

KIT DE BANQUETES *Cada evento es un éxito ...*

Para grupos y conferencias nos esforzamos por ofrecer una experiencia óptima culinarias en un entorno paisajístico. Nuestro centro de conferencias, terrazas, playa explanada, hermosos jardines y al campo de golf y la Casa Club son el escenario perfecto para banquetes (corporativos o de otra manera), bodas y ceremonias de premiación.

Alojamiento para grupos de comedor están disponibles en los siguientes lugares. Todas las salas de conferencias son capaces de albergar el servicio de alimentación también.



RECESOS DE CAFÉ

BUCERÍAS

Café regular, descafeinado, agua, refresco y té de sabores

DESTILADERAS

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores y surtido de galletas

JARRETADERAS

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos, mini pan danés ó variedad de galletas

LA CRUZ DE HUANACAXTLE

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos y mini tartas de frutas

LA PEÑITA DE JALTEMBA

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos y pastelería francesa

LAS ISLITAS

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, jugo de naranja, refrescos y mini pan danés

RECESOS DE CAFÉ CONTINUO (4hrs)

LITIBÚ

Café regular, descafeinado, agua, refrescos y té de sabores

LO DE MARCOS

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores y surtido de galletas

LOS AYALA

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos, mini pan danés ó variedad de galletas

LOS VENEROS

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos y mini tartas de frutas

NUEVO VALLARTA

Café regular, descafeinado, agua, té de sabores, refrescos y pastelería francesa

PUNTA DE MITA

Estación de café regular y descafeinado

RINCÓN DE GUAYABITOS

Jugos frescos Naranja, Toronja, Lima y Zanahoria (jarra montada sobre hielo) Jarra de 2.5 lt

SAYULITA

Charola de galletas surtidas o mini pan dulce 12pax.



RECESO DESAYUNO

EL AMANECER

Café regular, descafeinado, Tes de sabores y Leche.
Jugo fresco de naranja o toronja.
Canasta de pan dulce, pan tostado

EL CAMPESINO

Café de olla, Chocolate caliente
Bizcochos mexicanos, Sopes, Tacos de pollo, variedad de empanadas, mini tamales.

EL VIGOROSO

Café regular, descafeinado, tes de sabores, leche
Fruta fresca rebanada. Estación de jugos frescos de temporada (5)
Crudites: Zanahoria, Jicama, Pepino y apio
Dip de queso, mini sándwiches vegetariano

EL PARAÍSO

Café regular, descafeinado, tes de sabores, refrescos
Fruta fresca rebanada. Estación de jugos frescos de temporada (5)
Variedad de mini Sándwiches, Mini pastelería francesa

DESAYUNOS SERVIDOS

CONTINENTAL

Jugo fresco de naranja o toronja.
Café Americano, descafeinado
Selección de té y leche
Pan dulce miniatura. Plato de fruta, yoghurt

AMERICANO

Jugo fresco de naranja o toronja.
Café Americano, descafeinado
Selección de té o leche.
Plato de frutas, canasta de pan. Pan tostado, mermelada, mantequilla
Huevos al gusto con jamón, salchicha o tocino. Papa Hash Brown

MEXICANO

Jugo de naranja. Café Americano, descafeinado.
Selección de té o leche. Plato de Fruta fresca
Huevos rancheros o a la Mexicana.
Frijoles refritos con totopos y aguacate, chilaquiles verdes.
Pan tostado y pan dulce

CANADIENSE (DIETETICO)

Jugo de naranja o toronja
Yoghurt natural o Plato de fruta
Claros revueltas de huevo con juliana de verduras. Pan integral
Café regular, descafeinado y te de sabores

ESPAÑOL

Jugo de zanahoria o 8 verduras
Papaya con yoghurt. Café regular, descafeinado y te de sabores
Omelette de salmón ahumado con puntas de espárragos en salsa de cebollín y papa Hash Brown. Pan tostado, Pan danés

