

WEDDING MENU

CANAPES / Hor`s de oeuvres

FRIOS | Cold

Buñuelo de pescado, relish de papaya-cilantro/ Fried fish,papaya-cilantro relish

Cous cous y ragu de mejillones | Cous cous and mussels ragouth

Ceviche de camaron y mango/ Shrimp and mango ceviche

Envoltini de melon y prosciutto/ Cantaloupe and prosciutto envoltini

Queso de cabra, textura de ajonjolí y cacahuete/ Goat cheese in sesame and peanut textures

Brandada y crocante de salami/ Grouper and olive emulsion,salami crust

Quiche de cebolla y espinaca/ Onion and spinach quiche

Croqueta de polenta y tapanade/ Polenta croquette and tapanade

Panini de pimiento rostizado y parmesano/ Roasted pepper and parmesan panini

Satay de camaron y mojo de aguacate/ Shrimp satay,avocado mojo

Wonton de ciruela y albahaca / Plum and basil Wonton

Roulade de pato y chutney de fruta/ Duck breast roulade and fruit chutney

Martini de queso de cabra y tosta de romero/ Goat cheese Martini and Rosemary crust

Crostini de prosciutto y arugula/ Prosciutto and arugula crostini

Crepa de atun y tartara de wasabi/ Tuna crepe with wasabi tartare sauce

Mero en escabeche y betabel/ Pickled grouper and beet

Pintxo de salmon curado y mousse trufado/ Cured salmon and truffled mousse

CALIENTES | hot

Champñones rellenos/stuffed mushrooms (GF-VEG)

Mil hojas de brie con pesto y piñon tostado / brie wrapped in puff pastry with pesto and toasted pine nuts (VEG)

Quiche de cebolla y espinaca/ Onion and spinach quiche

Buñuelo de pescado y chutney de tomate/ fish croquette and tomato chutney

Rollos primavera con salsa agridulce/spring rolls with sweet and sour sauce (VEG)

Empanadas de queso y elote dulce|cheese and sweet corn turn overs

MENU EMPLATADO GOLDEN/GOLDEN MENU

Aperitivo/appetizer

Ceviche de salmon,vinagreta de mango y reduccion de soya/salmon ceviche,mango vinaigrette and soy reduction

Crostini de alcachofa y espinacas con parmesano/artichoke,spinach and parmesan crostini

Pastel de cangrejo, mojo de aguacate y pesto tomate seco/crab cake,avocado mojo and sun dried tomato pesto

Ensalada/salad

Espinacas y portobelo confitado en balsámico y pancetta caramelizada/spinach and portobello confit with balsamic and candied pancetta

Lechugas tiernas,peras al vino tinto y mousse de queso de cabra/tender greens,pears in red Wine and goat cheese mousse

Camarones con salpicon de legumbres y vinagreta de mostaza criolla/shrimp with pickled legumes and creole mustard vinaigrette

Crema-sopa/cream-soup

Expresso de alubias y crocante de prosciutto/White bean expresso and prosciutto crust

Capuchino de mariscos al pernod/seafood capucchino,pernod scent

Crema toscana de tomate/Tuscany tomato Soup

Platillo principal/Main course

Rack de ternera, trigo al vino tinto y espárragos asados/veal rack, sauté wheat and grilled asparagus

Lomo de salmón al sartén, ragout de lentejas, salsa de almejas y vino blanco/pan seared salmon loin, lentil ragout with clams and White Wine sauce

Filete de res al Barolo, papas al gratin y vegetales al ajillo/beef filet in Barolo reduction, au gratin potato and vegetables with garlic sauce

Postre/Dessert

Crema catalana de avellana/hazelnut creme brulee

Cobbler de durazno asado/grilled peach Cobbler

Tiramisu de té verde/green tea tiramisu

MENU EMPLATADO SILVER/SILVER MENU

Aperitivo/appetizer

Strudel de portobello confitado, salsa de vino blanco y reducción de balsámico/portobello confit strudel, beurre blanc and balsamic reduction

Salmon sellado en cinco especias, jicama fresca y salsa de mostaza criolla/seared salmon in five spices, fresh jicama and creole mustard sauce

Carpaccio de res, arugula, parmesano y aceite de cebollín/beef Carpaccio, arugula, parmesan cheese and chive oil

