



**MAROMA**

A BELMOND HOTEL  
RIVIERA MAYA

*Kit de menús  
para banquetes*

## EL SABOR DE BELMOND



Con Maroma, los eventos en Riviera Maya se convierten en ocasiones espectaculares. Y nuestra comida no es una excepción.

Desde lujosos buffets hasta menús que dan vida a la gastronomía mexicana, sus invitados disfrutarán de cada bocado y recordarán por siempre cada sabor.

### EL SABOR DE BELMOND

Disfrute de suntuosos menús a la medida, con vibrantes y coloridos sabores mexicanos.

Hojee estas páginas de nuestro kit completo para banquetes y permítanos confeccionar el menú ideal para su día de ensueño.

### PERSONALICE SU EVENTO

Contáctenos en [sales.mar@belmond.com](mailto:sales.mar@belmond.com)

### UBICACIÓN

Riviera Maya, 30 minutos al sur del Aeropuerto Internacional de Cancún.

30min / 25miles / 40km al sur del Aeropuerto de Cancún  
20min / 12miles / 19km al norte de Playa del Carmen  
1hour / 51miles / 82km al norte de boho-chic Tulum

### CONTENIDO

DESAYUNO	01
BRUNCH	01
ALMUERZO	01
CENA	01
Recepción	01
Estaciones en Vivo	01
Emplatado	01
SABORES DE MÉXICO	01
ESPECIALES	01
Estilos de BBQ	01
Para niños	01
Pasteles de boda	01
COFFEE BREAK Y BOX LUNCH	01
AFTER PARTY	01
BEBIDAS	01
DETALLES FINALES	01



MAROMA, CARRETERA FEDERAL CANCUN-TULUM KM 51,  
SOLIDARIDAD, Q. ROO, 77710, MÉXICO

KIT DE BANQUETES

*Desayuno*



## DESAYUNO



### CONTINENTAL

#### \$38 POR PERSONA

Jugo recién exprimido, de naranja, toronja y verde  
Selección de fruta local fresca de temporada  
Variedad de yogurts y una selección de leche  
Cereales y granola hecha en casa  
Selección de repostería casera, croissants, rollos de canela, panqués, pan de naranja  
Mermeladas de frutas hechas en casa, miel y mantequilla orgánicas  
Café regular, descafeinado y una selección de infusiones aromáticas

### AMANECER

#### \$44 POR PERSONA

Jugo recién exprimido, de naranja y de hoja de chaya  
Jugos de frutas naturales: jugo de piña, jugo de sandía y menta y jugo de papaya  
Selección de fruta local fresca de temporada  
Variedad de yogurts y una selección de leche  
Cereales y granola hecha en casa  
Selección de repostería casera, croissants, rollos de canela, panqués y pan de naranja  
Tamales dulces V  
Atole de cajeta  
Avena caliente con miel de abeja Melipona, nueces y frutos secos VG  
Bagels y queso crema V  
Mermeladas caseras de frutas, miel y mantequilla orgánica  
Café regular, descafeinado y una selección de infusiones aromáticas

### AMERICANO

#### \$48 POR PERSONA

Jugo recién exprimido, de naranja, toronja y jugo verde  
Jugos de frutas naturales: jugo de sandía y menta, jugo detox y de papaya  
Una selección de fruta local fresca de temporada  
Variedad de yogurts, muesli con maca y selección de leche  
Cereales y granola hecha en casa  
Selección de repostería casera, croissants, rollos de canela, panqués, pan de naranja, muffins ingleses y bagels  
Mermeladas de frutas hechas en casa, miel y mantequilla orgánicas  
Selección de quesos, cottage y queso crema  
Huevos revueltos, tocino ahumado, salchicha desayuno y papas cambray  
Café regular, descafeinado y una selección de infusiones aromáticas

### MEXICANO

#### \$52 POR PERSONA

Jugos recién exprimidos, de naranja, toronja y jugo verde con hoja de chaya V  
Jugos de frutas naturales: jugo de piña, jugo de sandía y menta y jugo de papaya  
Selección de fruta local fresca de temporada  
Variedad de yogurts, muesli con maca y una selección de leche  
Huevos revueltos a la mexicana  
Chilaquiles verdes o rojos, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro VG  
Molletes de frijoles con chorizo y salsa mexicana  
Frijoles refritos y queso fresco VG  
Selección de repostería casera, croissants, rollos de canela, panqués, conchas, orejas, muffins ingleses y bagels  
Mermeladas de fruta caseras, miel y mantequilla orgánicas  
Chocolate caliente de Maroma

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## DESAYUNO



### RECOMENDACIONES ADICIONALES RECOMMENDATIONS

#### AGREGUE \$6 POR PERSONA PARA CADA UNA DE LAS OPCIONES A CONTINUACIÓN

Surtido de cereales y una selección de leche

Yogur de sabores variados

Granola casera tradicional con frutos secos

Atole de coco

#### AGREGUE \$8 POR PERSONA PARA CADA UNA DE LAS OPCIONES A CONTINUACIÓN

Papas rostizadas con pimienta y paprika

Hash brown crujiente de manzana y papa V

Carnes adicionales para elegir: chorizo, tocino, salchicha o jamón

Frijoles charros o refritos

Tazón de bayas

#### AGREGUE \$9 POR PERSONA PARA CADA UNA DE LAS OPCIONES A CONTINUACIÓN

Salmón ahumado tradicional y bagel

Tostada francesa de brioche con sirope de maple VG

Panqueques, crema de Nutella y jarabe de maple VG

Huevos revueltos y burritos con chorizo de Valladolid y queso Oaxaca

### ESTACIONES EN VIVO

Agregue sabor extra a su evento con una de nuestras estaciones de cocina en vivo. Agregue \$100 por estación. Por cada 30 invitados se requiere la presencia de un chef.

#### OMELET

**\$19 POR PERSONA**

Omelet al gusto, surtido de verduras de temporada, carnes ahumadas y quesos

#### CHILAQUILES

**\$25 POR PERSONA**

Salsa roja, guajillo o verde. Se sirve con pollo o arrachera. Crema, queso panela, cebolla, cilantro y salsa de habanero.

#### LAS QUESADILLAS DE LA TIA GF

**\$19 POR PERSONA**

Tortillas de maíz hechas a mano preparadas con el ingrediente a elegir: Flor de calabaza, champiñones, pollo o huitlacoche

#### PANCAKES

**\$12 POR PERSONA**

Panqueques tradicionales acompañados de fruta fresca, nueces, crema batida y jarabe de maple

#### WAFFLES

**\$12 POR PERSONA**

Wafles tradicionales acompañados de fruta fresca, nueces, crema batida y jarabe de maple

#### BAR DE JUGOS Y LICUADOS V

**\$14 POR PERSONA**

Jugos frescos a la orden, sandía, manzanas, papaya, apio, betabel, melón, piña.

