

KIT DE BANQUETES

DESAYUNO

DESAYUNO CONTINENTAL

Café regular o descafeinado o té de infusión.

Jugo de naranja o papaya

Plato de fruta de la estación

Miel, yogurt y granola

Pan dulce de nuestra boulangerie



DESAYUNO

DESAYUNO TRADICIONAL

Café regular o chocolate

Tes de sabores y leche

Jugo de naranja y frutas

Canasta de pan dulce y tostados

Huevos revueltos u omelette: jamón, mexicana, salchicha, champiñones, acompañado con frijoles

DESAYUNO ALDAMA

Café regular y descafeinado

Tes de sabores y leche

Jugo de naranja o jugo de toronja

Canasta de pan dulce y tostados

·Chilaquiles o enchiladas con frijoles y elegir una opción (res o pollo)



DESAYUNO

DESAYUNO LIGERO

Café regular o descafeinado.

jugo de toronja o verde

plato de frutas con queso cotagge

pan tostado integral

Omellete de claras, con queso panela y espinacas acompañado con verduras al vapor



COMIDA O CENA

4 TIEMPOS

MENU ALLENDE

Ensalada de lechugas tiernas con queso de cabra al orégano y oliva
Sopa de champiñón con huitlacoche al epazote
Pechuga de pollo rellena de mousse de atún y nuez
Pastel de cajeta con frutos rojos

MENU MORELOS

Sopa de cebolla y queso gruyere
Ensalada de espinacas, fresas, duraznos y aderezo de miel y mostaza
Arrachera marinada al balsámico, chiles toreados y papa gajo
Tarta de melón con frutos rojos



MENU TIERRA Y AMOR

Hojaldre de atún sobre espejo de jamaica

Bisque de camarón al tequila

Filete de pescado relleno de verduras en salsa poblana verduras crocantes mixtas.

Mousse de fresa con crema inglesa

MENU SANTUARIO

Ensaladas de lechugas tierna y verduras marinadas al vinagre balsámico

Crema de elote con chile poblano y crocante de epazote

Napoleon de filete de res con puré de zanahoria y verduras al grill

Mousse de plátano con salsa de cajeta y tequila



MENU AGUA BENDITA

Terrina de verduras en salsa de Vino blanco.

Crema de hongos silvestre.

Posta de salmón en salsa de azafrán con juliana de verduras y espinacas al vapor.

Mousse de chocolate glaseado

MENU TERRAZA

Ensalada de pollo margarita y vinagreta de mango

Crema de espárragos con melón

Filete de res flameados al tequila reposado con puré de camote y zanahoria frita.

Pastel de nuez con frutos rojos



MENU VEGANO

Salteado de tofu y kale con sésamo

Ceviche de brócoli y aguacate

Portobello marinado en epazote relleno de pimientos y quinoa

Brocheta de frutas de la estación.

MENU CELIACO GLUTEN FREE

Ensalada de vegetales al grill

Champiñón relleno de queso crema y guajillo

Pechuga de pollo marinado en especias de la región, con elote a la mantequilla

Gelatina de frutos secos.



COMIDA O CENA

3 TIEMPOS

MENU 5

Crema de espárrago con uva
Filete Wellington, puré de chicharrón, atado de vegetales baby
Pastel 3 chocolates al ron

MENU 6

Crema de pimiento y almendra
Res / puré de papa cremoso / atado de espárragos
Pastel de pistache con brandy





MENU VEGANO 7

Crema de pimiento y almendra
Res / pure de papa cremoso/ atado de espárragos
Pastel de pistache con brandy

MENU VEGANO 8

Ensalada de frutos rojos, cítricos.
Berenjenas rellenas de flor de calabaza
Brownie vegano de cacao

MENU CELIACO GLUTEN FREE

Ensalada de vegetales al grill
Champiñon relleno de queso crema y guajillo
Pechuga de pollo marinado en especias de la region, con elote a la mantequilla
Gelatina de frutos secos

