



Kit de Banquete



In Love

AT MAJESTIC RESORTS





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Información Importante

Los siguientes menús son ofrecidos para eventos dentro de Majestic Resorts Costa Mujeres.

Cada menú indica dónde puede estar disponible, ya sea en restaurantes (no privado), horas de coctel (privado o no privado), o locaciones privadas.

Por favor que los menus y los precios están sujetos a cambio sin previo aviso, y la información/precio actualizado será usado para la factura de la boda.

Un mínimo de 20 invitados pagos es requerido para cualquier evento privado, inclusive si el grupo es de menor cantidad de personas.

Todos los precios en el documento están en Dólares Estadounidenses, y los impuestos están incluidos.

Para más información, puede contactarse:

Infoweddings.costamujeres@majestic-resorts.com

<u>Incluido en el Paquete de Bodas.....</u>	<u>3</u>
<u>Aperitivos para Coctel.....</u>	<u>6</u>
<u>Opciones de Cena Privada.....</u>	<u>.8</u>
<u>Buffet.....</u>	<u>9</u>
<u>Emplatado & Family Style.....</u>	<u>14</u>
<u>Opciones de Comida India.....</u>	<u>18</u>
<u>Menus para Evento Privado.....</u>	<u>26</u>
<u>Adicional para Cena y Fiesta Privada.....</u>	<u>31</u>
<u>Salado.....</u>	<u>32</u>
<u>Dulce.....</u>	<u>38</u>



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

*Incluido en el
Paquete de Bodas*





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Menú Fijo Incluido

Aperitivo

Ceviche de callo de hacha y camarón

Entrada

Ensalada de papa cambray, aguacate y papaya tatemados, salmón en texturas y aliño cremoso de cítricos

Plato Fuerte

Arrachera norteña marinada, queso panela parrillado, tomates cherry y salsa de cilantro

Postre

Panna cotta de piña colada



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Opción Alternativa

Opción Vegetariana

Aperitivo

Ceviche de jícama con mango y chile piquín

Entrada

Ensalada de kale, espinacas, higos, nuez caramelizada, queso cottage y vinagreta de pera

Plato Fuerte

Risotto de boletus

Postre

Mousse de avellana, frambuesa y crema violeta

Menú Infantil

Entrada

Macarrones con queso

o

Espaguetis con mini albóndigas y salsa de tomate

Plato Fuerte

Pechuga de pollo con arroz blanco

o

Hamburguesa Angus con papas fritas

o

Deditos de merluza a la romana con papas fritas

Postre

Helado



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

Hora de Coctel





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Opciones de Aperitivos

Opción 1

2 selecciones frías
2 selecciones calientes
US\$8.00 por persona

Opción 2

3 selecciones frías
3 selecciones calientes
US\$10.00 por persona

Elija su propio menú

Aperitivos Fríos

Mini brocheta de fresa, queso de cabra, arúgula, nuez caramelizada y vinagreta balsámica

Sopa cremosa de queso brie con pan de nueces y mermelada de chabacano

Sandía, crema de aguacate, crujiente totopo y vinagreta de ajonjolí con chile

Guacamole marinado con tequila, menta, nopal y pepino, con totopos de colores

Sushi dona con salmón ahumado

Ceviche mexicano de camarón

Tostada de atún con mayo chipotle, cebolla morada encurtida, aguacate y poro crujiente

Cous cous de coliflor y brócoli con tomate deshidratado, hierbas y frutos secos

Aperitivos Calientes

Tapenade de calabaza de Castilla con pulpo al vino tinto y salsa de betabel
Delicias asiáticas de cerdo con salsa hoisin

Mini Burger de res con cebolla caramelizada, queso brie, arúgula y mostaza

Taco de pescado en tempura y mayonesa de habanero, sobre col y salsa mexicana

Mini patatas hasselback asadas con mantequilla de hierbas y salsa de boletus

Mini tacos dorados

Brocheta de camarón al coco con salsa de tamarindo

Mini pastela de hongos, calabaza y tofu



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

Cena y Fiesta Privada

Incluye 3 Horas de Open Bar





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Classy

Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, pepper Jack y manchego curado. Uvas y galletas crackers