Licuido de chaya, yogur griego o natural, leche de almendras, de arroz, baja en calorías, descremada o entera, frutas frescas locales, miel orgánica, Splenda, azúcar morena o regular

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

KIT DE BANQUETES

*Brunch*

## BRUNCH



### BRUNCH TRADICIONAL

**\$95 POR PERSONA**

#### ESTACIÓN FRÍA

Jugos recién exprimidos: naranja y toronja

Jugos de frutas naturales: jugo de sandía y menta, jugo detox y de papaya

Una selección de fruta local fresca de temporada y bayas

Surtido de yogur, muesli con maca y una selección de leche

Cereales y granola casera

Una selección de repostería casera: croissants, rollos de canela, panqués, pan de naranja, muffins ingleses y bagels

Mermeladas caseras de frutas, miel y mantequilla orgánica

Selección de quesos, cottage y queso crema V

Ensalada de betabel, ensalada de naranja y queso de cabra VG

Gazpacho tradicional de tomate V

Ensalada verde Maroma con aderezo de limón V

Café regular, descafeinado y selección de infusiones aromáticas

#### ESTACIÓN DE OMELETES

Huevos con surtido de verduras de temporada, carnes ahumadas y quesos

Tocino, salchicha desayuno, frijoles refritos y papas fritas

#### ESTACIÓN CALIENTE

Pesca del día a la plancha con calabaza, alcaparras y lima

Pechuga de pollo con recado blanco, con tomates rostizados

Verduras de temporada a la plancha V

Papas baby rostizadas con hierbas frescas V

#### POSTRES

Tapioca de piña y limoncillo

Gasnates de camote

Pay de limón

Tartaletas de cítricos y vainilla

#### TENTACIONES ADICIONALES

**\$21 POR HORA**

Estaciones de Bloody Mary o Mimosa



KIT DE BANQUETES

*Almuerzo*

## ALMUERZO



### ALMUERZO EMPLATADO

**NUESTRO ALMUERZO PLATEADO INCLUYE UNA SOPA O ENSALADA, ENTRADA Y POSTRE**

#### SOPA O ENSALADA

Lechuga romana, anchoas, crotones y aderezo César

Vegetales rostizados, lechuga baby, pesto de tomate VG

Carpacho de remolacha, naranja, queso de cabra, nueces pecanas y vinagre balsámico V

Ensalada de quinoa, tomate, pepino, lechuga mixta y aderezo de cilantro y lima V

Ensalada de tomate, hummus, aceitunas, pan rústico y aceite de oliva V

Sopa fría de melón cantalupo, pan crujiente, mermelada de serrano y aceite de oliva

Sopa de tortilla tradicional, queso fresco, aguacate, chile guajillo y tortilla crujiente VG

Judías blancas, sopa, tomate cherry y espinacas baby V

Tiradito de pescado del día, cebolla, puré de aguacate, lima y chile serrano

#### ENTRÉES

Ravioles cara abierta con flor de calabaza, queso fresco y tomate con salsa de chile V \$52

Pechuga de pollo rostizada, espárragos a la parrilla con salsa de tomate casse \$58

Pesca del día, pimientos asados, puré de plátano y mole poblano \$65

Camarón jumbo, recado rojo, guiso de lentejas, ensalada de brotes de naranja \$68

Arrachera, arroz con chile poblano, verduras de temporada y salsa verde de tomatillo asado \$68

Salmón a la parrilla, verduras a la parrilla con arroz blanco y ensalada de hinojo fresco \$68

Solomillo de ternera, puré de papa, hongos asados y chile dulce au jus \$75

#### POSTRES

Panacota de coco, salsa de jengibre y fruta local

Ensalada de frutas con mezcal, naranja y albahaca

Pastel de tres leches y ensalada de frutas tropicales

Buñuelo tradicional, crema de huevo, guayaba y miel

Pera asada, queso crema mexicano y nueces de caramelo

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE



## ALMUERZO BUFET

### COLORES MEXICANOS

**\$79 POR PERSONA**

#### APERITIVOS

Guacamole con chips de tortilla V

Pico de gallo V

Ensalada de nopales a la parrilla, tomate, cebolla y cilantro V

Ceviche de pescado tradicional con mayonesa de chile habanero, cebolla y limón

Ensalada de salpicón de res con jugo de limón, orégano y cilantro

#### SOPA

Gazpacho de pimientos verdes con ensalada de hinojo V

#### ESTACIONES CALIENTES

Pollo rostizado con mole negro de Oaxaca

Filete de lomo al estilo veracruzano

Fajitas de falda de res con chiles poblanos y cebolla morada

#### COMPLEMENTOS

Arroz mexicano V

Chayote y elote con salsa de tomate asado V

Frijoles charros

#### POSTRES

Crumble de manzana con semillas de calabaza

Buñuelos con canela

Quinoa con anís, amaranto y pasas

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## MAROMA A LA ORILLA DEL MAR

**\$84 POR PERSONA**

#### APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con chips de tortilla V

Lechugas frescas, brócoli, pepino, tomates cherry y pimiento morrón V

Ensalada de pepino, jícama y piña con aderezo de naranja y chile V

Ensalada de tomate orgánico local y queso fresco con vinagreta de vino tinto VG

Ceviche de pesca del día, coco, manzana, chile serrano y menta

Ceviche de camarón negro, cebolla naranja, cilantro y chile

#### SOPA

Sopa de tomate cremosa con relish de verduras y pan rústico VG

#### ESTACIONES CALIENTES

Mero a la plancha con mole verde y coliflor

Camarones a la parrilla, pimiento, tomate y cilantro fresco

Pollo al romero a la parrilla con champiñones, chile guajillo y cebollín

Barbacoa de res, garbanzos, cebolla asada y salsa verde cruda

# LUNCH

## COMPLEMENTOS

Judías blancas estofadas, chorizo y tomates asados  
Papas baby de la región con hierbas frescas V  
Verduras orgánicas locales a la parrilla V  
Arroz mexicano al cilantro V

## POSTRES

Arroz con leche tropical VG  
Tarta de chocolate de la abuela  
Mousse de mango  
Crema de frutos rojos V

## MENÚ DELI

**\$72 POR PERSONA**

### ENSALADA

Romana con parmesano, crotones, aderezo César y anchoas  
Calabacín, rábano en escabeche, nueces, aceite de oliva y balsámico curado  
Verde con espárragos, brócoli, pepino y aderezo de lima V  
Pasta, pimientos asados, aceitunas con queso feta y hierbas frescas  
Wrap, hummus, chile chipotle, lechuga, pollo asado y queso parmesano

### CARNES Y QUESOS

Carne asada, jamón de cerdo, pechuga de pavo, salmón ahumado, prosciutto y salamis  
Queso cheddar, suizo, brie, panela, crema y de cabra

### COMPLEMENTOS Y GUARNICIONES

Selección de mostaza, mayonesa y catsup  
Panes artesanales V  
Pepinillos caseros y jalapeños dulces encurtidos V  
Selección de lechugas V  
Tomate local, cebollas asadas y pimientos morrón V  
Chips de papa caseros V

### POSTRES

Financier de pistache  
Galletas  
Pan de semillas de amapola  
Brownies

## ESTACIÓN DE TACOS

**\$75 POR PERSONA**

### APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos V  
Lechuga verde mixta, jícama, pepino, tomates cherry y vinagreta de menta V  
Ensalada de verduras asadas con hierbas frescas y aceite de oliva V  
Ceviche de camarones con recado negro y cebolla morada

## ESTACIÓN EN VIVO Y ENTRADAS

**Cree sus propios tacos. Elija entre:**

Pesca del día marinada en cítricos  
Filete de falda  
Pollo al adobo  
Servido con tortillas de maíz y harina

### GUARNICIONES TRADICIONALES

Salsa roja asada, salsa verde cruda, salsa de habanero  
Crema agria, mayonesa de chipotle, queso panela fresco  
Pepino en rodajas, rábano en rodajas, Xnipec

### COMPLEMENTOS

Mazorca de maíz a la parrilla V  
Espárragos a la parrilla V  
Frijoles negros perfumados con chile ancho y queso Cotija VG

### POSTRES

Jericaya de vainilla VG  
Empanada de plátano y guayaba  
Brochetas de piña a la parrilla con coco y ron V