BUFFET CENAS

(COMIDA) ESPECIALES

BUFFET INTERNACIONAL

ENTRADAS

Ensalada de espinacas, confit de pato y semillas

Ensalada de corazones de palmito y alcachofa

Ensalada Cesar

Carpaccio de res

PLATOS FUERTES

Medallones de filete con salsa de tamarindo

Pollo al curry

Filete de Pescado a la livornese

Costillas a la bbq

GUARNICIONES

Puré de papa

Jitomates rellenos al provenzal

Spaghetti al horno

POSTRES

Pay de manzana

Red velvet

SERVICIO COMPLEMENTARIO

Café o te, agua de sabor a elección del Chef

Pan de sal y mantequilla

Aderezos y vinagretas de la casa



BUFFET ITALIANO

ENTRADA

Ensalada de di mela
Ensalada di pera
Ensalada capresse
Formaggio

PLATO FUERTE

Lasagna bolognesa
Pollo parmesano
Ravioles de espinaca

GUARNICIONES

Fusilli en salsa pomodoro
Pasta Gamberi

POSTRE

Panna cotta de frutos rojos
Tiramisú

SERVICIO COMPLEMENTARIO

Café o te, Agua de sabor a elección del Chef
Pan de sal y mantequilla
Aderezos y vinagretas de la casa.

BUFFET PARRILLADA

ENTRADA

Frijoles charros
Barra de ensaldas y complementos
Aderezos
Guacamole , salsas

PLATO FUERTE

Rib eye
Arrachera
Filete de res
Pechuga de pollo

GUARNICIONES

Papa al horno, Frijoles charros
Elote con mantequilla, Papa salteada
Cebollas asadas, ensalada de pepino

POSTRE

Pay de nuez
Gelatina de agua con fruta

SERVICIO COMPLEMENTARIO

Café o te, Agua de sabor a elección del Chef
Tortilla y totopos y mantequilla
Aderezos y vinagretas de la casa.

BUFFET MEXICANO

ENTRADA

Sopa de coditos y verduras
Ensalada de nopales a la mexicana
Quesadillas de pescado y camarón
Sopa de Tortilla

PLATO FUERTE

Rollos de res rellenos de verdura
Pollo en mole poblano
Filete de pescado al ajillo
Carnitas de cerdo estilo Michoacán

GUARNICIONES

Arroz a la mexicana
Fideo Seco con queso y crema
Taquitos dorados

POSTRE

Flan de cajeta
Jericaya

SERVICIO COMPLEMENTARIO

Café o te. Agua de sabor a elección del Chef
Tortilla, totopos y mantequilla
Aderezos y vinagretas de la casa.



BUFFET REGIONAL

ENTRADA

- Ensalada de nopal y camarón
- Tostada de cueritos
- Salpicón de res
- Sopa de frijol

PLATO FUERTE

- Chile relleno de cuitlacoche y flor de calabaza
- Suprema de pollo al pipián verde
- Pescado con pimientos y aceitunas
- Escalopas de res en salsa de queso de tuna

GUARNICIONES

- Gratin de brócoli
- Arroz mexicano
- Frijoles rancheros

POSTRE

- Flan de la abuela
- Arroz con leche

SERVICIO COMPLEMENTARIO

- Café o te, Agua de sabor a elección del Chef
- Tortilla, totopos y mantequilla
- Aderezos y vinagretas de la casa.

BUFFET DE MARISCOS

ENTRADA

- Crema de cangrejo
- Sopa de marisco
- Ceviche de pescado
- Ensalada de mariscos

PLATO FUERTE

- Filete de Pescado empanizado
- filete de pescado al ajillo
- Paella con mariscos
- Lasaña de camarones

GUARNICIONES

- Papa al ajillo
- Coditos con crema de poblano
- Ensalada fresca de lechuga y vegetales

POSTRE

- Mousse de limón
- Mousse de guayaba

SERVICIO COMPLEMENTARIO

- Café o te, Agua de sabor a elección del Chef
- Tortilla, totopos y mantequilla
- Aderezos y vinagretas de la casa.