ITALIANO

Jugo de naranja, toronja o lima
Rodajas de melón y papaya con queso cottage y miel
Baguette relleno de claras de huevo, lomo canadiense y queso amarillo
Pan tostado y pan Danés
Café regular, descafeinado y te de sabores



DESAYUNOS BUFFET

BAHÍA DE BANDERAS

Jugos de frutas naturales naranja, toronja
 Platón de fruta surtida piña, papaya, melón, sandía
 Yoghurt surtidos, granola, fruta picada
 Platón de quesos y carnes frías
 Variedad de pan dulce miniatura

COMPOSTELA

Jugos de frutas naturales naranja, toronja, lima
 Platón de fruta surtida piña, papaya, melón, sandía
 Huevos revueltos con salchicha, jamón o tocino
 Papa hash brown
 Variedad de pan dulce miniatura
 Café regular, descafeinado, te o leche

EL NAYAR

Jugos de frutas naturales naranja, toronja, lima
 Platón de fruta surtida piña, papaya, melón, sandía
 Huevos revueltos naturales, rajas de chile poblano a la crema
 Tortillas de harina o pan tostado
 Frijoles refritos con aguacate
 Variedad de pan dulce miniatura
 Café regular, descafeinado, te o leche

LA YESCA

Variedad de Jugos (4 diferentes)
 Variedad de frutas frescas (4 diferentes)
 Estación de sopes y tortillas hechas a mano
 Yoghurt natural y de sabor con granola mixta
 Chef preparando omelets al gusto con jitomate, chile
 Cebolla, champiñones, jamón y flor de calabaza
 Puntas de res al chile chipotle
 Huevos revueltos naturales o a la Mexicana
 Chilaquiles rojos, frijoles fritos , salsa mexicana y picante
 Tamales surtidos
 Mermelada, mantequilla, pan dulce mexicano
 Café regular, descafeinado, té o leche (Mínimo 80 personas)

SAN BLAS

Variedad de Jugos (4 diferentes)
 Variedad de frutas frescas (4 diferentes)
 Variedad de cereales, yoghurt natural y de sabor
 Granola, fruta picada, huevos revuelto naturales
 Chef preparando omelets al gusto con salmon, camarón, salchicha,
 Tocino, cebolla, jitomate, chile, queso champiñones
 Chilaquiles , frijoles fritos, papa hash brown
 Crepas con espinacas o Hot cakes con miel
 Barbacoa de res, salsa mexicana y picante
 Pan francés, mermelada, mantequilla
 Café regular, descafeinado, té o leche (Mínimo 80 personas)

TEPIC

Jugos frescos de naranja, toronja, jitomate, manzana, uva, piña
 Fruta fresca en rebanadas piña, melón, sandía, papaya
 Fruta entera de temporada
 Variedad de cereales, yoghurt natural y de sabor
 Chef preparando omelets al gusto con jitomate, chile
 Cebolla, champiñones, jamón y flor de calabaza
 Barra de ensaladas (4 diferentes), aderezos
 Platón de quesos y carnes frías surtidas
 Roast beef a la minuta
 Paella de mariscos



COMIDA O CENA

MAYA

Sopa de tortilla al chile cascabel
 Fajitas de pollo al estragon
 acompañadas de frijoles refritos, y guacamole
 Strudel de camote en salsa de caramelo
 Café regular, descafeinado o te

CORA

Tomate relleno con atún y camarones
 Milanesa de pollo
 acompañada con puré de papa y champiñones
 Helado de piña colada
 Café regular, descafeinado o te

HUICHOL

Ensalada verde con queso panela
 Enchiladas de mariscos con salsa ranchera
 Con mostaza, tocino y queso parmesano
 Pay de queso
 Café regular o descafeinado o te

MEXICANEROS

Ensalada Arcoiris con tomate, aguacate y camarones pacotilla
 Con papa cherry provenzal y tomate azado
 Filete de mero en salsa Veracruzana con papa al horno
 Fian de coco
 Café regular o descafeinado o te