KIT DE BANQUETES

*Cena*

## CENA



## RECEPCIÓN

### AMUSE-BOUCHE

Recomendamos 6 canapés por persona, por coctel de una hora

**US\$8 POR PIEZA**

• **US\$9 POR PIEZA**

### OPCIONES FRÍAS

Sopa de gazpacho de pepino V

Bruschetta caprese, pesto y polvo de huitlacoche

Piña rostizada al pastor con salsa verde VG

Brocheta de jícama, pepino y piña con chile Tajín V

Ceviche al estilo Zihuatanejo en cuchara

Tlacoyos de chapulín, cebolla morada, crema y guacamole

Tostada de tartar de Amberjack, aguacate, cilantro y mayonesa de chile habanero

Tostada de salpicón de pollo, chipotle y cilantro

Ensalada de sandía, miel, aceitunas negras, queso fresco y almendras VG

• Chocolate de foie gras con chutney de plátano

• Pulpo, papas con paprika y alioli de azafrán

Ceviche de pescado, manzana verde, cebolla morada y leche de coco

• Tiradito de vieiras al aguachile, cilantro fresco y puré de limón

### OPCIONES CALIENTES

Sopa de tomates asados con queso VG

Buñuelos de queso Brie con mermelada de jamaica

• Rollo de primavera de langosta con salsa de tamarindo picante

Mini quesadillas de maíz con queso Oaxaca y flor de calabaza

Taquitos crujientes de verduras de temporada, crema agria y salsa de tomate picante

Croqueta crujiente de papa y trufa con hierbas frescas

Mini pastel de tomate local, puré de cebolla caramelizada y pesto de albahaca

Pan de pita, aceitunas negras y gravlax de salmón chileno

• Salmón glaseado con miel y mayonesa de chipotle

Pulpo a la parrilla con soya de espárragos y limón en conserva

• Brocheta de camarones ennegrecidos, puré de aguacate y mango

Tostón de plátano con cochinita pibil y salsa Xnipec

Hamburguesas de res con aguacate y cebollín asado

Arrachera, tomate asado y salsa de cacahuete

• Pechuga de pato, puré de remolacha y balsámico y mermelada de cítricos

### OPCIONES DULCES

Profiteroles de pera con vainilla

Mini financier de pistacho

Shot de miel y especias con tapioca V

Gazpacho tropical V

Brocheta de pastel de queso con frutos rojos

Mini tarta de chocolate y cardamomo

Tarta de chocolate blanco y fruta de la pasión

Macarrón de plátano

Pastel de terciopelo rojo

Vacherin de manzana y manzanilla

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## CENA



### HÁGALO A LO GRANDE

Déle vida a su cena con uno de nuestras atractivas opciones.

#### GUACAMOLE

**\$18 POR PERSONA**

Guacamole tradicional y pico de gallo con totopos V

#### SNACKS

**\$16 POR PERSONA**

Cacahuates picantes, habas, garbanzos, chips de verduras, castañas de cajú, plátano, camote, chips de malanga, galletas de parmesano, palomitas de maíz saborizadas

#### ANTIPASTO

**\$19 POR PERSONA**

Verduras crudas y asadas, tapenade de aceitunas, hummus, ensalada de pasta, ensalada de lechugas, anchoas, tomate seco, encurtidos y grissini variados

#### QUESO ARTESANAL

**\$26 POR PERSONA**

Una selección de quesos europeos y mexicanos, vegetales encurtidos, aceitunas marinadas setas en escabeche, compotas caseras, panes rústicos y galletas saladas

#### CEVICHE

SERVIDO CON CHIPS DE TORTILLA Y GALLETAS DE PIMIENTA NEGRA

**\$35 POR PERSONA**

Ceviche de camarones Acapulco, naranja, catsup, cilantro  
Ceviche de atún, mayonesa de chipotle, cebolla morada y cilantro  
Pulpo asado, adobo de chile ancho, cebolla y encurtido de lima  
Ceviche de pescado, manzana verde, cebolla morada y leche de coco

#### MARISCOS

**\$53 POR PERSONA**

SERVIDO CON PALOMITAS DE MAÍZ PERFUMADAS CON LIMA, MARAÑONES TAJÍN, GALLETAS SODA, TOSTADAS Y CHIPS DE TORTILLA, LIMÓN Y LIMA.

Ostras frescas, patas de cangrejo real y patas de cangrejo de piedra

Camarones escalfados y langosta caribeña

Mignonette, ají amarillo, ponzu y salsa de cóctel

Ceviche de pescado, tomate, cebolla morada, cilantro y chile serrano

Pulpo, chipotle, mango y cilantro

Ceviche de vieiras con leche de tigre, cebolla verde, tomate y rábano

#### DULCE

**\$25 POR PERSONA**

ELIJA TRES OPCIONES:

Empanada de plátano y guayaba

Brochetas de piña a la parrilla con coco y ron V

Mousse de chocolate con amaranto VG

Flan de vainilla VG

Pastel de plátano y caramelo

Capirotada

Mini-churros con chocolate y salsa de caramelo

Pastel de tres leches con berries silvestres

Mousse de café y cacao

Pan de maíz tradicional

Camote y guayaba al horno con jarabe de azúcar moreno V

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE



CENA



## ESTACIONES EN VIVO

Elija entre nuestra selección de estaciones en vivo y cree su propia cena buffet. Agregue \$150 por estación. Se requiere un chef por cada 30 huéspedes.

### QUESO MEXICANO Y CHARCUTERÍA

**\$37 POR PERSONA**

Jamón serrano, salami, queso de cabra azul, brie y parmesano  
Aceite de oliva, mermeladas caseras, encurtidos y nueces  
Panes artesanales

### QUESADILLAS DE LA TÍA

**\$19 POR PERSONA**

Tortillas de maíz artesanales con queso Oaxaca y su elección de flor de calabaza, champiñones o pollo. Salsa roja, verde y de habanero

### TACOS AL PASTOR

**\$25 POR PERSONA**

Pollo o cerdo marinado en adobo de Guajillo, con tortillas de maíz, piña, cilantro, cebolla

Salsa roja, verde y de habanero

### SLIDERS

**\$25 POR PERSONA**

Su elección de carne, pollo o pescado

Panes caseros, tomate, cebolla, lechuga, mayonesa, pepinillos y queso

### FLAUTAS

**\$25 POR PERSONA**

Su elección de verduras, carne, pollo o pescado (2 opciones)

Tortillas de maíz y harina, ensalada, roja, verde, lechuga, crema, queso panela y salsa de habanero

### POLLO DE CORRAL ASADO

**\$30 POR PERSONA**

Pollo orgánico, papas cambray asadas con paprika y salsa de adobo

### FAJITAS

**\$35 POR PERSONA**

Su elección de arrachera, camarones o pollo

Tortillas de maíz o harina, pimientos, cebolla, cilantro, salsa roja, verde y habanero

### PESCA DEL DÍA

**\$35 POR PERSONA**

Pesca entera del día con hierbas y ajo

### LECHÓN

**\$35 POR PERSONA**

Lechón entero crujiente con mezquite natural

Salsa criolla y chimichurri

### CAMARÓN GIGANTE

**\$39 POR PERSONA**

Camarones salteados con recado blanco, arroz mexicano y ensalada de tomates y cítricos

## CENA



### **RIB EYE**

**\$39 POR PERSONA**

Costilla en costra de pimienta negra, papa al horno

Chimichurri, bearnesa y crema de rábano picante

### **PASTA**

**\$30 POR PERSONA**

Pasta penne, spaghetti, fettuccine y ravioli

Salsa Alfredo, pomodoro, pesto y boloñesa

Pollo, camarones y verduras

### **BEEF TENDERLOIN**

**\$39 POR PERSONA**

Solomillo de ternera con costra de hierbas frescas, tapenade

de aceitunas, salsa de pimienta negra y panes caseros

### **COSTILLAR DE CORDERO ASADO**

**\$45 POR PERSONA**

Costillar de cordero marinado con romero, tomillo y ajo

Puré de camote y jugo de cordero



## CENA



### CENAS EMPLATADAS

Invite a sus huéspedes a una elegante cena emplatada, eligiendo entre las siguientes opciones.

