.
Polenta al Grill.
Vegetales del Huerto Asados.

DOLCE

Tiramisú.
Panna Cotta.
Mousse de Tres Chocolates.
Canelones Rellenos de Crema
de Cappuccino.
Buñuelos Rellenos de
Queso Mascarpone.



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY |
COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MEXICAN
SALADS

Mixed Green Salad with Dressing.
Traditional Seafood Ceviche
with Corn Chips.
Jicama Salad with Fresh
Orange and Cilantro.
Cucumber Salad with
Chargrilled Corn.
Traditional Guacamole &
Mexican Sauce.

GARNISH

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

MEXICANO
ENSALADAS

Ensalada de Lechugas Mixtas con Aderezo.
Tradicional Ceviche de Mariscos
con Totopos.
Ensalada Fresca de Jicama,
Naranja y Cilantro.
Ensalada de Pepino con Elote
a la Brasa.
Tradicional Guacamole &
Salsa Mexicana.

GUARNICIONES

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



LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY | COMIDA & CENA FOOD DISPLAY

MAIN COURSES

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

PLATOS PRINCIPALES

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

DESSERTS

Guava Crème Brûlée.
Tres Leches Cake.
Chocolate "Abuelita" Cake.
Rice Pudding.
Corn Pie.

POSTRES

Crème Brûlée de Guayaba.
Pastel de Tres Leches.
Pastel de Chocolate Abuelita.
Arroz con Leche.
Pie de Elote.



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, table cloth linens and centerpieces, wait staff, banquet setup and a Premium Open Bar for 3 Hour Service.

Minimum 10 people required.



| *Certified Gluten-Free & dietary needs upon request.*



| *Vegan*

Versión en español al dorso

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).

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

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 dlls ++ por persona para. Este suplemento incluye renta de locación, menú de 4 tiempos, mantelería y centros de mesa de casa, staff de servicio, montaje de banquete y Barra Libre Premium durante 3 Horas de evento.

10 personas mínimo requeridos.



Libre de Gluten & requisitos dietéticos a pedido.



Vegetariano

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).

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 | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

APPETIZERS

Shrimp Ceviche with Mango.
Spicy Sea Scallops with Crispy
Wonton and Mexican Chutney.
Portobello Carpaccio with Goat's
Cheese Dressing.
Teriyaki Beef Roll and
Grilled Watermelon.

ENTRADAS

Ceviche de Camarón con Mango.
Callo de Hacha Picante con Chutney a
la Mexicana y Wonton Crujiente.
Carpaccio de Portobello con
Aderezo de Queso de Cabra.
Rollo de Res Teriyaki con
Sandía al Grill.

SALADS

Watercress and Rocket Salad, Truffled
Mozzarella and Green Tomato Sauce.
Spinach Bouquet, Crispy Pancetta
and Avocado Tartare.
Tostadas of Cajun Tuna Fingers
with Mixed Greens and Poblano
Pepper Relish.
Asparagus Meunière with
Parmesan Foam.
Nopal Cactus Salad with Oaxaca
Cheese and Prosciutto Vinaigrette.

ENSALADAS

Ensalada de Berros con Mozzarella
Trufada y Salsa de Tomate Verde.
Bouquet de Espinaca con Panceta
Crujiente y Tártara de Aguacate.
Tostadas de Dedos de Atún al Cajún
con Lechuga Mixta y Relish de
Chile Poblano.
Espárragos a La Meunière (Mantequilla)
con Espuma de Parmesano.
Ensalada de Nopal con Queso
Oaxaca y Vinagreta de Prosciutto.

SOUPS

Corn Chowder with Basil Oil.
Oyster Mushroom Broth and
Cilantro-Panela Cheese Croutons.
"Chile Poblano" Veloute with
Chorizo Crumble.
Tomato Bisque with Goat Cheese
Baguette Crouton and Basil Oil.
Onion Soup with Cheese Crouton.

SOPAS

Crema de Elote con Aceite de Albahaca.
Caldo de Ostión y Champiñones con
Crotón de Queso Panela y Cilantro.
Velouté De Chile Poblano
y Chorizo.
Bisque de Tomate con Crotón de Queso
de Cabra al Aceite de Albahaca.
Sopa de Cebolla con Crotones de Queso.



