



MAJESTIC
RESORTS

MENÚ BUFFET LUXURY

Selección de panes artesanos

Crema de mariscos

Buffet Frío

Crudités, salsas frías y aliños
Quesos variados (Camembert, Oaxaca, Manchego Curado, Monterrey e Idiazábal)
King Crab
César en Cono Crujiente
Ensalada de Camarones con aliño de Tequila y Limón
Ensalada de Espinaca Baby, Plátano Macho, Queso de Cabra y Vinagreta de Chocolate (Vegetariana)
Coco caribeño relleno de Ceviche de Atún con Mango, Tamarindo y Chipotle
Tostada de Maíz Azul con Mejillón al Jengibre, Mayonesa de Sriracha y Parmentier de Coliflor
Mini Sushi Burger de Pollo Teriyaki con Aguacate y Crema de Queso
Bombón de Foie con Cacao y Pistacho
Tataki de Res en Costra de Pimienta al aroma de Trufa
Ravioli de Langosta con Salsa de Coco, Jengibre y Lemongrass

Buffet Caliente

Callo de Hacha gratinado
Ravioli de ricotta y espinaca
Patata dauphinoise
Ratatouille de vegetales
Taco de Lechón confitado
Rabo de Ternera al Pedro Ximenez
Tostadas de Jaiba
Arroz caldoso de tomatillos verdes con Langostinos

A La Brasa

Langosta
Solomillo de Res
Dorada
Brochetas de Pollo al Curry
Arrachera de Monterrey
Rack de Cordero con miel de Romero

Mesa de postres

Black Forest
Crème Bruleé de Mango
Cups con Frutos del Bosque al vino Tinto
Cestita Strawberry de Ganache Blanco y Pistacho
Geleé de Coco y Sicilia
Macarons Variados
(Dulce de Leche y Ganache de Chocolate Negro y Menta)
Bombón de Chocolate Blanco Baileys y Chocolate Negro y Praliné de Avellanas
Petit Fours
Galletas de Chocolate amargo y Chocolate con Leche
Fuente de Chocolate con brochetas de frutas variadas

**Por favor tome en cuenta que las opciones del menú no pueden ser combinadas o modificadas.

MXNS\$2,530.00 por persona (mínimo 20 personas)
En locación de Playa MXN\$2,760.00 por persona (mínimo 20 personas)
Productos y precios están sujetos a revisión