**CENA DE TRES TIEMPOS, \$122 POR PERSONA**

**CENA DE CUATRO TIEMPOS, \$142 POR PERSONA**

**CENA DE CINCO TIEMPOS, \$162 POR PERSONA**

### SOPA FRÍA

Pepino con yogur, puré de lima y salmón crujiente

Aguacate con crema batida, cilantro y ensalada de cangrejo

Calabaza con tomates cherry asados, cilantro y aceite de albahaca VG

Gazpacho de melón y pimiento dulce, ensalada de pepino, menta fresca y crotones V

### SOPA CALIENTE

Bisque de langosta, crema, cilantro, taco de raíz de apio crujiente y aceite de oliva

Zanahoria con hierba limón, semillas de calabaza, crema para batir y polvo de naranja VG

Alubias con hongos silvestres, queso de cabra, aceite de trufa y epazote VG

Sopa de tortilla, aguacate, chile guajillo, crema agria y queso panela VG

### ENSALADAS

Betabel local asado, queso de cabra, naranja, toronja y avellana VG

Tomate orgánico, amaranto, semillas de calabaza, lima Meyer encurtida y pesto de cilantro VG

Verde con jícama, brócoli, calabacín, pepino, semillas picantes y vinagreta de limón V

Verduras baby de temporada asadas con queso feta, puré de tomates sunrise y semillas de girasol VG

Sandía, aceitunas negras, queso cotija, almendras, lima Meyer encurtida y arúgula VG

Lechuga baby, espárragos a la plancha, cebolla crujiente, mermelada de serrano y aderezo de hinojo

Quinoa, puré de raíz de apio, chutney de pimientos asados y mermelada de pato ahumado

Corazón de lechuga romana baby, aderezo César, parmesano, anchoas, crotones y hierbas frescas

### APERITIVOS

Palmitos, hinojo, berros, aguacate, panko con hierbas y lima Meyer encurtida VG

Tiradito de pesca del día, jugo de lima, alioli de recado blanco, chile serrano, cilantro y puré de aguacate

Tartar de jurel, aderezo de habanero, cilantro, pepino, brotes y aceite de oliva

Raíces asadas marinadas, lechugas baby, tomate fresco, hummus de lima, aceitunas negras y albahaca V

Camarones ennegrecidos, con cebolla roja, pepino, mango, tlayuda y chile verde

Quiche de tomate, cebolla caramelizada y queso de cabra con pesto de epazote y arúgula

Risotto de pollo, flor de calabaza, queso cotija y crema fresca

Vieira salteada, naranja, miso, rábano, puré de aguacate y tomate

Atún en costra con amaranto, puré de lima, rábano, tomate y ensalada de cítricos +\$10

Foie gras salteado, jamaica, gelatina de melocotón, brioche y chile ancho +\$15

V - VEGAN VG - VEGETARIAN GF - GLUTEN FREE



**MARISCOS**

Pesca del día al estilo zarandeado con tortilla de maíz, puré de frijoles negros, aguacate, arroz y ensalada de cítricos

Pargo a la plancha con risotto poblano, verduras de temporada y ensalada de rábanos frescos

Pargo rojo, tomate cherry, guajillo, cilantro, cebolla, limoncillo, zanahoria y naranja

Atún ennegrecido con camote, papaya, salsa de piña tamulada e hinojo

Salmón asado, raíz de apio, aceitunas negras, pesto de rúcula y semilla de calabaza

Camarones asados, tomate, mango, aguacate, cilantro y pepino

Trucha orgánica, puré de calabaza, brócoli, tuna y calabacín asado

Cola de langosta caribeña, plátano, mezcal, hinojo, frijoles blancos y pimientos +\$15

**CARNE Y AVES**

Pollo de corral asado, mole poblano, arroz cremoso mexicano, guisantes y cebolla roja

Lomo de ternera a la parrilla, setas silvestres, puré de papa con trufa, espárragos y jugo de ternera

Lomo de cerdo, papas cambray, zanahorias, cebolla caramelizada, tomillo y salsa de ajo asado

Costillas braseadas con tamarindo, puré de camote, chayote asado y cebollas crujientes

Pechuga de pollo asada, risotto de flor de calabacín, cotija, naranja, rábano y salsa de adobo

Steak strip de Nueva York frotado con hongos mexicanos, alcachofa, tomates cherry, romero y jugo de ternera

Lomo de cerdo Kurobuta asado, puré de coliflor, judías verdes, frijoles negros, cebollas asadas y salsa de chile ancho

Costillas braseadas, puré de queso parmesano, camote y papas Hash brown con espinacas frescas

Lomo de cordero asado, puré de garbanzos, verduras de temporada, aceite de trufa y espárragos +\$15

**SURF Y TURF**

Transforme sus platos de la cena en un festín de mar y tierra añadiendo las siguientes opciones:

Camarones caribeños jumbo	\$15
Vieiras buceadoras	\$18
Cola de langosta de arrecife	\$22
Costilla Angus braseada	\$15
Angus beef tenderloin	\$22
Angus New York steak	\$20

SI ELIGE DOS O MÁS OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL, TENGA EN CUENTA QUE SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DEL 25 % AL PRECIO POR PERSONA.

## CENA



### VEGETARIANO

Tamal de chile poblano con queso fresco, puré de maíz y crema agria VG

Fetuccini de arroz con tomates orgánicos, verduras glacé, nopal y cilantro V

Risotto de flor de calabacín, cotija, hierbas frescas y chile en polvo VG

Tofu asado con recado rojo, arroz, pimientos, naranja, rábano y tomate V

Coliflor a la parrilla, puré de raíz de apio, tuna, chile adobo y cebolla V

### POSTRES

Bretón de lima, semillas de amapola, crema de coco, compota de piña y jengibre con sarga de miel

Pastel de manzana mil hojas, caramelo, vainilla y nueces

Pastel de chocolate con cerezas Amarena y salsa de arándanos

Arroz pegajoso con coco, hierba de limón y caramelo de semillas de calabaza V

Manzana rellena de pera, guayaba, nuez y salsa de mezcal V

Pastel de maíz caliente con tequila, salsa de crema y mousse de queso mexicano

Raviolis de cacao con queso Mascarpone y salsa de chocolate de la abuela

Galleta de frutos rojos y vainilla balsámica envejecida, crumble de manzanilla con crema fresca

### CONVIÉRTALO EN UN SHOW

#### SORBETES

**\$17 POR PERSONA**

Disfrute de sorbetes creados para complementar su menú. Para sabores adicionales, contáctenos.

Vainilla, chocolate, fresa, naranja, lima

#### PETIT FOURS

**\$7 POR PERSONA**

Surtido de petit fours para la sobremesa.

Mini petit fours horneados, trufas de chocolate, jaleas y financiers

#### PLATO DE QUESOS

**US\$10 POR PERSONA**

Elija entre una amplia selección de quesos artesanales mexicanos elaborados a medida para su evento.

#### S'MORES

**\$20 POR PERSONA / SE APLICA UN CARGO ADICIONAL DE \$300 POR LA FOGATA.**

Un bar de s'mores es la manera perfecta de consentir a sus invitados.

