

A. DESAYUNO BUFFET | **BUFFET BREAKFAST**

Garantía mínima: 50 personas

Minimum guarantee: 50 ppl

A1. GRAND VELAS

Precio por persona: \$ 48 USD + 16% IVA + 15% servicio

Price per person : \$ 48 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS | JUICES

(Seleccione 4 jugos | *Select 4 juices*)

Jugo de naranja, piña, papaya, melón, toronja, zanahoria, betabel

Orange, pineapple, papaya, cantaloupe, grapefruit, carrot and beet

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, and honeydew melon

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE

Yogurt de frutas, yogurtbajo en colorías, leche entera, light, chocolate caliente, queso cottage.

Fruit yogurt, low fat yogurt, whole or skim milk, hot chocolate, cottage cheese.

VARIEDAD DE CEREALES | ASSORTED CEREALS

(Seleccione 3 cereales | *Select 3 cereals*)

All Bran, Bran Flakes, Special K, Froot Loops, Corn Flakes, Zucaritas, Choco Krispis

HOT CAKES (guarnición) | HOT CAKES (with garnish)

Coco rallado, uva pasa, ciruela pasa, chips de plátano, granola, miel de abeja, miel maple

Grated coconut, raisins, prunes, banana chips, granola, honey, maple syrup

BAGUETTES

Salmón ahumado y sus guarniciones | *Smoked salmon with garnishes*

QUESO CREMA DE SABORES | FLAVORED CREAM CHEESE

(Seleccione 2 quesos | *Select 2 options*)

Queso crema natural, triple crema, a las finas hierbas, a las moras azules, 3 quesos (azul, amarillo y gruyere), finas hierbas

Plain, triple cream, blueberry, three-cheese (blue cheese, cheddar, Gruyere), fine herbs

PAN DULCE | PASTRIES

Roles de canela, muffins de cereales, de mantequilla, pan de plátano, cuernitos de mantequilla y de variedad de cereales

Cinnamon rolls, butter or grain muffins, banana bread, butter and multigrain croissants

■ GRAND VELAS Riviera Maya

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan blanco rebanado, pan de levadura, bagels clásicos, pan integral, de centeno, de trigo, blanco, de ajonjolí, de nuez

Sliced white bread, leavened bread, classic bagels, whole grain, rye, wheat, white, sesame, walnut

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, jams and honey

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.

A2. BUFFET MEXICANO | MEXICAN BUFFET

Precio por persona: \$ 38 usd + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 38 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS | JUICES

(Seleccione 4 jugos | *Select 4 juices*)

Jugo de naranja, piña, papaya, toronja, sandía, zanahoria, verde (apio perejil, espinaca, nopal y piña). Jugo de temporada: Mango y guanábana. Jugos licuados de guayaba, de mamey. | *Orange, pineapple, papaya, grapefruit, watermelon, carrot, green blend (celery, parsley, spinach, cactus leaf and pineapple). Seasonal: mango and sours or, guava and mamey blends.*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano | *Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon, banana*

LECHE & ATOLE | MILK & "ATOLE"

Leche entera, light, chocolate caliente, atole de vainilla y canela | *Whole and skim milk, hot chocolate, vanilla-cinnamon "Atole" (hot sweet drink made with corn starch).*

ANTOJITOS MEXICANOS

(Seleccione su opción de chilaquiles | *Select your choice of chilaquiles*)

*Empanadas de rajas con queso, de papa con chorizo

*Pozole rojo estilo Jalisco: Maíz pozolero carne de cerdo, pollo y tomate rojo

*Pozole verde estilo Guerrero: Maíz pozolero, carne de cerdo, pollo y "tomatillo"

Acompañamiento: Lechuga, col, rábano, cebolla, limón, orégano, chile piquín, aguacate y tostadas.

*Chilaquiles rojos o verdes con opción de carne de pollo o res (Seleccione los chilaquiles)

Acompañamiento: Crema agria, queso fresco, cebolla morada y cilantro

*Sopes con pollo y sopes con tinga de res al chipotle

*Tamales de mole y tamales de pollo en salsa verde

*Quesadilla con chorizo y sincronizadas

MEXICAN SPECIALTIES

**Empanadas filled with cheese and poblano chilies, potatoes with chorizo empanadas*

**Jalisco-style pozole soup with hominy, pork, chicken and tomato*

**Guerrero-style pozole with hominy, pork, chicken and green tomatillos*

Garnishes: Lettuce, cabbage, radishes, onion, lemon, oregano, piquin chili, avocado and tostadas

**Red or green chilaquiles- lightly fried tortilla strips bathed in salsa with your choice of chicken or beef*

Garnishes: Sour cream, fresh cheese, red onion and cilantro.