Ensalada de mozzarella, tomatitos cherry al romero, albahaca, arúgula, crujiente de jamón serrano y salsa pesto

Ensalada de salmón ahumado y espinaca con nuez caramelizada, aguacate y vinagreta de jengibre/naranja

Mini tostada de atún con salsa de anguila, jengibre, aguacate, pepino, manzana verde y cilantro

Ceviche mexicano de camarón

Galleta parmesana con roastbeef y salsa tonata

Cous cous de coliflor y brócoli con tomate deshidratado, hierbas y frutos secos

Buffet Caliente

Crema de calabaza

Parrillada de vegetales

Puré de papa

Spaguetti de calabaza italiana con salsa de queso de cabra, tomate seco y piñones

Arroz con zanahorias y elote □ Brócoli con tofu y almendras

Filete de kampachl al ajillo

Lomo de salmón al grill sobre polenta y salsa cítrica de mostaza

Filete de res con mantequilla de finas hierbas

Supremas de pollo a la pimienta

Postres

Pastel de chocolate

Pastel 3 leches con caramelo

Budín de naranja

Profiteroles con craquelín

Pie de queso con fresa

Satin de elote

Tarta de manzana con almendra

Rollo de mascarpone

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Fancy

Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, pepper Jack, manchego curado y queso brie. Uvas, galletas saladas crackers y nueces

Ensalada César con parmesano, avellana, crutones, cebolla asada y tomate seco

Ensalada de espinaca y arúgula con cremoso de queso de cabra y miel, peras al vino tinto, nueces caramelizadas y honey mustard

Ceviche vegano de yuca con chips de plátano y puré de camote

Tataki de atún con aguacate, pepino, cilantro, rábano, mayonesa chipotle, soya y cebolla crujiente

Envoltini de manzana, albahaca, jamón serrano y queso brie

Buffet Caliente

Crema de hongos con aceite de trufa

Patata dauphinoise

Vegetales de la huerta

Coliflor asada con adobo al pastor, piña, cilantro y salsa de aguacate con jengibre

Papa horno con crema

Arroz de camarones

Edamame con ajo, hojuelas de chile, salsa de soja y limón

Camarones a la mantequilla de ajo

Brochetas de salmón con zuchinni, pimiento morrón, brócoli y champiñón

Costillas de cerdo con salsa BBQ de miel y romero, puré de plátano macho y cebollas cambray

Solomillo de res con salsa de Oporto

Confit de pato con puré de camote y salsa de frutos rojos

Postres

Besitos de nuez

Sablé relleno

Opera de café

After Eight

Financier de pistache

Tarta de frutas finas

Tarta de chocolate con crema

Cheese cake con dulce de leche (marmoleado)

Pana cotta de Baileys

Rollo exótico (mango maracuyá coco)

**Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$75.00 por persona. En la playa US\$85.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.
Niños 4-12 años mitad de precio. Disponible en locaciones privadas. Incluye 3 horas de Open Bar.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Luxury

Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, idiazábal, monterrey, manchego curado y queso camembert. Uvas, galletas saladas crackers, nueces, mermelada de fresa y aceitunas kalamata.

Mariscada: camarón cocido y mejillones con vinagreta de vegetales, limón y salsa 1000 islas.

Ensalada de frutos rojos, tomate y pistache con mozzarella

Envoltini de cordero con salsa de yogur y menta

Sushi dona con salmón ahumado

Tataki de res en costra de pimienta al aroma de trufa

Tostada invertida de kampachi

Buffet Caliente

Bisqué de camarón

Ravioli de ricota y espinacas

Patata dauphinoise

Ratatouille de vegetales

Camarón relleno de queso Oaxaca y empanizado (con salsa de aguacate y cilantro y salsa agridulce aparte)

Espárragos envueltos en ribeye con salsa teriyaki y ajonjolí

Puré trufado de coliflor

Arroz con pulpo

Parrilla

Langosta

Filete de res

Salmón

Brocheta de pollo al curry

Arrachera

Cordero

Salsas: mantequilla de ajo, gravy, mostaza/naranja, de habanero.