MEZQUITIC

Cóctel de mariscos
 Filete de res a la tampiqueña
 Acompañado de arroz. Frijoles, rajas y enchiladas
 Buñuelos con mousse de mango
 Café regular o descafeinado o te

TEPEHUANOS

Ensalada del Jardín
 Tacos de pescado
 Tarta de fresa
 Café regular o descafeinado o te



RÍO ACAPONETA

COMIDAS BUFFET

Ensalada de cangrejo surimi
 Ensalada de espinacas
 Ensalada de verduras marinadas
 Ensalada rusa con camarón pacotilla
 Sopa de pescado al chipotle
 Camarones y pulpo a la cerveza
 Chile poblano relleno de Marlin ahumado
 Medallones de res a la mexicana
 Pollo a las finas hierbas
 Fusilli con pesto de albahaca a los 3 quesos
 Arroz jardinera
 Calabacita y zanahoria a la mantequilla
 Papa cambray a las finas hierbas
 Aderezos: Mil islas, vinagreta de limón, francés
 Chiles toreados, chiles jalapeños, salsa molcajete
 Pastel de queso
 Pay de elote
 Mousse de mango
 Pastel de Moka (Mínimo 80 personas)



RÍO GRANDE DE SANTIAGO

Ensalada lechugas tiernas, apio, zanahoria, chícharos y jícama
 Ensalada de cítricos con pechuga de pollo
 Ensalada de guisantes y queso panela
 Tomate relleno de atún
 Crema de mejillones al cilantro
 Filete de pescado almadrado
 Enchiladas de camarón
 Medallones de res al chipotle
 Pollo BBQ
 Espagueti con mariscos
 Verduras al vapor
 Frijoles charros
 Arroz a la poblana
 Aderezos: Ranch, Vinagreta de mango
 Salsas: Molcajete, salsa de aguacate, chiles toreados
 Pastel de plátano
 Tarta de nuez
 Mousse de chocolate
 Pastel de Amaretto
 Flan de queso (Mínimo 80 personas)

RÍO SAN PEDRO MEXQUITAL

Ensalada mixta
 Ensalada tomate con queso panela
 Ensalada betabel con piña
 Ceviche Vallara
 Filete de pescado con camarón pacotilla al ajo
 Sopes de Marlin ahumado
 Pierna de cerdo a la naranja
 Pollo al vino blanco
 Fajitas de res
 Arroz al Huajillo
 Frijoles fritos
 Brócoli y coliflor a la mantequilla
 Aderezos: Francés, mil islas, aurora
 Salsas:
 Mexicana, molcajete, aguacate, chipotle
 Pastel de queso
 Flan
 Pay de coco
 Mousse de chocolate (Mínimo 80 Personas)

RÍO ACAPONETA

Ensalada de col marinado
 Ensalada tomate con queso mozzarella al pesto
 Frutas al kirsh, Ensalada mixta
 Crema de marisco al Huajillo
 Filete de pescado almadrado
 Chile relleno de marisco
 Pollo a la provenzal
 Pierna de cerdo confitado a la canela
 Arroz blanco
 Brócoli
 Espinacas a la crema
 Puré de papa
 Aderezos: Mostaza, vinagreta mil islas
 Salsas, aguacate, salsa mexicana, chiles toreados
 Pastel de plátano
 Tarta de coco y piña
 Mousse de mandarina (Mínimo 80 Personas)



COMIDA O CENA BUFFET

EL FARO DE TULUM

BARRA DE ENSALADAS
 Corazones de lechugas mixtas, Rottinni con vegetales y mortadela
 Papa con tocino a la mostaza, granos de elote con pimientos

PLATO FUERTE
 Costillas a la BBQ
 Pollo al achioté
 Puntas con champiñones
 Pescado a la plancha en salsa de cilantro