Galletas caseras

Malvavisco

Chocolate blanco y oscuro

Salsa de caramelo

KIT DE BANQUETES

SABORES DE MÉXICO

*México es una fiesta de mil sabores y muchos de sus ingredientes tienen una herencia milenaria de nuestros antepasados.*

*Sorprenda a sus invitados con texturas incomparables, platos vibrantes, aromas intrigantes y sabores deliciosos que harán de su celebración, una experiencia inolvidable.*

# SABORES DE MÉXICO



## SABORES REGIONALES

**\$115 POR PERSONA**

### APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos V

Ensalada de pepino, jícama y piña con aderezo de chile de árbol V

Tomate local, queso panela asado, cilantro y yogur VG

Frijoles mixtos, pimiento, chorizo de Valladolid e hinojo fresco

Aguachile rojo de pargo, cebolla, rábano, chile serrano y cilantro

Camarones con mayonesa de habanero, cebolla morada y cilantro

### ANTOJITOS

Salbutes tradicionales con carne de cerdo

Empanadas de flor de calabaza con crema agria VG

### SOPA

Sopa cremosa de frijoles con queso fresco y totopos VG

### ESTACIONES CALIENTES

Pesca del día al estilo de Talla

Camarones a la parrilla al mojo de ajo

Pollo asado con ratatouille de poblano y maíz

Costillas braseadas con jitomate y ejotes

### COMPLEMENTOS

Nopalitos a la parrilla, orégano y tomates asados V

Papas locales asadas con hoja santa V

Verduras orgánicas locales a la parrilla, aceite de oliva y tomillo V

Arroz al aroma de cilantro V

### POSTRES

Mousse de chocolate con amaranto VG

Flan de vainilla VG

Pastel de plátano y caramelo

Capirotada

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## SABORES DE MÉXICO



### SABOR A MÉXICO

**\$150 POR PERSONA**

#### APERITIVOS

- Salsa mexicana y guacamole con totopos V
- Ensalada de nopales, tomate fresco, cebolla morada y cilantro V
- Ceviche de pescado yucateco con polvo de cebolla negra y chile serrano
- Cóctel de camarones estilo Acapulco, naranja, cilantro y chipotle
- Chiles en Nogada tradicionales al estilo Maroma
- Ensalada de betabel asado con naranja, queso de cabra y vinagreta de lima VG
- Ceviche de pulpo con adobo de chile ancho, jalapeño, tomate y aguacate

#### BOTANAS

- Sopes de res con salsa de tomatillo, lechugas y crema
- Empanadas de maíz con queso Oaxaca, crema agria y aguacate VG
- Flautas crujientes de pollo con salsa verde

#### SOPA

- Sopa de tortilla clásica con queso panela, aguacate y tortilla VG

#### ESTACIONES CALIENTES

- Pollo asado con mole tradicional y ajonjolí
- Pesca del día al estilo veracruzano con chile Xcatik
- Tamales tradicionales de verduras con salsa roja V
- Cochinita pibil al estilo yucateco con cebollas encurtidas
- Quinoto de chayote, tomates asados y cebollín VG

#### COMPLEMENTOS

- Arroz tradicional mexicano con verduras de temporada V
- Crema de chile poblano con maíz VG
- Frijoles charros con tocino y chorizo
- Papas asadas con pimienta y cebolla V

#### FAJITAS

- Camarones
- Arrachera
- Tortillas de maíz y harina

#### POSTRES

- Mini-churros con chocolate y salsa de caramelo
- Pastel de tres leches con moras silvestres
- Mousse de café y cacao VG
- Pan de maíz tradicional VG
- Camote y guayaba al horno con jarabe de azúcar moreno V

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## SABORES DE MÉXICO



### TAQUIZA

**\$105 POR PERSONA**

#### APERITIVOS

Salsa mexicana y guacamole con totopos V

Lechuga verde mixta, jícama, pepino, tomates cherry y aderezo de limón V

Ensalada de verduras asadas con hierbas frescas y aceite de oliva V

Aguachile de camarones con pepino y chile serrano

Pulpo, tomates, cebolla, cilantro, mayonesa y limón

#### ESTACIÓN EN VIVO Y ENTRADAS

Prepare sus propios tacos. Elija entre:

Tacos al Pastor, carne de cerdo marinada en chile Guajillo

Pesca del día marinada en ajillo

Camarones marinados en cajún

Arrachera

Pollo con limón

Servido con tortillas de maíz y harina

#### GUARNICIONES TRADICIONALES

Salsa roja asada, salsa verde cruda, salsa de habanero

Crema agria, mayonesa de chipotle, queso panela fresco

Pepino en rodajas, rábano en rodajas, Xnipec

#### COMPLEMENTOS

Calabaza local a la parrilla con salsa de tomate y chile Xcatic V

Espárragos a la parrilla con queso Cotija VG

Frijoles negros con aroma a chipotle

#### POSTRES

Pastel de mil hojas con vainilla y naranja

Trenza de hojaldre de cacao

Pastel imposible

Pay de queso con mango

Tarta de pera y almendra

## SABORES DE MÉXICO



### ESTACIÓN DULCE EN VIVO

Agregue un toque dulce a su evento con esta exquisita estación en vivo. Agregue \$150 por estación. Por cada 30 invitados se requiere la presencia de un chef.

#### CHURROS

##### \$19 POR PERSONA

Churros espolvoreados con azúcar y canela

Salsa de chocolate, cajeta y rompopo

#### HELADOS

##### \$19 POR PERSONA

Dos sabores de helado, conos, complementos:

Salsa de chocolate, mermeladas, frutas frescas y compotas de frutas

#### ECLAIR

##### \$21 POR PERSONA

Salsa de chocolate y caramelo

Crema de vainilla, compota de pera y crema de chocolate

#### CREPAS

##### \$25 POR PERSONA

Crepas tradicionales, coberturas:

Salsa de chocolate, mermeladas, frutas frescas y compotas de frutas



KIT DE BANQUETES

*Especiales*



**ESTILOS DE BBQ**

**BBQ MEXICANA - FAMILY STYLE  
\$150 POR PERSONA**

**APERITIVOS - SERVIDOS EN LA MESA**

- Guacamole y pico de gallo con totopos V
- Ceviche de pescado estilo Zihuatanejo con chile verde y cebolla morada
- Cóctel de camarones estilo Acapulco, naranja, cilantro y chipotle
- Ensalada mexicana con maíz, cebolla, tomate, queso fresco local y vinagreta de cilantro VG
- Lechuga verde mixta, calabacín, espárragos, brócoli, pepino y aderezo de orégano V
- Salsa roja, verde y de habanero V

**DE LA PARRILLA**

- Chorizo mexicano
- Pollo entero a la parrilla con chile adobo y mezcal
- Pesca del día a la parrilla al estilo zarandeado
- Picaña en costra de sal
- Camarones gigantes con cilantro

**DE LA PARRILLA**

- Cebollas verdes y nopalitos a la parrilla V
- Patatas al horno con crema agria y cebollín VG
- Verduras a la parrilla V

**POSTRES**

- Crema de rompopo con caramelo de semillas de calabaza VG
- Tarta de chocolate e hibisco
- Plátano asado con chocolate negro VG
- Rollo de filo de calabaza de Castilla y cardamomo

**BBQ INTERNACIONAL - FAMILY STYLE  
\$160 POR PERSONA**

**APERITIVOS - SERVIDOS EN LA MESA**

- Guacamole y pico de gallo con totopos V
- Ceviche de pescado peruano con maíz encebollado y camote
- Ceviche de camarones, cebolla asada y tomate con naranja
- Ensalada caprese con queso panela y pesto de cilantro VG
- Ensalada César tradicional con queso parmesano y crutones
- Lechuga verde mixta, zanahoria, espárragos, jícama, tomates cherry y vinagreta de mandarina VG
- Salsa roja, verde y de habanero VG