DESIGN YOUR OWN MENU – GOURMET DINNER | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

PASTA

Seafood Lasagna with Saffron Sauce.
Gnocchi and Scallops
and Tequila Sauce.
Risotto with Mushrooms and
Parmesan Cheese.
Penne Pasta with Tomato and
Basil Sauce.
Oven Baked "Cappelacci", stuffed
with Spinach and Ricotta Cheese,
Orange and Tomato Sauce.
Fettuccine Pasta, with Sauteed
Shrimp, Peppers and Cilantro in
Tequila-Lime Sauce.

POULTRY

Chicken Breast stuffed with Seafood,
Saffron Sauce and Corn.
Roasted Chicken Breast, Red Wine
Sauce Reduction and Porcini, Cous-Cous.
Turkey Roulade stuffed with
Mozzarella and Pineapple, Grilled
Polenta and Tamarind Sauce.
Herb Roasted Half Chicken, Fennel
Potatoes and Honey-Anis
Glazed Carrots.
Chicken Breast stuffed with Oaxaca
Cheese and Zucchini Flower, Mexican
Rice with Cilantro Cream Sauce.
"Maple Leaf Farm" Duck Breast,
Potato Puree, Asparagus
and Orange Sauce.

PASTA

Lasaña de Mariscos con Salsa de Azafrán.
Gnochi de Callo de Hacha y
Salsa de Tequila.
Risotto con Champiñones y
Queso Parmesano.
Pasta Penne con Tomate y
Salsa de albahaca.
"Cappelacci" Horneada, Rellena de
Espinacas y Queso Ricotta, Naranja
y Salsa de Tomate.
Pasta Fetuccini Salteada con
Camarones, Pimientos y Cilantro 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 Hongo Porcini.
Pavo Relleno de Mozzarella
Y Piña con Polenta a la Parrilla y
Salsa de Tamarindo.
Medio Pollo Rostizado a Las Hierbas,
Papas al Hinojo y Zanahorias
Glaseadas en Miel y Anís.
Pechuga de Pollo Rellena con Queso
Oaxaca y Flor de Calabaza, Arroz a La
Mexicana y Salsa Cremosa de Cilantro.
Pechuga de Pato a La Plancha, Puré
de Papa, Espárragos y Salsa
de Naranja.



DESIGN YOUR OWN MENU – GOURMET DINNER | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

FISH AND SEAFOOD

Searched Grouper Fillet with Saffron Risotto, Zucchini Gratin in Tomato Sauce.

Miso Glazed Tuna Fillet with Spinach, Oyster Mushroom, Miso Broth and Green Onions.

Sole and Scallop Mousseline, Potato Puree and Spinach, Crispy Shallots with White Wine Sauce.

Citrus-Lemongrass Salmon and Coconut Risotto.

Poached Mahi-Mahi with Anato Pasta, Zucchini Sundried Tomato Vinaigrette.

Grilled Shrimp, Fried Mayan Spinach and Smoked Jalapeño Pinto Bean Sauce.

PESCADO

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

Filete De Atún "Miso Glazed" con Espinacas, Setas Caldo de Miso y Cebollas Verdes.

Mousseline de Lenguado y Callo de Hacha con Puré de Papa y Espinaca, Chalote Crujiente con Salsa de Vino Blanco.

Salmón Al "Lemongrass" con Risotto de Coco.

Mahi Mahi Pochado acompañado de Pasta y Calabaza en Salsa de Anato, Calabazin y Vinagreta de Tomate Deshidratado.

Camarones a la Parrilla con Chaya Frita y Jalapeños Ahumados con Salsa de Frijol Pinto.



DESIGN YOUR OWN MENU – GOURMET DINNER | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

BEEF

Seared Beef Filet Mignon, Caramelized Onions, Potato Au Gratin and Shiraz Wine Sauce.
Marinated Flank Steak, with Tamarind Sauce, Yukon Potato Fondant and Mixed Bell Peppers and Zucchini.
Grilled Flank Steak with Lobster Enchilada and Fried Plantains.
Coffee Crusted Tenderloin, Vegetables Au Gratin and Red Bell Pepper Sauce.
New York Steak, Sweet & Sour Hibiscus Sauce, Spring Onions and Lime Confit.