Ensalada/salad

Ensalada de salmón, endivias y espárragos con vinagreta de limón/salmon salad, endives, asparagus and lemon vinaigrette

Ensalada verde, cítricos y vinagreta de nuez/green salad, citrus and pecan vinaigrette

Ensalada de hinojo confitado y tomate al olivo/fennel confit salad and tomato in olive oil

Crema-sopa/cream-soup

Crema de alcachofas y chardonnay al parmesano/*artichoke and chardonnay
cream,parmesan scent*

Capuchino chile poblano y espuma de elote/*poblano pepper capuchino and sweet corn
foam*

Bisque de cangrejo y armagnac/*crab and armagnac bisque*

Platillo principal/main course

Filete de res a la parrilla, papas dauphinoise y reducción de carmenere/*grilled beef
dauphinoise potato and carmenere reduction*

Mero en costra de parmesano,coulis de chicharo y menta/*grouper in parmesan
crust,green pea and mint coulis*

Pechuga de pollo rellena de espinaca y mozzarella con salsa de azafran/*chicken breast
stuffed with spinach and mozzarella cheese with saffron sauce*

Postre/dessert

Blintzes de zanahoria y jengibre/*carrot-ginger blintzes*

Mousse de chocolate y menta con texturas de pistacho/*chocolate and mint mousse with
pistachio textures*

Pastel de calabaza,almendra y queso mascarpone/*pumpkin and almond cake with
mascarpone cheese*

MENU VEGETARIANO/vegetarian menu

Ensalada/salad

Espinacas y portobello confitado, vinagreta de ajonjolí/*spinach and portobello
confit,sesame vinaigrette*

Crema-sopa/cream-soup

Capuchino de pimientos rostizados/*Roasted pepper capuchino*

Platillo principal/main course

Canelones de berenjena,coulis de tomate,queso fresco/**eggplant canelonis,tomato coulis and fresh cheese**

Postre/dessert

Mousse de chocolate y maracuya/**chocolate and passion fruit mousse**

MENU PARA NIÑOS/kids menu

Dedos de pollo/**chicken fingers**

Dedos de pescado/**fish fingers**

Pasta/**noodles**

Pizza/**pizza**

Cocktel de fruta/**fruit cocktail**

Sándwich a la parrilla/**grilled cheese**

MENU BUFFET/BUFFET MENU

Viva mexico!!!!

Ensalada de nopal,queso panela y vinagreta de oregano/**cactus leaf salad with fresh cheese and oregano vinaigrette**

Mango,Jicama y naranja marinadas con cilantro y chile serrano/**mango, jicama and orange marinated with cilantro and serrano chile**

Ensalada verde con aguacate y cebolla curtida/**green salad with avocado and pickled onions**

Ceviche de pescado estilo Acapulco/**Acapulco style fish ceviche**

Ensalada de espinaca,tomate y aderezo de nuez/**spinach salad with tomato and pecan dressing**

Guacamole/**guacamole**

Salsa mexicana/**pico de gallo**

Totopos/**corn tortilla chips**

Panadería de la casa/**homemade bread and rolls**

Arroz a la mexicana/**mexican rice**

Tamales en hoja de platano/**tamales wrapped in banana leaf**

Papas con chorizo/**roasted potato with mexican sausage**

Rajas poblanas/**sautee onions and peppers with corn kernels**

Pollo en mole/**chicken with mole sauce**

Puntas de res en salsa de hutlacoche | **filet tips with corn truffle sauce**

Estación en vivo live station

Tacos al pastor/**marinated pork tacos**

Gorditas y sopos/**fried corn dough with chicken or beef**

Postre | desserts

Pastel de tres leches/**hree milk cake**

Flan de vainilla/**vanilla custard**

Churros con chocolate/**churros with chocolate sauce**

Arroz con leche/**rice pudding**

Camote enmielado/**sweet potato candy**

Buffet caribeño/caribbean buffet****

Ensalada de tomate y salmon ahumado/**tomato and smoked salmon salad**

Ensalada de aguacate, camaron y aderezo de cilantro/**avocado and shrimp salad with cilantro dressing**