Postres

Financier de frambuesa

Galletas de chocolate con crema

Crème brûlée de mango

Pastel de menta con queso crema

Tarta de chocolate blanco con fresas

Bombones de carajillo (como Ascend)

Macarons rellenos de maracuyá

Bombones de avellana y pimienta rosa

**Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$110.00 por persona. En la playa US\$120.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.
Niños 4-12 años mitad de precio. Disponible en locaciones privadas. Incluye 3 horas de Open Bar.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Mexicano

Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

Mesa de Nachos

Nachos, crema agria, salsa de queso, guacamole, pico de gallo y frijol refrito

Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, monterrey, pepper Jack, Cotija, uvas, galletas crackers.

Ensalada de aguacate con tomate, nopales y vinagreta cítrica de limón verde.

Ceviche de mero

Canasta de tortilla frita con guacamole y camarones al guajillo

Buffet Caliente

Sopa de tortilla

Arroz a la mexicana

Selección de vegetales (cebollitas, nopales y zanahorias)

Esquites con mayonesa y piquín

Rajas poblanas

Chile en nogada

Pollo con mole

Arrachera norteña parrillada

Manos de cangrejo moro en mantequilla de cilantro

Huachinango a la Veracruzana

Pescado tikin-xic

Selección de tacos (Pollo, Cerdo y Res)

Postres

Churros con salsa de chocolate

Pastel 3 leches

Pastel de chocolate

Buñuelos rellenos

Pastel de elote

Arroz con leche

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Vegano

Selección de Panes Artesanales

Buffet Frío

Selección de crudités

Crackers de semillas con dips: hummus, paté de zanahorias, olivada y paté de shiitake

Nachos con guacamole

Raviolis de betabel con crema de cajuil a la mostaza

Ensalada de quinoa y tofu con aguacate, hongos, zucchini, arúgula, sésamo y vinagreta de maní

Buffet Caliente

Crema de calabaza de Castilla con zanahoria

Parrillada de vegetales

Pastelitos de papa y brócoli

Tomates asados con ajo y albahaca

Vainitas planas con castañas caramelizadas

Tostones de plátano macho

Tofu con brócoli teriyaki y almendras

Tallarines de calabacín con salsa cremosa de coliflor

Crepas veganas de espárragos verdes y hongo portobello

Arancini de hongos con salsa pomodoro

Postres

Brownie

Flan de plátano

Muffins de calabaza

Pie de limón

Brochetas de frutas tropicales

Merengue

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Menü Privado Emplatado

Aperitivo

Cigarrillo de queso de cabra, romero y miel, acompañado de confitura de tomate

Entrante

Pulpo braseado con papa cambray y puré de olivas verdes

Plato Principal

Langosta a la parrilla con risotto de espárragos trigueros

o

Filete de res con foie gras y reducción de Oporto y vegetales baby

Postre

Mousse de avellana, frambuesa y crema violeta



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Menü Family Style

Selección de Panes Artesanales

Entradas Family Style

(Elegir 3 - extras a US\$5.00 por persona)

Ensalada Griega
Ensalada caesar
Ceviche de mero
Empanadas de res

Mini tostada de atún con aguacate y mayonesa chipotle
Bruschetta de prosciutto, mozzarella y arúgula

Plato Fuerte Emplatado

(Elegir 1 - extras a US\$15.00 por persona)

Sopa de tortilla
Raviolis de champiñones con albahaca y salsa de pistache
New York con papas gajo y vegetales asados
Salmón a la mostaza con puré de papa y vegetales asados
Filete de Kampachi con papa chambray y vegetales asados
Chuletas de cordero (2 por persona) y vegetales asados
Langosta a la parrilla con risotto de espárragos (US\$25.00 por persona)