CARNE

Filete Mignon a La Plancha, Cebollas Caramelizadas, Gratinado de Papa y Salsa de Shiraz.
Arrachera Marinada en Salsa de Tamarindo, Fondant de Papas Yukón, Pimientos y Calabaza Italiana.
Sirloin a la Parrilla con Enchilada de Langosta y Plátanos Fritos.
Filete de Res Incrustado con Café Vegetales Gratínados y Salsa de Pimiento Rojo.
New York Steak con Hibiscus, Salsa de Cebolla Primavera y Confit de Limón

PORK

Braised Pork Loin in Shitake Essence and Sweet Potato Purée.
Roasted Pork Chop, Parmesan-Sage Polenta Cake, Beans and Sour Cherry Sauce.

CERDO

Lomo de Cerdo en Esencia de Hongo Shitake y Puré de Camote Dulce.
Chuletón de Puerco Rostizado, Pastel de Polenta al Parmesano y Salvia, Frijoles y Salsa de Cereza.

LAMB

Crusted Rack of Lamb with Mexican Herbs and Shitake-Tapioca Sauce.
Roasted Leg of Lamb with Madras Curry and Four Cheese Lasagna.
Herb Crusted Rack of Lamb, Cous-Cous and Mixed Vegetables.

CORDERO

Rack de Cordero Incrustado con Panko y Hierbas Mexicanas con Salsa de Shitake y Tapioca.
Pierna de Cordero Rostizada con Curry de Madras acompañada de Lasagña de 4 Quesos.
Rack de Cordero a las Finas Hierbas, Cous-Cous y Vegetales Mixtos.



DESIGN YOUR OWN MENU – GOURMET DINNER | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

SURF AND TURF

Filet Mignon and Fillet of Sole,
with Potato Puree, Green Pea, Crispy
Onion, Sweet Corn Cream Sauce.
Salmon Steak and Chicken Breast
Crusted with Mustard Seed,
Mushrooms and Mashed Potatoes.
Filet Mignon and Shrimp, Potato
Au Gratin, Chayote,
Honey-Shallot-Pinot Noir Sauce.

**To enhance your experience ask
for our Lobster options*

Lobster Tail from 21 usd p/p.

MAR Y TIERRA

Filete Mignon y Filete de Lenguado
con Puré de Papa, Chícharos, Cebollas
Crujientes y Salsa Cremosa de Elote Dulce.
Lomo De Salmón y Pechuga de Pollo
Incrustada con Semilla de Mostaza,
Hongos y Puré de Papa.
Filete Mignon y Camarón, con Papa
Gratinada y Chayote en Salsa de Shallot,
Miel y Pinot Noir.

*Pregunte por nuestras opciones
de Langosta*

Cola de Langosta desde \$21 usd p/p.

VEGETARIAN

Vegetable and Goat Cheese Strudel
with Red Bell Pepper Sauce.
Polenta with Eggplant with Sweet
Tomato Jam.
Endives and Mushrooms Roasted with
White Wine, Orange and Cardamom.

VEGETARIANO

Strudel de Vegetales con Queso de
Cabra y Salsa de Pimiento Rojo.
Polenta y Berenjena con Mermelada
de Tomate Dulce.
Endivias y Hongos Asados al Vino
Blanco, Naranja y Cardamomo.



DESIGN YOUR OWN MENU – GOURMET DINNER | DISEÑA TU PROPIO MENÚ – CENA GOURMET

DESSERT

Bittersweet Chocolate Mousse and Passion Fruit Crème Brûlée, Mango Coulis.
Mango Cheesecake, with Guava Coulis.
Tropical Fruit Tartlet with Kalhúa Coffee Sauce.
Authentic “Tres Leches cake” with Mexican Fruits.
Oaxaca Chocolate Mousse and Green Peppercorn-Grapefruit Sauce.
Three Chocolate Parfait with Coffee Essence.
Cheesecake with Sweet Tomato Jam and Pumpkin Seed Praline.
Coconut Cake and Grilled Pineapple Sauce.
Pistachio-Goat Cheese Tartlet with Poached Pear.

POSTRES

Mouse de Chocolate Amargo, Crème Brûlée y Coulis de Mango.
Pastel de Queso de Mango con Coulis de Guayaba.
Tartaleta de Frutas Tropicales Con Salsa de Café al Kalhúa.
Auténtico Pastel de Tres Leches con Frutas Mexicanas.
Mouse de Chocolate Oaxaca con Salsa de Uva y Pimienta Verde.
Parfait de 3 Chocolates con Esencia de Café.
Pastel de Queso con Jalea de Tomate y Praliné de Semilla de Calabaza.
Pastel de Coco con Salsa de Piña a la Parrilla.
Tartaleta de Pistache y Queso de Cabra con Pera Pochada.