Sopes with chicken or shredded chipotle beef

**Tamales filled with mole or chicken in green salsa*

**Chorizo quesadilla and sincronizadas (quesadillas filled with ham and cheese)*

HUEVO | EGGS

Huevo revuelto a la mexicana: Huevo, cebolla, jitomate, chile Serrano | *Mexican-style scrambled eggs with onion, tomato and serrano chilies*

GUISADOS MEXICANOS | MEXICAN DISHES

(Seleccione 2 guisados | *Select 2 Mexican dishes*)

Escabeche de pollo al cilantro, puntas de filete a la mexicana, cochinita Pibil, barbacoa, chicharrón en salsa roja | *Chicken in vinegar escabeche with cilantro, Mexican-style steak tips, cochinita pibil, barbacoa and pork cracklings stewed in red salsa*

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Plátano macho frito, calabaza yucateca, frijoles refritos con tocino y epazote, papa hash brown con tocino y chorizo | *Fried plantains, Yucatan zucchini, refried beans with bacon and epazote, hash brown potatoes with bacon and chorizo*

SALSAS | SAUCES

Mexicana, verde, habanera, molcajete, crema ácida. | *Mexican salsa (tomato, onion, serrano chilies, cilantro), green salsa (tomatillo, onion, serrano chili), habanero salsa, 'molcajete' salsa (chilies, tomato or tomatillo and garlic, blended in a volcanic stone mortar), sour cream.*

PAN DULCE | PASTRIES

Churros, conchas de chocolate, roles de canela y pasas, pan de plátano, donas de cajeta, budín con caramelo, polvorones de naranja, muffin de zanahoria, plátano y canela | *Churros, chocolate shells, cinnamon-raisin rolls, banana bread, Cajeta (Mexican caramel) doughnuts, caramel pudding, orange butter cookies, carrot, banana and cinnamon muffin*

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Panes presentación individual: integral, elote, avena, ajonjolí, granola, tocino con frijoles. Pan de caja: Blanco e integral. Especiales: Bisquets Tortillas de maíz y de harina | *Single servings of bread: Whole grain, corn, oatmeal, sesame, granola, bacon with beans. Loaves of bread: White, whole grain. Specialties: biscuits, corn and flour tortillas*

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel | *Butter, jams and honey*

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café de olla, Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes | *Traditional Mexican café de la olla (coffee with cinnamon and raw sugar), gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas*

A3. BUFFET AMERICANO | AMERICAN BUFFET

Precio por persona: \$ 36usd + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 36USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS | JUICES

Jugo de naranja, piña, papaya, toronja | *Orange, pineapple, papaya, grapefruit*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

(Seleccione 5 opciones | *Select 5 options*)

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano, naranja, toronja | *Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon, banana, orange, grapefruit.*

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE

Yogurt de frutas, yogurt bajo en calorías, leche entera y light, queso cottage | *Fruit yogurt, low-fat yogurt, whole and skim milk, cottage cheese*

VARIEDAD DE CEREALES, GRANOLA Y AVENA | ASSORTED CEREALS, GRANOLA AND OATMEAL

Guarniciones: Uvas pasas, ciruelas pasas, coco rallado, miel, miel maple, cajeta, salsas de vainilla, chocolate y fruta | *Garnishes: Raisins, prunes, grated coconut, honey, maple syrup, caramel, vanilla, chocolate and fruit sauces.*

PLATÓN DE CARNES FRIAS| PLATTER OF COLD MEATS

PLATÓN DE QUESOS | CHEESE PLATTER

BAGELS

Integral y de uvas pasas | *Whole wheat and raisin*

PLATOS FUERTES (Seleccione plato fuerte)

Sugerencia 1: Huevos revueltos, papa y guarnición de verduras, todo a elección del chef. Salchicha y tocino

Sugerencia 2: Omelette, pan francés y hotcakes, todo a elección del chef. Guarnición de hotcakes: uvas pasas, coco rallado, granola, chips de plátano y manzana.

MAIN COURSES (Select main dish)

Suggestion 1: Scrambled eggs, potatoes and vegetable garnish; all selected by Chef.

Sausage and bacon. Suggestion 2: Omelette, French toast and hot cakes, all selected by Chef. Garnishes for hot cakes: raisins, grated coconut, granola, banana and apple chips.

PAN DULCE | PASTRIES

(Seleccione 6 opciones | *Select 6 options*)

Roles de canela, roles de canela con pasas, orejas, chokolatines, cuernitos de mantequilla, integrales, con almendras, donas, donas de chocolate, de moka, muffin de mantequilla, chocolate, mora azul, nuez, integral, all bran, bola de berlin rellena de crema pastelera, rellena de mermelada.

Cinammon rolls, cinnamon-raisin rolls, palm leaf cookies, pain au chocolat, butter, whole wheat or almond croissants, plain, chocolate or mocha donuts, butter, chocolate, blueberry, pecan, whole wheat or all-bran muffin, Berliner filled with pastry cream or jam.

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

(Seleccione 4 opciones | *Select 4 options*)

Baguette de mantequilla, integral, centeno, ajo, finas hierbas o ajonjolí
Pan de caja blanco o integral.

Butter, whole wheat, pumpernickel, fine herb or sesame seed baguettes

White or whole wheat sliced bread

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, jams and honey

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.