Postre Emplatado

(Elegir 1 - extras a US\$5.00 por persona)

Tarta Napoleón con fresas
Churros con salsa de chocolate y helado de vainilla



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Menü Family Style Luxe

Selección de Panes Artesanales

Entradas Family Style

(Elegir 3 - extras a US\$5.00 por persona)

Ensalada Griega

Ensalada caesar

Ceviche de mero

Empanadas de res

Mini tostada de atún con aguacate y mayonesa chipotle

Bruschetta de prosciutto, mozzarella y arúgula

Platos Fuertes Family Style

(Elegir 2 - extras a US\$8.00 por persona)

Raviolis de champiñones con albahaca y salsa de pistache

Penne al vodka

New York con salsa gravy

Filete de salmón a la mostaza

Filete de Kampachi

Puré de papa

Papa gajo

Papas chambray con champiñones

Vegetales asados

Risotto de espárragos

Langosta (US\$25.00 por persona)

Ossobuco Milanesa (US\$15.00 por persona)

Postre Family Style

(Elegir 1 - extras a US\$3.00 por persona)

Tarta Napoleón con fresas

Plato de fruta (Sandía, melon, piña y papaya)

Churros con salsa de chocolate y helado de vainilla



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Opciones Adicionales Para Family Style

Selección de Quesos

US\$7.50 por persona

Oaxaca

Manchego curado

Panela

Edam

Azul

Pepper Jack

Saladitas y salmas

Uvas

Mermeladas

Nueces caramelizadas

Estación de fruta

US\$8.00 por persona

Fruta cortada (sandía, melón, piña y papaya)

Fruta de mano (uvas, fresas, manzanas y banana)

Brochetas de frutas (melon, piña, papaya y fresas)

Encurtidos

US\$5.00 por persona

Pepino y eneldo con ajo

Coliflor encurtido con picante

Tomates y pimientos confitados

Aceitunas kalamata

Col aliñada

Cebolla morada encurtida

Parrilla BBQ

(sin cerdo ni mariscos)

US\$30.00 por persona

Filete de res

Pechuga de pollo

Cordero

Filete de salmón, lubina o róbalo

Pago mínimo de 20 personas

Extras disponibles solo con eventos privados. No incluye Open Bar. 1 hora de servicio



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

Opciones de Comida India

Incluye 3 Horas de Open Bar





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Aperitivos Indios

Opción 1

2 selecciones frías
2 selecciones calientes
US\$10.00 por persona

Opción 2

3 selecciones frías
3 selecciones calientes
US\$12.00 por persona

Elija su propio menú

Aperitivos Fríos

Punjabi paneer chop
Chat patta channa (ensalada picante de garbanzos)
Pani Puri de vegeales
Kachori
Phyllo cups de papas rojas y zanahorias

Aperitivos Calientes

Gobbi tikka
Onion bhaji
Aloo tikki
Samosas
Camarones tandoori
Kofta de pollo
Hara bhara kebab con chutney de yogur y menta



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio Deluxe

Selección de Panes Artesanales y Complementos

Panes naan, roti, y paratha
Chutneys: menta, tamarindo, y mango
Raita de pepino y comino tostado
Baingan bharta punjabi (puré de berenjenas)

Buffet Frío

Ensalada de frutas con cardamomo y azafrán
Pachadi de zanahoria estilo Kerala
Chat patta chana (ensalada picante de garbanzos)
Aloo dum chaat (ensalada de papa con aderezo de tamarindo y menta)
Ensalada de pollo tandoori

Buffet Caliente

Sambhar (sopa de lentejas)
Palak paneer estilo Punjabi (espinacas con queso)
Pakora de vegetales
Samosas de papa
Curry channa masala (guiso de garbanzos)
Gobi masala
Arroz basmati cocido
Biryani de pollo (arroz con curry de pollo)
Butter chicken
Seekh kebab de cordero
Govan seafood curry (curry de mariscos con coco)
Pescado frito al masala
Vindaloo de cordero
Pollo Korma

