

Garantía mínima: 50 personas

Mimimum guarantee: 50 ppl

A. DESAYUNO BUFFET | *BREAKFAST BUFFET*

A1. GRAND VELAS BUFFET

JUGOS | *JUCES*

Seleccione 4 jugos | *Select 4 juices*

Naranja, piña, papaya, melón, toronja

Orange, pineapple, papaya, melon, grapefruit

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | *FRESH SEASONAL FRUIT*

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe and honeydew melon

LÁCTEOS | *DAIRY*

Yogurt de frutas, yogurt bajo en calorías, leche entera, leche light, chocolate caliente, queso cottage

Fruit-yogurt, low fat yogurt, whole and skimmed milk, hot chocolate milk, cottage cheese

VARIEDAD DE CEREALES | *ASSORTED CEREALS*

All Bran, Bran Flakes, Special K, Corn Flakes, Zucaritas (*Frosted Flakes*)

HOT CAKES (GUARNICIÓN) | *HOT CAKES (GARNISH)*

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

Grated coconut, raisins, prunes, chocolate chips, muesli, honey, maple syrup

SALMÓN AHUMADO | *SMOKED SALMON*

Guarniciones: queso crema natural o a las finas hierbas

Garnish: regular cream cheese or with fine herbs

PAN DULCE | *PASTRIES*

Roles de canela, muffins de mantequilla, pan de plátano, cuernitos

Cinnamon rolls, butter muffins, banana bread and croissants

PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE BREAD*

Pan blanco rebanado, bagels clásicos, pan integral, blanco, de ajonjolí o de nuez

Sliced white bread, classic bagel, whole meal, white, sesame or walnut

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café, descafeinado y selección fina de tés

Coffee, decaffeinated and fine tea selection

A2. BUFFET MEXICANO | *MEXICAN BUFFET*

JUGOS | *JUICES*

Selecione 4 jugos | *Select 4 juices*

Jugo de naranja, papaya, toronja, zanahoria, verde

Jugos licuados de temporada: mango y guayaba

Orange, papaya, grapefruit, carrot, green juice

Seasonal smoothies: mango and guava

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | *FRESH SEASONAL FRUIT*

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano, plátano

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, honeydew melon and banana

LECHE Y ATOLE | *MILK AND "ATOLE"*

Leche entera, light, chocolate caliente, atole de vainilla y canela

Whole and skimmed milk, hot chocolate, vanilla & cinnamon "Atole" (Hot corn flour drink)

ANTOJITOS MEXICANOS | *MEXICAN DELI*

- **Empanadas** | *"Empanadas" or turnovers*

De rajas con queso, de papa con chorizo

Cheese and "poblano" chili pepper, potato and "chorizo"

- **Pozole rojo estilo Jalisco** | *"Pozole Jalisco" (red style)*

Maíz pozolero, carne de cerdo, pollo y tomate rojo. Acompañamiento: lechuga, col, rábano, cebolla, limón, orégano, chile piquín, aguacate y tostadas

Corn with pork, chicken and red tomato broth. Garnish: lettuce, cabbage, radish, onion, lemon, oregano, piquin chili pepper, avocado, "tortilla" chips

- **Chilaquiles rojos o verdes** | *Red or green "chilaquiles"*

Con opción de carne de pollo o res. Acompañamiento: crema agria, queso fresco, cebolla morada y cilantro

Choice of classic chicken or beef. Garnish: Sour cream, fresh cheese, red onion and coriander

- **Sopes**

Con pollo y sopes con tinga de res al chipotle

With chicken or shredded beef with "chipotle" chili pepper

- **Tamales**

De pollo en salsa verde

Chicken with green sauce

HUEVO | EGGS

Huevo revuelto a la mexicana con cebolla, jitomate, chile serrano.

Acompañamiento:

plátano macho frito, frijoles refritos, papa hash brown con tocino y chorizo

Mexican style scrambled eggs with onion, tomato and "serrano" chili pepper. Garnish: fried "macho" plantain, fried beans, hash brown potato with bacon and "chorizo"

A2. BUFFET MEXICANO | MEXICAN BUFFET (CONT.)

SALSAS | SAUCES

Mexicana, verde, habanera, molcajete

Mexican sauce (tomato, onion, serrano chili pepper, coriander) Green sauce (green tomato, onion, serrano chili pepper)

Habanero chili pepper sauce

"Molcajete" sauce (variety of chili pepper, tomato or Green tomato and garlic made on a volcanic stone mortar)

PAN DULCE | PASTRIES

Churros, conchas de chocolate, roles de canela y pasas, pan de plátano, donas de azúcar, muffin de zanahoria, plátano y canela

"Churros", chocolate "conchas", cinnamon and raisins roll, banana bread, sweet doughnuts, carrot, banana and cinnamon muffins

PAN HECHO EN CASA | HOMEMADE BREAD

Panes en presentación individual: integral, elote, avena, ajonjolí, granola, tocino con frijoles. Pan de caja: blanco e integral. Especiales: bisquets, tortillas de maíz y de harina

Bread –individual presentation: whole meal, corn, oatmeal, sesame seeds, muesli, bacon and beans bread. Loaf bread: white, whole meal. Special: biscuit, corn and flour “tortillas”

**PARA
ACOMPañAR |
SWEET SPREADS**

Mantequilla,
mermeladas y miel
*Butter, marmalade
and honey*

**CAFÉ Y TÉ |
COFFEE AND
TEA**

Café de olla, Café,
descafeinado y
selección fina de té
*Mexican traditional
coffee (coffee,
cinnamon and
“piloncillo”),
decaffeinated and
fine tea selection*

A3. BUFFET AMERICANO | AMERICAN BUFFET

JUGOS | JUICES

Jugo de naranja, zanahoria, papaya, toronja
Orange, carrot, papaya, grapefruit

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, plátano
Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe, banana

LÁCTEOS | DAIRY

Yogurt de frutas y bajo en calorías, leche entera o light, queso cottage
Fruits yogurt and low fat yogurt, whole and skimmed milk, cottage cheese

VARIEDAD DE CEREALES | ASSORTED CEREALS

Granola, avena y cereales.
Guarniciones: uvas pasas, ciruelas pasas, coco rallado, miel, miel maple, cajeta, salsas de vainilla, chocolate y fruta
Muesli, oatmeal and cereals. Garnish:

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

BAGELS

Integral y de uvas pasas
Whole wheat and raisins

PLATOS FUERTES | MAIN COURSE

Seleccione una opción de plato fuerte | *Select a main dish option*

- Huevos revueltos, a elección de Chef | *Chef's election of scrambled eggs*
Servidos con papa o guarnición de verduras acompañados de salchicha y tocino
Served with potato or vegetables, accompanied with sausage and bacon
- Quiche Lorraine, pan francés o hot cakes, todo a elección del chef | *Chef's selection of Quiche Lorraine, or French toast, or hot cakes*
Guarnición de hot cakes: uvas pasas, coco rallado, granola, chips de plátano y manzana
Hot cakes garnish: raisins, grated coconut, muesli, banana and apple chips

PAN DULCE | PASTRIES

Variedad de pan dulce hecho en casa
Assorted homemade Danish rolls

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café, descafeinado y selección fina de té
Coffee, decaffeinated and fine tea selection