TAQUIZA CALLEJERA

ENTRADA

Ensalada de pepino con piña
Ensalada de rábano y lechuga

PLATO FUERTE

Bistec
Carne al pastor
Chorizo
Costilla de res

GUARNICIONES

Cebolla y nopales
Arroz
Frijoles refritos

POSTRE

Pastel de chocolate
Panacota de durazno

SERVICIO COMPLEMENTARIO

2 salsas, (tortillas, limones, cebolla, cilantro)



MENU BUFFET ANTOJITOS MEXICANOS

ENSALADAS

- Ensalada de nopal
- Ensalada de frijol con vegetales
- Ensalada salpicón de res

PLATOS FUERTES

- Flautas de pollo
- Mini pambazos
- Enchiladas placeras
- Sopes de chorizo
- Guaraches de pollo
- Esquites

GUARNICIONES

- Frijoles Charros
- Guacamole

POSTRE

- Buñuelos
- Arroz con leche
- Pastel de elote
- Gelatina de mosaico

CANAPÉS MEXICANOS (6 PZA POR PERSONA)

- Sopecito de requesón al epazote
- Taquitos dorados
- Tostaditas de tinga de res
- Brocheta de res
- Gorditas de chicharrón
- Pambacitos estilo df
- Molote relleno de atún
- Sope de camarón al chipotle
- Chiles jalapeño relleno de atún
- Tostaditas de ceviche
- Empanadas de rajas
- Salpicón de pollo
- Mini torta ahogadas

OPCIONES SALADAS

- Canapé de jitomate y salami con aceitunas
- Brochetas de jamón de cerdo y piña.
- Tartaleta rellena de ensalada de pollo.
- Empanadas de carne de pollo
- Rollos de jamón con mousse de cheddar.
- Canapé de queso crema al chipotle
- Canapé de jamón de pavo con palmito.
- Volau vent de ensalada de atún

CANAPÉS MEXICANOS
(6 PZA POR PERSONA)

CALIENTES

- Dedos de pollo en salsa BBQ,
- Flautas de pollo con queso,
- Wraps de salpicón de res,
- Sándwich de queso y tocino,
- Brochetas de res al teriyaki,
- Mini tortas de arrachera
- Pizza de carnes frías
- Dedos de pescado con tártara
- Satay de pollo picante
- Ciruela pasa con queso y tocino

DULCES

- Profiterol de chocolate,
- Pie de queso con fresas
- Brochetas de kiwi y fresa
- Empanadas de frutas
- Banderillas de hojaldre
- Brownie de nuez
- Fresas con chocolate
- Tartaletas de frutas
- Donitas de azúcar

CANAPES VEGETARIANO
(6 PZA POR PERSONA)

- Tapa de pan con queso cottage y espárragos
- Hojaldre con tomate y orégano
- Alcachofa con pure de aceitunas y ajo
- Apio con queso roquefort
- Montadito de pimientos
- Champiñones rellenos con queso crema
- Canapé de elotes baby
- Tostada integral con salsa mexicana
- Canapé con plátano macho y ajonjolí
- Canapé con queso panela al eneldo
- Mini bagel con queso de cabra
- Hojas de alcachofas con caviar de berenjena
- Ensalada caprece

MENU TRASNOCHADOR

Pozole de puerco o pollo y guarniciones

Tostadas de tinga de pollo

Tacos pastor (4 piezas por persona)

Barra de tacos de guisados mexicanos (4 piezas por persona)

Sopecitos de Guisos mexicanos

Tortas de cochinita (2 por persona)

Mini pambacitos tradicionales



COFFEE BREAKS

DESAYUNO/BUFFET

BUFFET DESAYUNO TRADICIONAL

BARRA BEBIDAS

Café, te, leche entera y light, Jugos de naranja, jugo verde

BARRA FRIA

Barra de frutas (melón, sandía, piña, papaya), yoghurt natural, fresa, granola, pasita, avena, coco

BARRA CALIENTE

Huevos revueltos con salchicha, jamón o chorizo, chilaquiles rojos, verde, frijoles refritos, papa leonesa, vegetales al vapor.