GUARNICIONES
 Arroz Poblano con queso panela
 Papa al horno con su aderezo
 Jardinera de vegetales frescos

POSTRES
 Pastel de moka
 Pay de plátano
 Arroz con leche
 Pastel de Chocolate
 Café regular, descafeinado o té (Mínimo 80 Personas)

IL PESCATORE

BARRA DE ENSALADAS
 Aguacate relleno de ceviche Vallarta
 Ceviche Acapulco, Sinaloense
 Guacamole, ensalada de ejotes, jitomate con panela
 nopales con cebollita, jitomate, queso y cilantro

ANTOJITOS:
 Sopes de picadillo, empanadas de carne, tacos de pollo
 Nachos, variedad de quesadillas, tacos al pastor

PLATOS FUERTES:
 Birria estilo Jalisco (de chivo o res)
 Pollo en pipián
 Mixiote de mariscos
 Filete de pescado al achioté
 Lomo de cerdo en salsa de ciruela

GUARNICIONES:
 Arroz a la mexicana, frijoles charros
 Cebollitas cambray, nopales asados
 Tortillas hechas a mano

POSTRES:
 Arroz con leche, plátano macho con kahlúa,
 dulces mexicanos, camote dulce, calabaza enmielada
 flan de queso, guayabate, pastel de coco.
 Café, decaf, té, café de olla (Mínimo 80 Personas)



KAYBAL

BARRA DE ENSALADAS
 Cesar, jitomate, queso panela, nopales
 Verduras marinadas, elote y guacamole

PARRILLADA DE:
 Sirloin delgado, pollo, salchicha Frankfurt, chorizo, arrachera
 Medio Rib Eye, medallones de filete de res
 Costillitas a la b.b.q.
 Roast Beef

GUARNICIÓN:
 Papa al horno, frijoles charros, verduras mixtas,
 Elotes enteros a la mantequilla, papa salteada al ajo y perejil
 Tortillas de maíz en la mesa.
 Aderezos: b.b.q. crema agria al ajo y cebollín, mil islas
 Salsas mexicanas, salsa al vino tinto, salsa a la pimienta verde, bearnesa

POSTRES:
 Pay de arroz, pay de nuez, pay de manzana, flan de caramelo,
 Pasteles surtidos, de chocolate, coco y plátano
 Café regular, descafeinado o té (Mínimo 80 Personas)

LA MARINA

BARRA DE ENSALADAS
 Elote y pimienta morrón, mixta, ceviche, berros, guacamole,
 Aderezos: Albahaca, mil islas, francés, aurora, tártara

PARRILLADA DE:
 Camarones medianos en brocheta de 3 y verdura
 Brocheta de pescado, filete de pescado parrilla,
 Pescado entero sarandeado,
 Brocheta de callo de hacha margarita
 Mariscos Newburg

GUARNICIÓN:
 Arroz blanco a la jardinera, verduras al vapor
 Papas al vapor, pasta fresca salteada
 Tortillas

POSTRES:
 Mil hojas de fruta fresca de la temporada,
 Plátano flameado con kahlúa a la crema,
 Flan de caramelo, pastel de queso y fresas
 Café regular, descafeinado o té (Mínimo 80 Personas)





MENÚ DE CENA 4 TIEMPOS (Mínimo 100 Personas)