Lechugas mixtas con vegetales/**mixed greens with vegetables**

Ceviche de pescado/**fish ceviche**

Papas en escabeche/**pickled potatos**

Ensalada de platano y ajonjolí/**plantain and sesame salad**

Estofado de jaiba/**crab stew**

Chicharron de pollo/**fried chicken**

Moros con cristianos/**rice and beans**

Papas al cajun/**cajun potato**

Pure de camote/**sweet mashed potato**

Vegetales en mantequilla de perejil | **vegetables in parsley butter**

Estacion en vivo | live stations

Pollo jamaiquino/**jamaican chicken**

Costillas de cerdo en bbq de bourbon/**baby back ribs in bourbon bbq sauce**

Postre | desserts

Pastel de coco y ron/**Coconut and rum cake**

Mousse de mango y chocolate/**mango and chocolate mousse**

Pay de platano/**banana pie**

Flan de mamey/**mamey custard**

Volteado de piña/**caramelized pineapple cake**

Bbq de la parrilla | from the grill

Ensalada de pasta/**pasta salad**

Vegetales asados al balsámico/**grilled vegetables with balsamic**

Ensalada cesar con pollo/**chicken caesar salad**

Ensalada de papa y cebolla verde/**potato salad with scallions**

Escabeche de camote/**pickled sweet potato**

Espinacas y champinones al balsamico | **spinach and mushrooms with balsamic dressing**

Elote asado entero/**corn on the cob**

Arroz con almejas | **rice and clams**

Papas rostizadas al cajun/**cajun roasted potatoes**

Pasta criolla/**creole pasta**

Chili con carne/**chili**

De la parrilla/from the grill

Chorizo argentino/**argentinian sausage**

Costillas de cerdo bbq/**bbq pork ribs**

Brochetas de res al cajun/**cajun beef brochettes**

Pescado al papillote/**papillote fish**

Postre/dessert

Brownie/**brownie**

Pastel de zanahoria/**carrot cake**

Pastelitos/**cup cakes**

Pastel de queso y moras/ **blueberries cheesecake**

Strudel de manzana/**Apple strudel**

Marea baja/low tide

Ensalada de mariscos/**seafood salad**

Ceviche de pescado/**fish ceviche**

Tomates marinados y anchoas/**marinaed tomatos and anchovies**

Ensalada verde y pimientos rostizados/**green salad and roasted peppers**

Tostadas de jaiba/**crab tostadas**

Cebollas y camote en mantequilla de ajo/**onion ans sweet potato with garlic butter**

Pulpo a la gallega/**octopus salad galician style**

Pechuga de pollo rellena de espinacas | **chicken breast stuffed with spinach**

Pasta con almejas en salsa de ajo | **pasta with clams and garlic sauce**

Mejillones al vino blanco | **white wine mussels**

Cazuela de mariscos/ **sea food casserole**

Estación en vivo/ **live station**

Pescado sarandeado | **grilled grouper with guajillo and cumin sauce**

Paella de mariscos | **seafood paella**

Postre/ **dessert**

Cobbler de manzana | **apple cobbler**

Pastel de queso y durazno | **peach cheese cake**

Flan de café y rompopo/ **coffee and eggnog custard**

Tarta de almendra/ **almond tart**

Mousse de chocolate/ **chocolate mousse**

Alrededor del mundo/ **Around the world**

Ensalada de cous cous/ **cous cous salad**

Hummus de garbanzo/ **chick pea hummus**

Ensalada de nopal con queso/ **cactus salad with cheese**

Ensalada thai/ **thai salad**

Tomates marinados con oregano y aceituna/ **marinated tomatos with oregano and olives**

Calamar en escabeche/ **pickled calamari**

Arroz marroqui/ **Moroccan rice**

Fabada asturiana/ **asturian fabada**

Papas bravas/ **spicy fried potatos**

Pasta alfredo/ **pasta with alfredo sauce**

Calabaza y chayotes con queso/ **au gratin zucchini**

Vegetales al curry/ **vegetables with curry sauce**

Estación en vivo/live station

Mero en hoja santa/**steamed grouper en hoja santa**

Carnitas de cerdo/**pork carnitas**

Pollo jamaicano/**jamaican chicken**

Postre/dessert

Tiramisu blanco/**tiramisu bianco**

Parfait de mango/**mango parfait**

Mousse de maracuyá/**passion fruit mousse**

Pastel de camote | **sweet potato cake**

Flan midori | **midori custard**