Postres

Gulab jamum
Samosas de chocolate
Kheer payasam (arroz con leche de la india)
Gajar halwa (pudding de zanahoria)
Chai Panna Cotta

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio Premium

Selección de Panes Artesanales y Complementos

Panes naan, roti, y paratha
Chutneys: menta, tamarindo, y mango
Raita de pepino y comino tostado
Baingan bharta punjabi (puré de berenjenas)
Agridulce de calabaza

Buffet Frío

Ensalada de frutas con cardamomo y azafrán
Pachadi de zanahoria estilo Kerala
Chat patta chana (ensalada picante de garbanzos)
Aloo dum chaat (ensalada de papa con aderezo de tamarindo y menta)
Ensalada de pollo tandoori

Buffet Caliente

Sambhar (sopa de lentejas)
Palak paneer estilo Punjabi (espinacas con queso)
Pakora de vegetales
Samosas de papa
Curry channa masala (guiso de garbanzos)
Arroz basmati cocido
Biryani de pollo (arroz con curry de pollo)
Butter chicken
Seekh kebab de cordero
Goan seafood curry (curry de mariscos con coco)
Pescado frito al masala
Pollo Korma

Postres

Gulab jamun
Samosas de chocolate
Kheer payasam (arroz con leche de la india)
Gajar halwa (pudding de zanahoria)
Chai Panna Cotta

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio Prestige

Selección de Panes Artesanales y Complementos

Naan

Roti

Paratha

Chutney de menta

Chutney de tamarindo

Chutney de mango

Raita de pepino y comino tostado

Baingan bharta punjabi (puré de berenjenas)

Buffet Caliente

Pakora de vegetales

Curry channa masala (guiso de garbanzos)

Gobi masala

Arroz basmati cocido

Butter chicken (pollo en mantequilla)

Govan seafoods curry (curry de mariscos con coco)

Pescado frito al masala

Vindaloo de cordero (curry muy picante de cordero)

Pollo korma

Postres

Gulab jamun

Samosas de chocolate

Kheer payasam (arroz con leche de la india)

Gajar halwa (pudding de zanahoria)

Chai Panna Cotta

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio Exclusivo

Selección de Panes Artesanales y Complementos

Naan (original, a la mantequilla, al ajo)
Chutneys de menta, tamarindo y mango
Raita de pepino y comino tostado
Baingan bharta punjabi (puré de berenjenas)
Hummus

Entrantes

Aloo dum chaat (ensalada de papa con aderezo de tamarindo y menta)
Gambas con jengibre y cúrcuma
Pakora de vegetales
Seek kebab de cordero
Dhal de lentejas especiado

Platos Principales

Pollo tandoori
Goan curry de mariscos
Pescado frito al masala
Arroz basmati

Postres

Gulab Jamum
Chai Panna Cotta

**Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio-Internacional

Selección de Panes Artesanales y Complementos

Panes (blanco, integral y multicereal)

Mantequilla

Naan (original, a la mantequilla, al ajo)

Chutneys de menta, tamarindo y mango

Raita de pepino y comino tostado

Baingan bharta punjabi (puré de berenjenas)

Hummus

Entradas

Ensalada de frutos rojos, tomate y pistacho con mozzarella

Mini tostada de atún con aguacate, pepino y manzana

Ceviche mexicano de camarón

Chat patta channa (ensalada picante de garbanzos)

Pakora de vegetales

Dhal de lentejas especiado

Platos Fuertes

Butter chicken

Goan curry de mariscos

Arroz basmati

Brocheta de salmon con vegetales

Filete de res con mantequilla de hierbas

Postres

Gulab Jamun

Pastel de chocolates

** Opciones del menú no pueden ser modificadas



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Indio DIY

Opción 1

1 Sopa
Panes & complementos
4 Entradas
4 Platos Fuertes
Todos los Postres
US\$55.00 por persona

Opción 2

1 Sopa
Panes & complementos
5 Entradas
5 Platos Fuertes
Todos los Postres
US\$65.00 por persona

Opción 3

Panes & complementos
4 Entradas
5 Platos Fuertes
Todos los Postres
US\$55.00 por persona