**DE LA PARRILLA**

- Chorizo argentino
- Chorizo mexicano
- Pollo entero a la parrilla al estilo zarandeado
- Pesca del día a las brasas con tomillo
- Arrachera
- Camarones gigantes ennegrecidos
- Costillitas de cerdo

**DE LA PARRILLA**

- Espárragos a la parrilla V
- Papas al horno con crema agria y cebollín VG
- Verduras a la parrilla V
- Maíz en mazorca VG

**POSTRES**

- Parisbrest de pistacho
- Mousse de frutos rojos VG
- Crema de coco, papaya y piña V
- Napoleón de caramelo
- Mini pastel de naranja con almendra

## ESPECIALES



### BBQ K'ÁAK' - FAMILY STYLE \$170 POR PERSONA

#### APERITIVOS - SERVIDOS EN LA MESA

Guacamole y pico de gallo con totopos V

Ceviche de mariscos con chipotle, aceitunas y limón confitado

Ceviche de pescado del día con mango, tomate verde y cilantro

Ensalada de verduras asadas con hierbas frescas y aceite de oliva V

Ensalada mixta de tomate ecológico con judías verdes aliñadas con semillas de calabaza V

Ensalada César tradicional con queso parmesano y picatostes

Ensalada mixta verde, tomates cherry, remolacha, brócoli y aderezo de cilantro V

Ensalada de papas con tocino, pimientos asados y hierbas frescas

Salsa roja, verde y de habanero V

#### DE LA PARRILLA

Chorizo argentino

Chorizo mexicano

Pollo entero a la parrilla con hierbas

Pesca del día a la parrilla con jugo de limón

Costilla en costra de sal

Camarones gigantes con ajo fresco

Cola de langosta a la parrilla

Costillitas con recado blanco

Chimichurri V

#### ESTACIONES CALIENTES

Champiñones a la parrilla V

Patatas al horno con crema agria y cebollín VG

Verduras a la parrilla V

Espárragos con cajún V

Maíz en mazorca VG

#### POSTRES

Tiramisú de avellanas

Mousse de chocolate blanco, negro y con leche VG

Brochetas de brownie y salsa de chocolate

Fruta tropical con crumble de amaranto

Churros con chocolate y salsa de caramelo

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## ESPECIALES



### PARA NIÑOS

#### CENA DE TRES TIEMPOS, \$58 POR NIÑO

##### ENSALADAS

Ensalada verde con vinagreta de limón y aguacate V

Ensalada de lechuga romana con aderezo cremoso, queso parmesano y crutones

Palitos de verduras con aderezo ranchero VG

Ensalada de tomate y mozzarella con albahaca y aceite de oliva VG

##### PRINCIPALES

###### A LA PARRILLA

Pollo, arrachera, camarones, pesca del día

##### CRUJIENTE

Dedos de pescado, dedos de pollo, milanesa de res, camarones

##### HAMBURGUESAS

Pollo, res, camarones, pesca del día

##### PASTA

Macarrones con queso, fettuccini alfredo, espaguetis a la boloñesa, penne al burro

##### QUESADILLAS

De queso, pollo, camarones o carne de res

##### COMPLEMENTOS

Arroz blanco o mexicano V

Papas a la francesa o papas fritas de camote V

Verduras a la plancha o al vapor V

Puré de papa o camote VG

Fruta fresca V

##### POSTRES

Helado

Galletas

Pay de queso

Brownie

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## ESPECIALES



## PASTELES

Nuestro talentoso equipo pastelero puede crear el pastel perfecto para su boda de ensueño. Basado en un pastel de dos pisos con su elección de sabores y diseño básico. Se pueden realizar modificaciones por un costo adicional, sujetas a aprobación del diseño. Los pasteles de prueba, tienen un costo adicional a partir de los \$250.

**\$22 POR PERSONA**

### SABORES

Chocolate  
Vainilla  
Café  
Zanahoria  
Terciopelo rojo  
Limón  
Coco

### FRUTAS

Frambuesas V  
Fresas V  
Mezcla de frutas del bosque V  
Mango V  
Piña V  
Fruta de temporada V

### RELLENOS

Chantilly VG  
Crema de repostería VG  
Crema de mantequilla VG  
Ganache VG  
Crema de queso VG

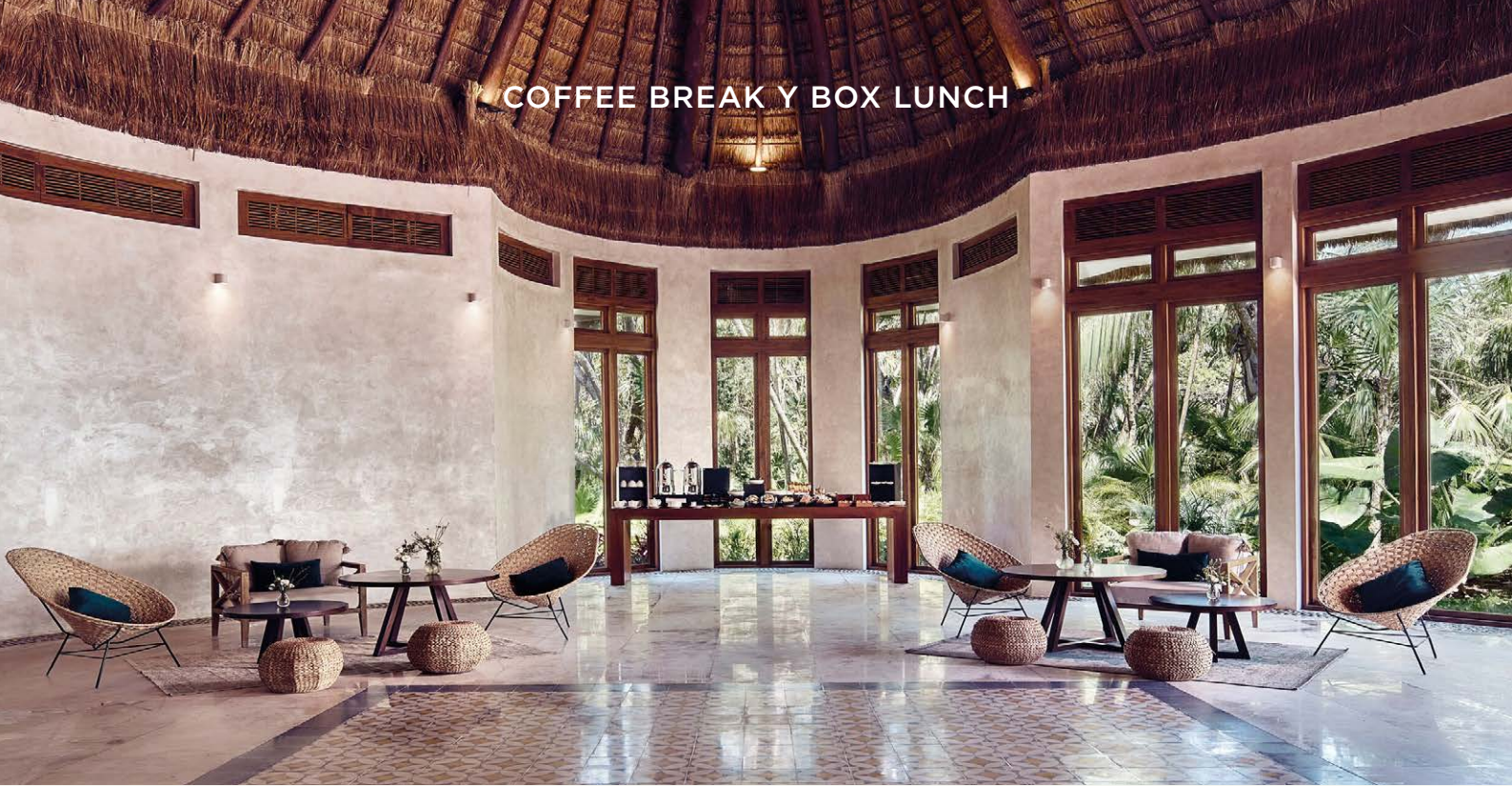
V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE



KIT DE BANQUETES

*Coffee Break  
y Box Lunch*

## COFFEE BREAK Y BOX LUNCH



### COFFEE BREAK

#### MAÑANA

##### \$35 POR PERSONA

Selección de café regular, descafeinado

Infusiones aromáticas

Agua con infusión de frutas V

Leches

Refrescos y agua sin gas

#### TULUM

##### \$38 POR PERSONA

Jugo recién exprimido, de naranja, toronja y verde

Selección de fruta local fresca de temporada y berries

Selección de frutas enteras de temporada

Selección de barras de granola VG

Selección de galletas Maroma

Café regular, descafeinado y selección de infusiones aromáticas

#### SALUDABLE

##### \$40 POR PERSONA

Jugo recién exprimido, de naranja, pomelo y verde

Selección de frutas y berries frescas de temporada de la zona

Yogurts individuales de sabores VG

Tapioca con mango V

Fenel y Jocoque en pan de grano

Selección de barritas de granola VG

Exhibición de frutas enteras de temporada

### PRETZEL

##### \$44 POR PERSONA

Pretzels caseros

Ganache de caramelo

Conserva de manzana

Gelatina de guayaba y nueces pecanas

Salsa de queso cheddar

Crema de chocolate

Selección de café regular, descafeinado y una variedad de infusiones aromáticas

### DULCE

##### \$38 POR PERSONA

Variedad de croissants recién horneados, muffins, pastelería danesa y mexicana

Selección de repostería casera, croissants, rollos de canela, muffins, pan de plátano

Selección de galletas

Tarta de almendras

Brochetas de berries con chocolate oscuro VG

Tartaletas de higos

Brownies y blondies

Selección de café regular, descafeinado y una variedad de infusiones aromáticas

V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

## COFFEE BREAK Y BOX LUNCH

### SNACKS

#### \$27 POR PERSONA

Agua de frutas variadas  
Frutas secas y nueces V  
Palomitas de maíz con cajún V  
Chicharrones de harina con salsa VG  
Chicharrones de raíz V  
Selección de frutas enteras de temporada  
Barras energéticas

### MERCADO DE CANCÚN

#### \$48 POR PERSONA

Surtido de jugos frescos y aguas saborizadas, naranja, frutos rojos y pepino  
con jugo de chaya  
Selección de brochetas de fruta V  
Selección de galletas caseras  
Variedad de semillas saladas y picantes V  
Mini-bagels con jamón y cheddar  
Sándwich abierto con carne asada, mostaza, cebolla caramelizada y arúgula  
Sándwich de pan de semillas frescas con verduras de temporada asadas con pesto VG  
Crudités con salsa de cilantro y lima con chile V  
Selección de café regular, descafeinado y una variedad de infusiones aromáticas

### KOBA

#### \$55 POR PERSONA

Agua con sabor a frutas variadas  
Jugo fresco de naranja y chaya  
Brochetas de fruta fresca y berries V  
Selección de galletas caseras  
Selección de panquecitos  
Croissants con jamón de pavo y queso cheddar  
Baguette de arrachera con queso de cabra y brotes  
Sándwich de pan fresco con tomates orgánicos y pesto de cilantro VG  
Mini ensalada fresca de temporada con verduras asadas V  
Selección de café regular, descafeinado y una variedad de infusiones aromáticas

### TENTACIONES ADICIONALES

#### JUGOS

#### \$18 POR LITRO

Naranja, jugo verde, piña, toronja, sandía, papaya y frutas del Caribe

### SNACKS

Guacamole, totopos y salsa V	\$20 POR PLATO
Papas fritas con salsa V	\$20 POR PLATO
Bruschetta de tomate y albahaca VG	\$20 POR DOCENA
Aceitunas marinadas V	\$20 POR PLATO
Queso marinado VG	\$20 POR PLATO

### LUNCH BOXES

#### \$58 POR PERSONA

Todos los lunch boxes incluyen: una ensalada, un sándwich, papas fritas, fruta de temporada, una botella de agua y postre.

### ENSALADAS

Ensalada César con parmesano y crutones VG  
Ensalada verde con aderezo de lima V  
Ensalada de tomate y queso fresco VG  
Ensalada griega con queso feta VG  
Ensalada de quinoa con pepino y tomate V

### SÁNDWICHES

Wrap de fajita de ternera, pimientos y cebollas asadas, aguacate, queso y alioli de limón  
Pepito de pollo con frijoles, lechuga, queso, aguacate y mayonesa de chipotle  
Panini de verduras con queso panela a la plancha y pesto VG  
Club sándwich de pavo con huevo, tocino y mayonesa de limón  
Panini de tomate y queso mozzarella con pesto y arúgula VG  
Burrito BLTA: tocino, lechuga, tomate y aguacate

### FRUTAS

Manzana roja o verde  
Plátano  
Ensalada de frutas

### POSTRES

Galletas de chocolate  
Tarta de fruta caribeña  
Brownie  
Pay de queso

KIT DE BANQUETES

*After Party*

## AFTER PARTY



### AFTER PARTY

Satisfaga el hambre de sus invitados con nuestros deliciosos aperitivos y tacos para después de la fiesta. Se aplica un costo adicional de \$100, por evento.

#### PIZZA

**\$25 POR PERSONA. TAMAÑO INDIVIDUAL.**

Seleccione sus opciones preferidas:

Mermelada de pavo, peperoni, tocino y vegetales con queso cheddar y Oaxaca

#### LAS TORTAS

**\$28 POR PERSONA**

Mini tortas de cochinita pibil con salsa xnipec, queso y aguacate ciabatta y baguette de verduras a la parrilla

#### EL RINCÓN MEXICANO

**\$45 POR PERSONA**

Quesadillas de queso Oaxaca VG

Tacos de tinga de pollo crujiente

Empanadas de chorizo y papa

Guacamole, pico de gallo y salsas mexicanas

#### LOS TACOS

**\$52 POR PERSONA**

Arrachera

Pollo

Al Pastor

Tacos de verduras V

Guarniciones tradicionales, guacamole, pico de gallo y salsas mexicanas



V - VEGANO VG - VEGETARIANO GF - GLUTEN FREE

KIT DE BANQUETES

*Bebidas*

# BEBIDAS



## BAR PREMIUM

Se requiere un barman por cada 40 invitados.

Se requiere una duración mínima del servicio de dos (2) horas.