BAJA CALIFORNIA	Ensalada de callo margarita y vinagreta de mango Crema de espárragos con almeja Filete de res flameado al Tequila reposado Pastel de nuez y frutas rojas
BAJA CALIFORNIA	Ensalada de lechugas tiernas con queso frito y cremosa de guajillo Caldo de cordero y verduras Filete de huachinango y camarones en salsa de jaiba Mousse de chocolate glaseado
BAJA CALIFORNIA SUR	Terrina de verdura en salsa de Champagne Crema de hongos silvestres Rosa de róbaló horneado en salsa de Azafrán Pera glaseada en Salsa de Tres Chocolates
CAMPECHE	Ensalada de callo margarita empanizado al amaranto y mandarina Crema de alcachofas gratinada Pechuga de pato en salsa de aguacate y pimienta rosa Pastel Opera al licor de plátano
CHIAPAS	Ensalada de lechugas tiernas y verduras marinadas al vinagre balsámico Crema de elote con chile poblano y codorniz Tártara de salmón y callo de hacha a la mantequilla blanca de albahaca Mousse de plátano con salsa de cajeta y Tequila
CHIHUAHUA	Ensalada de lechugas tiernas al vinagre balsámico Sopa de champiñones Prime Rib en su jugo Pastel sacher
COAHUILA DE ZARAGOZA	Hojaldre de callo de hacha en Salsa de cilantro Crema de salmón y elote Pechuga de pollo rellena de hígado de ganso en Salsa de Uva Cítrico glaseado relleno de parfait de naranja y crujiente al coco
COLIMA	Hojaldre de codorniz al agridulce de jamaica Bisque de langosta al Tequila Huachinango entero relleno de verduras en salsa Poblana Mousse de fresa con crema Inglesa al cacao
DISTRITO FEDERAL	Hojaldre de Setas Bisque de camarón y Salmón Camarón al coco en salsa de Mango Pastel de amaretto
DURANGO	Carpaccio de filete de res a la flor de mostaza y Queso Parmesano Bisque de Langosta Mar y Tierra (Camarón y medallones de filete de res en salsa de Vino tinto) Coco relleno de tres mousses
GUANAJUATO	Terrina de pato con fruta confitada y Pimienta Verde Crema de queso al chipotle Langosta rellena de mariscos gratinada en Salsa de Vino Blanco Hojaldre de fruta al caramelo de Grand Marnier
GUERRERO	Ensalada de queso Provolone gratinado al Orégano y Aceite de Olivo Sopa de pescado al Azafrán Ossobuco de pollo relleno de mousse de Pato y Piñones Mousse de fruta de temporada
HIDALGO	Gratin de mariscos al curry Crema de tomate y Queso Mar y Tierra (Filete de res y medallones de langosta en salsa chorón al Chipotle) Parfait de piña colada al Caramelo de Jamaica
JALISCO	Ensalada de espinacas con champiñones y tocino Crema de almeja al anís Filete de res a la cremosa de guajillo Pastel praline
MICHOACÁN DE OCAMPO	Ensalada de berro y camarones Crema de elote y pimiento morrón Rib eye a la parrilla en salsa de hongos silvestres Mousse de chocolate blanco
NAYARIT	Rillette de salmón al eneldo Crema de Pato al chipotle Rack de cordero relleno de setas y berenjena en su jugo Tartaleta de crema de arroz con mousse de nougatina



CENA BUFFET TEMAS ESPECIALES

MEXICANÍSIMO

ENTRADAS

Cóctel de frutas con un toque de tequila
Selección de 4 ensaladas Mexicanas
Aderezo, crotones y totopos
Guacamole, salsas Mexicanas y queso Ranchero

PLATOS FUERTES

Tamales de la región, pollo en mole
Filete a la Veracruzana
Tacos dorados con papa y chorizo
Arroz a la Mexicana, frijoles refritos
Vegetales a la jardinera

DE LA PARRILLA

Top Sirlolín, chuleta de cerdo
Tortillas y quesadillas hechas a mano

POSTRES

Variedad de dulces Mexicanos como:
(Cocadas, calabaza, camote, plátanos, buñuelos, flan de caramelo)
Café de olla estilo Mexicano

AMBIENTACIÓN

Decoración mexicana
Degustación de tequila de la casa
Mariachi y grupo musical en vivo
Ballet folklórico, pelea de gallos
Charros mexicanos y concursos

(Mínimo 200 Personas)

BRASILEÑÍSIMO

ENTRADAS

Ceviche de pescado Caribe
Ceviche de pescado Vallarta
Barra de ensaladas al estilo de la casa
Aderezos, crotones, totopos y salsa Mexicana