A4. BUFFET SPA SALUDABLE | HEALTHY SPA BUFFET
Precio por persona: \$ 49usd + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 49USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS | JUICES

(Seleccione 3 opciones | *Select 3 options*)

Jugo de naranja, piña, papaya, melón, sandía, toronja, manzana, uva | *Orange, pineapple, papaya, cantaloupe, watermelon, grapefruit, apple, grape*

JUGOS ENERGETICOS Y AGUA | ENERGETIC JUICES AND WATERS

(Seleccione 2 opciones | *Select 2 options*)

V8, jugo verde (apio, espinaca, piña, naranja, nopal), de limón, lima y naranja, de apio y zanahoria, de zanahoria y naranja, de betabel y fresa, jugo de chaya, agua de flor de Jamaica | *V8, green juice (celery, spinach, pineapple, orange, cactus), lemon, lime, orange, carrot/celery, carrot-orange, beet-strawberry, chaya, hibiscus flower infusion*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano, uvas, mango (temporada) | *Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon, banana, grape, mango (seasonal)*

YOGURT, LECHE Y QUESO | YOGURT, MILK & CHEESE

Yogurt de frutas/bajo en calorías, leche light, leche de soya, queso cottage, quesocrema light, quesopanela

Fruit yogurt, low-fat yogurt, skim milk, soy milk, cottage cheese, light cream cheese, panela cheese.

CEREALES | CEREALS

(Seleccione 3 opciones | *Select 3 options*)

All bran, Special K, Bran Flakes, Granola

HOT CAKES INTEGRALES (guarnición) | WHOLE WHEAT HOT CAKES (with garnishes)

Coco rallado, uva pasa, ciruela pasa, miel de abeja, miel maple, cajeta, salsa de vainilla, chocolate y de frutas

Grated coconut, raisins, prunes, honey, maple syrup, caramel, vanilla, chocolate and fruit sauces.

PECHUGA DE PAVO | TURKEY BREAST

BARRA SALUDABLE | HEALTHY STATION

Tomate, lechuga, zanahoria rallada, pepino, espinacas, berros, huevos cocidos. Aderezos:

light, de yogurt, aceite de olivo, de semilla de uva, vinagre balsámico | *Tomato, lettuce, grated carrot, cucumber, spinach, watercress, hard-boiled eggs.*

Dressings: Light, yogurt, olive oil, grape seed oil, balsamic vinegar.

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Omelette de claras de huevo con champiñones y finas hierbas, claras de huevo revueltas con pechuga de pavo, guisado de pechuga de pavo a la parrilla. Guarniciones: Atados de espárragos al vapor, tomates asados rellenos de queso cottage, zanahoria hash Brown | *Egg white omelette with mushrooms and fine herbs, scrambled egg whites with turkey breast, stewed grilled turkey breast. Side: bundle of steamed asparagus roasted tomatoes filled with cottage cheese, carrots au gratin.*

PAN DULCE | PASTRIES

Pan de plátano y nuez, de zanahoria, galletas bajas en grasa y pan de caja integral | *Banana-nut bread, carrot bread, low-fat cookies and whole wheat bread.*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOME MADE BREAD AND BUTTER

Muffin de all bran, integral y de avena | *All-bran, whole wheat and oat muffins*

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas light
Butter and light jams

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes
Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.

A5. BUFFET PARA NIÑOS | KIDS BUFFET

Precio por persona: \$ 23usd + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 23USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS | JUICES

Jugo de naranja, piña, manzana

Orange, pineapple, apple

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Piña, sandía, melón, plátano

Pineapple, watermelon, cantaloupe, banana

CEREALES | CEREALS

(Seleccione 3 cereales | *Select 3 cereals*)

Choco krispis, zucarcitas, froot loops, corn flakes. Avena, barras de cereal | *Oatmeal, cereal bars*

LECHE | MILK

Leche, leche con chocolate

Milk, chocolate milk

WAFFLES (guarnición) | WAFFLES (with garnishes)

Chocolate, miel maple, miel abeja, fruta fresca picada, crema batida, lunetas, mermelada

Chocolate, maple syrup, honey, chopped fresh fruit, whipped cream, chocolate candies, jam.

PLATÓN DE QUESOS | CHEESE PLATE

Queso amarillo, crema y manchego | *American cheese, cream cheese and manchego.*

PLATÓN DE CARNES FRIAS | PLATTER OF COLD MEATS

Jamón de pavo, mortadela, jamón Virginia

Turkey, mortadella and Virginia ham.

PLATOS FUERTES Y GURANICIONES | MAIN DISHES AND SIDES

Sincronizadas, salchicha, huevos revueltos con salchicha, papa hash brown

Sincronizadas (ham and cheese quesadillas) scrambled eggs with sausage, hash brown potatoes.

GELATINAS DE SABORES | ASSORTED FLAVORED GELATINS

■ GRAND VELAS Riviera Maya

PAN DULCE | *PASTRIES*

Roles de canela, chokolatines, concha de chocolate, budín de caramelo, donas, pan de plátano | *Cinammon rolls, pain au chocolat, chocolate shells, caramel pudding, donuts, banana bread*

PAN HECHO EN CASA | *HOUSE-BAKED BREAD*

Pan blanco e integral rebanados.

Sliced white and whole wheat bread

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, jams and honey