Opción 4

Panes & complementos
5 Entradas
6 Platos Fuertes
Todos los Postres
US\$60.00 por persona

Bread and Sides Selection

Roti
Paratha (relleno de vegetales)
Naan
Chutney de menta
Chutney de tamarindo
Chutney de mango
Raita de pepino y comino tostado
Baingan Bharta Punjabi (puré de berenjenas)
Hummus

Sopas

Crema de zanahoria al curry
Sopa Mulligatawny con pollo

Entradas

Dhal de lentejas especiado
Gambas con jengibre y cúrcuma
Pakora de vegetales
Ensalada fría de alubias blancas con salsa de yogur
Pastel salado de yuca y batata al gran masala
Arroz basmati con pulpo
Pakora de pollo
Arroz indio con res
Dum aloo

Platos Fuertes

Malai kofta (albóndigas de papa y vegetales)
Biryani de cordero
Bhindi masala (okra picante)
Aloo gobi matar (guiso de papa, coliflor y guisantes)
Shahi paneer suave
Pollo tandoori
Uttapam (pizza India)
Cordero madras
Cerdo al vindaloo
Curry de gambas con leche de coco
Pescado frito al masala

Postres

Barfi
Gulab jamum
Kheer payasam
Chai panna cotta



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

*Menús Disponibles
para Eventos Privados*

No incluyen Open Bar





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Bridal Breakfast

Jugos Naturales

Naranja y sandía

Panadería

Mini donas surtidas

Mini croissant de jamón y queso

Cake de limón

Tabla de Quesos y Fiambres

Oaxaca, panela, brie, pepper jack

Jamón serrano, pastrami

Uvas

Nueces

Aceitunas kalamata

Yogurs Surtidos

Bocados Salados

Mini wrap de pollo asado, Cebolla caramelizada y salsa de ajo asado

Mini bagel de salmon, arugula y aderezo miel mostaza

Pan Artesanal

Multigrano, ciabatta, brioche

Selección Caliente y Toppings

Huevos Revueltos

Tocino

Chilaquiles de pollo - salsa ranchera o verde

Hotcakes/Pancakes

Syrup maple, miel, crema de maní, mermelada de fresa y zarzamora

** Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$20.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.

Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 2 horas.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

BBQ Party

Panes Artesanales y Mantequilla

Estación Fría

Ensaladas

Lechuga mix, jitomate, zanahoria, pepino, cebolla morada encurtida, pimiento morrón, betabel, elote grano, aguacate, aceituna, queso feta, crutones de pan salteados con aceite de orégano, cherry y ajo, nueces caramelizadas, quinoa con frutos secos, pollo deshebrado

Salsas y Aliños

Aderezo César, Mostaza y miel, Salsa Ranch, Pesto, Mayonesa Chipotle, Vinagreta Italiana, Aceite de Oliva, Vinagre Balsámico

Quesos

Pepper Jack, Oaxaca, Manchego curado, uvas, y galletas

Guarniciones

Papa asada con crema agria

Vegetales a la parrilla

Mazorca de maíz

Yuca frita

Arroz con camarones

En la Parrilla

Costilla de res con salsa BBQ

Picaña

Brocheta de pollo marinada con soya, miel y mostaza

Brocheta de lomo de cerdo con piña

Brocheta de langostinos con tocino

Hamburguesa de res

Estación de Postres

Pastel de almendras

Flan de cajeta

Brownie

Pie de limón

Tarta de manzana

** Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$40.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.
Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 2 horas.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Taco Party

Estación Fría

Ensalada de nopales

Ensalada de frijoles negros con tortilla y vegetales
(lechuga, tomate, jalapeños, pimientos tricolores, Cebolla,
huevo cocido)