PLATILLOS

Costillas a la BBQ / Fajitas de res
Pollo teriyaki
Arrachera marinada
Chorizo y cebolla asados
Pescado sarandeado
Jardinera de vegetales
Papa al horno con aderezo
Arroz con champiñones

POSTRES

Pay de plátano, queso, flan de coco
Manzanas rellenas, tarta de durazno

AMBIENTACIÓN

Decoración del norte
Grupo musical en vivo
Valet folklórico, toro mecánico

(Mínimo 200 Personas)

ITALIANISIMO

BARRA DE ENSALADAS

Ensalada Cesar con sus guarniciones
Tomates al pesto, berros con huevo y panceta dorada
Ensalada del jardín con corazones de lechuga
Platón de carnes frías Italianas y quesos internacionales
Pan de ajo, foccacia de aceitunas y hierbas
Aderezos, vinagre Cesar y aderezo de blue cheese

ESTACIÓN DE PASTAS

Tortellini, Fetuccini, pasta Penne, Spaghetti, Ravioli
Salsa Bolognesa, Alfredo y tomate fresco con albahaca

GUARNICIÓN

Calamar, pollo, res, pulpo, pimientos y champiñones

PLATILLOS

Escalopa de pollo, tomate y queso Mozzarella
Lasagna vegetariana
Pescado al Prezemolo
Canelones con espinaca y queso Ricotta fresco
Vegetales al vapor

POSTRES

Pastel de chocolate, mazapán
Bavaroise al amaretto, sabaglione de fresa

AMBIENTACIÓN

Decoración Italiana
Grupo musical en vivo

(Mínimo 200 Personas)

SELECCIÓN DE CANAPÉS

CANAPÉS NACIONALES

- AMEYAL** Queso mozzarella con paprika
Salami con cebollas cambray
Queso crema con nuez
Queso blue cheese con manzana
Albóndigas al chipotle
Alitas de pollo empanizadas
Costillas de cerdo BBQ
Quish Lorraine con cebolla
- BONAMPAK** Canapé de pechuga de pavo
Canapé de huevo duro con anchoa
Canapé de mousse de jamón
Canapé de queso gruyere
Empanaditas de atún en hojaldre
Voul au vent de atún
Mini pizza de jamón y queso
Salchicha con tocino asado
- COBÁ** Barquita de surimi con apio
Jamón serrano con melón
Barquita de tomate con queso feta
Huevo con caviar Romanof
Quiché de espinacas
Brocheta de res a la pimienta
Hojaldre relleno de camarón
Dedos de pecado tempura
- EDZNÁ** Tomatito relleno de ceviche de pescado
Apio relleno de blue cheese
Corazón de alcachofa relleno de mousse de jamón
Champiñones rellenos de queso crema, ajo y anchoa
Satay de camarón en salsa de lichey
Brochetas de pato al Curacao
Enrollado de cordero en hoja de parra a la menta
Satay de atún fresco en salsa de mango
6 piezas por persona (no se resurte)

CANAPÉS MEXICANOS

- IKAL** Tomatitos rellenos de ceviche de pescado
Barquitas de aguacate con atún
Pepinos con ensalada de camarón
Tortitas a la Mexicana
Rueditas de plátano macho con chorizo
Nachos gratinados con pollo y chile
Taquitos de pollo dorados
Brochetas de puerco al pibil
- KANKÍ** Guacamole con totopos y salsa Mexicana
Pepinos rellenos de mariscos mixtos
Tostaditas de salpicón de res Jalisco
Tostaditas de pulpo al ajillo
Sopes de chorizo, crema y queso
Chorreadas de hojaldre rellenas de pollo con mole
Empanada de Maíz rellenas de Marlin
Brochetas de cerdo al pibil
- KIERE** Guacamole
Brochetas de carne
Sopes de picadillo, nachos, tacos de pollo
Quesadillas de rajitas, de flor de calabaza y huitlacoche
Variedad de tamales
Dedos de pescado empanizado
Alitas de pollo empanizadas
Empanadas de chorizo y papa
- KUCICÁN** Empanadas de queso y champiñones
Alitas de pollo agridulce de jamaica
Sopes de marlin
Camarones empanizados
Taquitos de jaiba
Pambazos de pollo
Costillitas en salsa B.B.Q.
Pulpo frito
6 piezas por persona (no se resurte)