INTERNATIONAL OPEN BAR |
BARRA LIBRE INTERNACIONAL

HOUSE WINES

Sparkling Wine
Sparkling Rose

WHITE WINE

Chardonnay
Sauvignon Blanc

RED WINE

Cabernet Sauvignon
Merlot
Pinot Noir

BEER

Beer Barrel
Dark Beer Barrel
Sol Cero

WHISKEYS

Red Label
Black Label
Seagrams V.O.
Jack Daniels
Crown Royal
Early Times
Canadian Mist
Jim Beam
Canadian Club
Chivas 12
Jim Beam

GIN

Barton
Tanqueray
Beefeater
Bombay

VODKA

Barton
Smirnoff
Svedka Clementina
Svedka Citron
Svedka Raspberry
Svenka Vanilla
Svedka Natural
Skol Lime
Skol Raspberry
Skol Vanilla
Skol Orange
Skol Apple
Stolichnaya
Absolut
Grey Goose
Ketel One

RUM

Appleton Especial
Bacardi Añejo
Bacardi Blanco
Captain Morgan
Malibu
General Blanco
General Oro
Appleton Blanco
Coconut San Marino
Havana Reserva



INTERNATIONAL OPEN BAR | BARRA LIBRE INTERNACIONAL

TEQUILAS

Mezcal
Cuervo Especial
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Gran Centenario Reposado
Jimador Blanco
Jimador Reposado
Orendain Almendrado
Cuervo Tradicional
Sauza Hornitos
Tequila Jaleo Blanco
Tequila Jaleo Oro
Tradicional
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
1800

MARTINI

Campari Bitter
Martini White Sweet
Martini Red
Martini Rossi Extra Dry

BRANDY

Brandy Don Pedro
Brandy Fundador

COGNAC

Cognac Martell V.S

LIQUORS

Kahlúa
Liquor 43
Amaretto Diamore
Amargo D Angostura
Dekuyper Green Apple
Liquor Dekuyper Watermelon
Dry Sec Jerez
Frangelico
Fray Domenico
Sambuca Diamore
Xtabentun Daristi
Oporto Ferreira
Rompope Santa Clara
Galiano
Cream Whisky Fitz Patrick
Watermelon Liquor San Marino
Curacao Blue San Marino
Chabacano San Marino
Peach San Marino
Triple Orange Sec San Marino
Coffe San Marino
Mint San Marino
White Mint San Marino
Banana San Marino
Cherry San Marino
Cassis San Marino
Dark Cacao San Marino
Amaretto San Marino
White Cacao Blanco San Marino
Grand Marnier
Cointreau
Strawberry San Marino





PRICE LIST | LISTA DE PRECIOS

| PRICE LIST - LISTA DE PRECIOS | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|---------------------|----------|--------|--------------|--------|----------|-----|
| PRIVATE EVENT FEE PRECIO EVENTO PRIVADO | | NET PRICE P/P PRECIO NETO P/P | INCLUDES INCLUYE | | | | | | |
| TIME | MENU | 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 | Yes | Yes | No | Yes | No | No |
| 2 Hrs | WORKING LUCH COMIDA DE TRABAJO | \$ 24.00 | Yes | Yes | Yes | No | Yes | No | No |
| 1 Hr | GOURMET CANAPES | \$ 18.00 | Yes | Yes | Yes | Yes | Yes | No | No |
| 3 Hrs | LUNCH & DINNER FOOD DISPLAY COMIDA Y CENA FOOD DISPLAY | \$ 32.00 | Yes | Yes | Yes | Yes | Yes | No | No |
| 3 Hrs | PICK & CHOOSE DINNER DISEÑA TU PROPIO MENU CENA GOURMET | \$ 26.00 | Yes | Yes | Yes | Yes | Yes | No | No |
| 1 Hr | PREMIUM OPEN BAR BARRA LIBRE PREMIUM | \$ 15.00 | Yes | Yes | No | No | Yes | No | No |

KARISMA
GOURMET
INCLUSIVE[™]
EXPERIENCE