ELEGIR 2 OPCIONES

Pollo

Fajitas de pollo//Entomatado de pollo//Estofado de pollo//Pollo a la mexicana

Res

Bistec en salsa verde con papas// Puntas de res a la mexicana// Fajitas de res al albañil
// Bistec de res en salsa guajillo y nopales// Bistec en salsa rojo con calabaza

Cerdo

Costilla de cerdo con papas en salsa roja// Cochinita pibil// Costilla en salsa morita
// Chicharrón en salsa roja o verde// Cochito en adobo

Pan dulce, Pan salado

DESAYUNO ALLENDE

BARRA BEBIDAS

Variedad de jugo, Café, te, leche entera y lighth

BARRA FRIA

Papaya, melón, sandía, naranja, piña (2 diferentes), Variedad de frutas (4 diferentes) melon, sandia, papaya, piña, plátano, manzana, variedad de cereales natural y chocolate, yoghurt natural y de fresa, granola, coco, pasita, amaranto, chía

BARRA CALIENTE

Huevos revueltos naturales, con jamón, a la mexicana o con chorizo (2) chilaquiles rojos y verdes, frijoles refritos, papa hass, verduras a la mantequilla, espinacas con crema

ELEGIR 3 OPCIONES

PLATO FUERTE

Pollo

Pechuga a las finas hierbas// Pollo en adobo de pasilla// Pollo empanizado// Pollo a la naranja

Cerdo

Lomo de cerdo en pasilla// Cochinita pibil//Canitas// Pierna de cerdo agridulce
// Puntas de cerdo a la mexicana

Res

Puntas de res a la mexicana// Alambre de res// Escalopas de res en chile de guajillo
// Birria// Barbacoa

POSTRES

Pan dulce, pan frances, hot-cakes naturales o chocolate

BOX LUNCH

BOX LUNCH OPCION 1

Yogurt individual

Wrap de pechuga de pollo

Fruta de mano de temporada

Bolsita de galletas

Refresco de lata (355ml)

BOX LUNCH OPCION 2

Jugo del valle

Wrap de vegetales con carne de res

Fruta de mano de temporada

Bolsita de galletas

Refresco de lata (355ml)

BOX LUNCH OPCION 3

Yogurt individual
Baguette de pechuga de pollo a la plancha
Papas sabritas mini
Fruta de mano de temporada
Refresco de lata (355ml)

BOX LUNCH OPCION 4

Yogurt individual
Baguette de jamón de pavo y queso crema
Papas fritas de bolsa
Fruta de mano de temporada
Refresco de lata (355ml)

BOX LUNCH OPCION 5

Yogurt individual

Sándwich de jamón y queso manchego con aderezo

Papas saratoga

Fruta de mano de temporada

Jugo del Valle

MENU INFANTIL

MENU 1

Consomé de verduras con arroz

Pechuga de pollo empanizada o dedos de pollo / espagueti

Coctél de frutas

MENU 2

Macarrones con queso amarillo

Mini hamburguesa de carne de res con papas

Gelatina de frutos

BARRA LIBRE DE LA CASA X 2 HORAS

- Ron Bacardi Blanco
- Ron Bacardi Añejo
- Vodka Oso Negro
- Tequila Tradicional
- Tequila José Cuervo especial
- Tequila Sauza Hornitos
- Refrescos
- Cervezas
- Vino de la casa
- Limonada
- Naranjada

BARRA LIBRE DE LA CASA X 5 HORAS

- Ron Bacardi Blanco
- Ron Bacardi Añejo
- Vodka Oso Negro
- Tequila Tradicional
- Tequila José cuervo especial
- Tequila Sauza Hornitos
- Refrescos
- Cervezas
- Vino de la casa
- Limonada
- Naranjada

BARRA LIBRE PREMIUM X 5 HORAS

- Ron Bacardi Blanco
- Ron Bacardi Añejo
- Ron Appleton State
- Brandy Torres 10
- Tequila Herradura reposado
- Tequila Julio reposado
- Whisky etiqueta negra
- Vodka Absolut azul
- Amaretto Disorono
- Bailey's
- Licor 43
- Buchanan's 12
- Refrescos
- Cervezas
- Limonada
- Naranjada

BARRA LIBRE PREMIUM X 2 HORAS

- Ron Bacardi Blanco
- Ron Bacardi Añejo
- Ron Appleton State
- Brandy Torres 10
- Tequila Herradura reposado
- Tequila Julio reposado
- Whisky etiqueta negra
- Vodka Absolut azul
- Amaretto Disorono
- Bailey's
- Licor 43
- Buchanan's 12
- Refrescos
- Cervezas
- Limonada
- Naranjada

**HOTEL
REAL
DE
MINAS**
DE SAN MIGUEL ALLENDE