**1ER Y 2DA HORA: \$55 POR PERSONA**

**3RA Y HORAS SIGUIENTES: \$43 POR PERSONA**

### COCTELES INSIGNIA

2 cocteles de su elección de nuestro menú de temporada

### COCTELES CLÁSICOS

Margarita, Mezcalita, Paloma, Moscow Mule, Gin & Tonic, Negroni, Martini, Mojito, Daiquiri, Old Fashioned

### GINEBRA

Bombay Sapphire, Tanqueray 10, Hendrick's

### VODKA

Tito's, Belvedere, Grey Goose

### TEQUILA

Casahuín Blanco, Casahuín Reposado, Casahuín Añejo, Casahuín Extra Añejo

### MEZCAL

Montelobos Espadín, Montelobos Ensamble

### RON

Prohibido 22 Gran Reserva, Zacapa 23, Flor de Caña 7

### BOURBON

Woodford Reserve, Maker's Mark, Wild Turkey Rye

### WHISKY

Glenmorangie, Glenfiddich 12, Johnnie Walker Black Label

### LICORES

Campari, Cinzano Rosso, Cinzano Dry, Licor 43 Original, Kahlua, Aperol, Narano, Baileys, St-Germain

### VINO

House Sparkling Wine (1), House White Wine (1), House Rosé Wine (1), House Red Wine (1)

### CERVEZA

Corona, Modelo, Pacífico, Negra Modelo

### SIN ALCOHOL

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta, Fresca, Agua Mineral, Corona Zero

### JUGOS

Arándano, toronja, naranja, piña

## BAR DELUXE

Se requiere un barman por cada 40 invitados.

Se requiere una duración mínima del servicio de dos (2) horas.

**1ER Y 2DA HORA: \$48 POR PERSONA**

**3RA Y HORAS SIGUIENTES: \$36 POR PERSONA**

### COCTELES INSIGNIA

2 cocteles de su elección de nuestro menú de temporada

### COCTELES CLÁSICOS

Margarita, Mezcalita, Paloma, Moscow Mule, Gin & Tonic, Negroni, Martini, Mojito, Daiquiri, Old Fashioned

### GINEBRA

Bombay Sapphire, Tanqueray

### VODKA

Ketel One, Stolichnaya Gluten Free

### TEQUILA

Espolón Blanco, Espolón Reposado, Espolón Añejo

### MEZCAL

Montelobos Espadín, Montelobos Ensamble

### RON

Flor De Caña 7 Años, Bacardí Carta Blanca

### WHISKY

Jack Daniel's, Johnnie Walker Red Label

### LICORES

Campari, Cinzano Rosso, Cinzano Dry, Licor 43 Original, Kahlua, Aperol, Narano, Baileys

### VINO

House Sparkling Wine (1), House White Wine (1), House Rosé Wine (1), House Red Wine (1)

### CERVEZA

Corona, Modelo, Pacifico, Negra Modelo

### SIN ALCOHOL

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta, Fresca, Agua Mineral, Corona Zero

### JUGOS

Arándano, toronja, naranja, piña

## BEBIDAS



### POR CONSUMO

Se requiere un barman por cada 40 invitados.

Se requiere una duración mínima del servicio de dos (2) horas.

#### BAR PREMIUM

Cocteles insignia: \$30 (Elija 2)

Cocteles clásicos: \$28

Margarita, Mezcalita, Paloma, Moscow Mule, Gin & Tonic, Negroni, Martini, Mojito, Daiquiri, Old Fashioned

Espirituosos: \$28

Vino de la casa: \$78

Cervezas mexicanas: \$12

Sin alcohol: \$9

#### BAR DELUXE

Cocteles insignia: \$28 (Choose 2)

Cocteles clásicos: \$25

Margarita, Mezcalita, Paloma, Moscow Mule, Gin & Tonic, Negroni, Martini, Mojito, Daiquiri, Old Fashioned

Espirituosos: \$25

Vino de la casa: \$75

Cervezas mexicanas: \$12

Sin alcohol: \$9

#### BAR DE VINOS Y CERVEZAS

\$45 por persona, por hora

Se requiere un barman por cada 40 invitados.

Se requiere una duración mínima del servicio de dos (2) horas.

#### VINO

Vino espumoso de la casa (1), Vino blanco de la casa (1), Vino rosado de la casa (1), Vino tinto de la casa (1)

#### CERVEZAS

Corona, Modelo, Pacifico, Negra Modelo

Sin alcohol: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta, Fresca, Agua Mineral, Corona Zero

#### BAR DE MARGARITAS & CERVEZAS

\$40 por persona, por hora

Se requiere un barman por cada 40 invitados.

Se requiere una duración mínima del servicio de dos (2) horas.

#### TEQUILA

7 Leguas Blanco

#### LICOR

Narano

#### ESCARCHADO

Sal Kosher, Tajín, Sal de gusano, Sal de albahaca, Sal de jamaica

#### CÍTRICOS

Lima, limón, toronja, naranja agria de Yucatán

#### ACENTOS DE SABOR

Piña (carbonizada), mango, guanábana tropical, maracuyá, hibisco, tamarindo, pepino, jalapeño, habanero.

*Se incluye personal durante un máximo de cinco (5) horas por evento. Las horas no utilizadas no son transferibles. Las extensiones de los eventos están sujetas a previo aviso y a la disponibilidad del personal. Las horas adicionales de personal se cobrarán por hora en función del número de asistentes, y se podrán aplicar tarifas de transporte adicionales. Nuestras ofertas están cuidadosamente seleccionadas y pueden variar según la temporada para garantizar los ingredientes más frescos y la mejor calidad.*

## DETALLES FINALES

Trabajamos con los mejores proveedores de la Riviera Maya. Desde la planificación y la decoración hasta la fotografía y las flores, su evento será único.

### FOTOGRAFÍA

Concordia, [@concordia.photo](#)

Pipe Gaber, [@pipegaber](#)

Luis Briceño, [@photosbycapi](#)

Take it Photo, [@takeitphoto](#)

Judson Rappaport, [@judson\\_rappaport](#)

### RENTA y MOBILIARIO

Archive Rentals, [@archiverentals](#)

Canteiro Weddings, [@canteiroweddings](#)

KL Designs, [@kldesign.events](#)

Rebel Bloom Rentals, [@rebel.bloomrentals](#)

### FLORES

Canteiro Weddings, [@canteiroweddings](#)

Vanessa Jaimes Floral Design, [@vanessajaimesfloraldesign](#)

### AUDIOVISUAL

Inspire, [@inspiremexico](#)

## DETALLES FINALES

Los precios están en USD y están sujetos a un 16 % de impuestos y un 18 % de cargo por servicio.

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Póngase en contacto con nosotros para obtener más información y háganos saber si tiene alguna alergia o requisito dietético especial. Algunos ingredientes pueden variar según la disponibilidad estacional.

Para cada estación de cocina en vivo, se requiere un chef por hora por cada 30 invitados. Se aplicará una tarifa de \$150 por hora, más impuestos.


Por cada opción de bar, se requiere un barman por hora por cada 40 invitados. Se aplicará una tarifa de \$150 por hora, más impuestos.

Los buffets y las estaciones de cocina en vivo están diseñados para un mínimo de veinte invitados. Los grupos más pequeños tendrán un cargo por servicio de \$150.


Para brunch, buffet, taquizas y bbq, el tiempo es de 2 horas. Las estaciones en vivo y las after parties tienen una duración de 1 hora.

El precio del coffee break cubre un evento único con un tiempo máximo de servicio de café de una hora. Después de este periodo, se aplicará un cargo adicional cuando se solicite una renovación del servicio. Los coffee breaks continuos deben solicitarse a través del departamento de Grupos y Eventos. Todos los eventos están sujetos a cargos adicionales, tales como impuestos gubernamentales, montaje, desmontaje y otros.


## OTROS RECURSOS

 [@belmondmaroma](#)

 [Galería de Imágenes](#)

 [BelmondPro](#)

 [Brochure de Experiencias](#)

 [Video de Maroma](#)

[Términos y Condiciones](#)

[Regístrese para nuestro newsletter](#)

MAROMA, CARRETERA FEDERAL CANCUN-TULUM KM 51,  
SOLIDARIDAD, Q. ROO, 77710, MÉXICO  
T: +52 332 101 3864 E: SALES.MAR@BELMOND.COM