CANAPÉS INTERNACIONALES FRÍOS

- QUIRIGUÁ** Apio con queso roquefort
Brochetas de jícama con queso
Jitomate relleno de mousse de atún
Pepino con mousse de anchoas
Mil hojas de rajitas y elote
Mil hojas de queso crema a las finas hierbas
- SAYIL** Camarones con variedad de aderezos
Amoniere de salmón ahumado
Petivier de queso Roquefort
Jamón serrano relleno de queso crema a las finas hierbas
Mini berenjena rellena de mousse de salmón
- TIKAL** Brochetas de queso mozzarella y jitomate al albahacar
Variedad de carnes frías
Quesos surtidos
Rosa de salmón y melón cantaloupe
Rillete de róbalo fresco
Champiñones rellenos de mousse de anchoas
6 piezas por persona (no se resurte)

CANAPÉS INTERNACIONALES CALIENTES

- TIKUL** Camarones envueltos en tocino
Champiñones en mousse de ave
Pequeño Wellington
Brochetas de callo de hacha
Hojaldre de queso de cabra
- TONINÁ** Costilla de cordero en hojaldre
Verduras rellenas gratinadas con queso de cabra
Quiche de mariscos
Brocheta de pescado y callo de hacha empanizada al amaranto
Sushi de salmón
- UXMAL** Camarones en hojaldre
Dedos de pescado empanizado
Costilla B.B.Q.
Alitas a las finas hierbas
Champiñones rellenos de mousse de verdura y queso
6 piezas por persona (no se resurte)

CANAPÉS DE LUJO

- XAMANTÚN** Roast beef con queso crema e hinojo
Salmón ahumado con mousse de raíz fuerte
Trucha ahumada con suprema de limón
Camarones con piña y salsa de cóctel
Satay de res a la marsala
Brocheta de callo de hacha y calabacita
Satay de pechuga de pollo al teriyaki
Camarón al tempura en salsa de tamarindo
- YARETZI** Enrollados de paté de ave primavera
Pechuguitas de codorniz con papaya
Medallones de langosta Bellavista
Barquita de aguacate con camaroncitos a la Aurora
Quiché de mariscos (langosta, callo de hacha, camarón, mejillones)
Ravioles de pato rellenos de queso en salsa de nuez
Camarones empanizados al coco con salsa de mango
Rombos de salmón en salsa Poblana
- YAXCHILÁN** Rillete de salmón con chile guajillo
Rillete de pato a la manzana confitada
Variedad de quesos hechos en casa
de amaranto, almendra, uva, cebollín y al curry
Terrina de verdura y caviar
- ZELTZIN** Hojaldre de langosta
Flor de calabaza rellena de mousse de codorniz
Mini crepas de hongos silvestres
Mini calamares rellenos flameados al mezzal
Camarones mariposa a las finas hierbas
6 piezas por persona (no se resurte)



BOX LUNCH

EL ESTÁNDAR Sándwich doble de jamón y queso (Mínimo 15 Personas)
Jugo de frutas en lata (o un refresco en lata)
Manzana
Plátano
Una pieza de pastel de la casa
1/4 de pollo a la parrilla
Huevo cocido
Sal y pimienta

EXCURSIÓN Cuernito relleno de roast beef
Cuernito relleno de pavo
Ensalada de pasta Italiana con vegetales
Fruta de mano (2 piezas)
Barra de granola
Pay de nuez
Jugo, Agua o refresco