Estación Caliente

Tacos de carnitas

Tacos de tinga de pollo

Tacos de fajita de res

Tostadas de Jaiba

Burritos de arroz mexicano y frijol refrito

Sopes poblanos

Nachos

Pico de Gallo

Postres

Churros

Flan mexicano

** Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$25.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.
Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 2 horas.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Estación Indo-China

Ensalada

Yum Moo Krob (Thailandia)

Arroz Frito

Nasi Goreng (Malasia)

Entrada

Dumplings de camarón con salsa de chile (Singapur)
Curry puff (Malasia) (Empanada frita rellena con papas al curry)
Satay de pollo (Malasia) (Brochetas de pollo marinado en especias y cocinado a la parrilla, condimentado con salsa de cacahuate)

Platos Fuertes

Gobi Manchurian (Bengal occidental) (Coliflor rebozada con salsa Manchuria)
Chili paneer
Chili pollo
Chili camarón
Pollo 65
Aloo 65 (Papas 65)
Gobi 65 (Coliflor 65)
Camarón 65

Incluye

Ensalada
Arroz Frito
Entradas
2 Platos fuertes a elegir entre opciones

US\$25.00 por persona

Plato Fuerte Adicional
US\$2.50 por persona



In Love

AT MAJESTIC RESORTS

*Menús Disponibles
para Agregar a la
Cena y Fiesta Privada*

No incluyen Open Bar





In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Tornaboda

Opción 1

Barbacoa de res (sopa y tacos)

Chilaquiles verdes de pollo

Empanadas de queso

Tacos dorados de pollo

Tostadas de cazón

Churros con chocolate

Obleas rellenas de cajeta

US\$10.00 por persona

Opción 2

Papas fritas

Nuggets de pollo

Pizza margarita

Pizza pepperoni

Galletas con chispas de chocolate

US\$7.00 por persona

Pago mínimo de 20 personas.

Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 2 horas.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Estaciones Mexicanas

Estación de Elote

Elotes

Limón

Queso cotija

Chile piquín

Salsa mayonesa

Salsa valentina

Salsa de cacahuete

US\$5.00 por persona

Estación de Esquites

Esquites

Queso panela

Limón

Chile piquín

Salsa mayonesa

US\$5.00 por persona

Estación de Dorilocos

Doriesquites (típicos Cancún)

Doritos, esquites, mayonesa, cotija, salsa queso cheddar, limón, pepino, cacahuete japonés, chile piquín y salsa Valentina

Dorilocos Clásicos

Doritos, jícama, zanahoria, pepino, betabel, cueritos, cacahuete japonés, limón, chamoy líquido, salsa Valentina, sal y chamoy en polvo Miguelito

Dorilocos Cocteleros

Doritos, pepino, cebolla morada, chile serrano, salchicha pavo Frankfurt, limón, jugo Maggi y salsa inglesa

US\$5.00 por persona

Pago mínimo de 20 personas.

Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 1 hora.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Popcorn Bar

Tipo de Palomitas

Natural

Caramelo

Sabor chile limón

Sabor queso cheddar

Sabor queso chipotle

Ajo y parmesano

Sabor mantequilla

Picante al curry

Con polvo de tocino crujiente y syrope maple

Sabor galletas con crema

Mantequilla de maní y chocolate

Toppings:

M&Ms

Cacahuete salado

Arándano deshidratado

Malvaviscos

Gomitas

Chispas de chocolate

Mini pretzels

Salsa Valentina

Chile piquín molido



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Carnes Frías y Quesos

Quesos:

Manchego curado
Gouda
Azul
Oaxaca
Brie

Carnes Frías:

Jamón serrano
Pastrami de pavo
Salchichón ibérico
Chorizo vela

Encurtidos:

Aceitunas verdes
Aceitunas Kalamata
Pepinillos

Frutas y Frutos Secos:

Nueces
Uvas
Higos
Melón

Salsas:

Mermelada de frambuesa
Salsa ranch
Aderezo de chipotle y
piloncillo
Aderezo de cilantro

Panes:

Mini focaccia
Tostada de brioche
Pan multicereal
Galletas
Mini brioche
Mini pretzels



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Estación en Vivo

Éstación de Trompo al Pastor

Trompo pastor
Tortilla de maíz hecho al momento

Guarniciones

Piña
Cebolla blanca
Cilantro
Limón
Salsa verde
Salsa picante

US\$7.00 por persona
(mínimo 30 personas)

Estación de Wok

Wok de mix de vegetales y tofu
Wok de pollo con almendras
Wok de res con hongos y salsa de ostras
Wok de camarón con arroz y vegetales

US\$10.00 por persona



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Pizza Time

Por favor elegir 4 sabores

Sabores

Margarita
Pepperoni
Cochinita Pibil
Pollo BBQ
4 Quesos
Surf & Turf (Arrachera & Camarón)
Carbonara

Incluye 10 pizzas en total entre variedades elegidas
Recomendado para 30 personas

US\$120.00



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Mesa de Postres

Postres:

Mini Fuente de chocolate
Brochetas de frutas tropicales
Cake pops
Macarons variados
Profiteroles variados
Vasitos de chocolate con frambuesa
Tartaleta de fresas
Galletas decoradas con fondant
Galleta de vainilla y chocolate con leche
Brownie de chocolate con chips de chocolate blanco
Suspiros de vainilla
Gomitas y malvaviscos

Chocolates:

Trufas de chocolate blanco y chocolate amargo
Trufas de chocolate negro y praline de avellanas

Dulces Mexicanos:

Rollo de guayaba
Mazapán De La Rosa
Tamalito de tamarindo
Glorias



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Estaciones Dulces

Estación de Churros

Churros (4 unidades por persona)
Salsa de vainilla
Chocolate caliente
Ganache de chocolate
Crema de avellana
Dulce de leche
Crema buttercream
Granillo multicolor

US\$8.00 por persona

Estación de Donas

Dona de chocolate negro y nueces
Dona de chocolate blanco y granillo multicolor
Dona glaseada con almendras tostadas
Dona de chocolate negro con mensaje
Dona de glaseado rojo fresa
Dona de chocolate blanco con rayas
Dona de chocolate con leche y sonrisa
Dona glaseada

US\$5.00 por persona

Cupcakes

Cupcake de vainilla con relleno de dulce de leche
Cupcake de chocolate
Cupcake de vainilla con resas

US\$2.00 por persona por variedad

Pago mínimo de 20 personas.

Disponibles cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 1 hora.



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Helados

Carrito de Paletas

30 personas US\$90.00

Persona adicional US\$3.00 por persona

Carrito de Minicups (120g)

50 personas US\$150.00

Persona adicional US\$3.00 por persona

Sabores disponibles de paletas & minicups

Vainilla blanca Papantla

Chocolate belga

Fresa

Dulce de leche

Sorbete de mango

Sorbete de frutos rojos

Sabores Helados Nestlé

Fresa

Chocolate

Vainilla

Napolitano

Limón

Sabores Helados Gliddart

Chocolate belga

Vainilla blanca Papantla

Vainilla especial Papantla

Fresa

Dulce de Leche

Cookies & Cream

Algodón de azúcar

Matcha

Coco

Opción 1

4 cubetas de helado Nestlé de 1lt

Complementos premium

US\$100 por 50 personas

Opción 2

2 cubetas de helado Gliddart de 4lt

Complementos premium

US\$200 por 100 personas

Opción 3

1 cubeta de helado Gliddart de 4lt

4 cubetas de helado Nestlé de 1lt

Complementos premium

US\$200 por 100 personas

Complementos Premium

Conos

Granillo multicolor

Granillo de chocolate

Jarabe de chocolate

Coco rallado

Crocante de avellana

Malvasisco

Opción 4

8 cubetas de helado Nestlé de 1lt

Complementos premium

US\$200 por 100 personas

Pago mínimo de 20 personas.

Disponible cuando reservan un evento privado. No incluye Open Bar. Servicio de 1 hora.