MENÚ BODA

ALCATRAZ Sopa de tortilla con aguacate, chicharrón, crema y queso
Pierna de Cerdo con flor de calabaza en salsa verde
Acompañado con arroz a la jardinera
Pastel de pera en salsa de frambuesa

ANTURIO Ensalada verde con carnes frías en aderezo francés
Combinación de pescado y camarones en salsa de ajo y albahaca
Servido con papa horno y verduras
Profiteroles de chocolate rellenos de crema de almendras y Frangélico

AZUCENA Sopa de mariscos Tikul
Filete de res con nopales, queso manchego, arroz a la Mexicana en salsa de cerveza y carne
Strudel de plátano en salsa de pasiflora

BUGANVILLA Ensalada de aguacate y tomate con champiñones, aderezo balsámico y queso Parmesano
Medallón de robalo sobre relish de vegetales y coulis de tomate y vino
Acompañado con arroz al azafrán
Pastel Paris Brest en salsa de capuccino

CASABLANCA Rollo de wonton con vegetales y mango asado en salsa de naranja a la menta
Dúo de filete de res con camarón en timbal de papa y vegetales en salsa de ajo a la Provenzal
Chocolate Marquis en salsa de Galeano y naranja al caramelo

CLAVEL Ensalada de espinacas con arúgula, escarola, endivia y pimientos rostizados en vinagreta de lima y tequila con queso
Medallones de filete de res con salpicón de setas y salsa de queso Roquefort
Acompañado con pay de verduras
Strudel de manzana con queso Mozzarella en salsa de frambuesa y amaretto

GARDENIA Crema de berros con pistaches esmeralda
Suprema de pollo Campesina rellena de espinacas, jamón de pierna y vegetales en salsa de pimiento rojo
Parfait de queso con zanahoria en salsa de frutas tropicales

GIRASOL Hojaldre de rajitas de chile poblano y elote
Lomo de cerdo relleno de ciruela y vegetales en salsa de mole y almendra
Pastel de coco

HORTENSIA Chile poblano relleno de Atún en salsa de nuez
Pechuga de pollo forestiere (Champiñones, cebollita cambray y tocino)
Pastel de Nuez

LILI Crema de camarón y calabaza de Castilla al comino
Combinación de res y pato en salsa de tuétano y pimienta
Pastel de zanahoria

MAGNOLIA Ensalada de Vegetales asados y queso mozzarella
Filete de pescado a la vizcaína con papa parisién y calabacita rellena
Pastel de chocolate

ORQUIDEA Ensalada de lechugas mixtas, manzana y nuez con aderezo mil islas
Sopa de pescado al anís
Pollo BBQ servido con puré de papa y vegetales a la mantequilla
Pastel de Vainilla

ROSA Hojaldres de calamar en salsa de vino blanco
Sopa poblana
Pechuga de pollo en costra de Finas hierbas y Champiñones
Pastel 3 Leches



ENTRETENIMIENTO DE NOCHE

Lunes por la Noche

FIESTA MEXICANA!

Cena/Show: 6:30 pm a 10:00 pm
Una probada del México real!

Miércoles por la Noche

NOCHE WESTERN!

Cena/show: 6:30 pm a 10:00 pm
Un evento Charro Mexicano!

Domingo por la noche

BBQ & SHRIMP

Dinner/music: 6:00 pm to 10:30 pm
Prueba nuestra receta especial Parrilla BBQ que sabe a Paraiso.!

Sabado por la noche

NOCHE ITALIANA!

Cena/música: 6:00 pm a 10:30 pm
Buffet Italiano bajo las estrellas!

Domingo por la mañana

BRUNCH DOMINICAL EN EL TIGRE!

Brunch/music: 10:00 am to 4:00 pm

Un Festin Celestial en el Country Club y el Golf

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

🇲🇽 Sin costo al: 01 800 727 24 76
Línea directa: (322) 226 6770
Guadalajara: (33) 3817 8444

www.paradisevillage.com