

BUFFET MEXICANO

Servicio de buffet para un mínimo de 30 personas

Menú sujeto a disponibilidad de productos

Hora extra de servicio tendrá cargo adicional (\$370.00 pesos mexicanos por persona)

\$1,250.00*

*Precio por persona en pesos Mexicanos, impuestos incluidos



Entradas

- Barra de ensaladas crudas con aderezos y vinagretas
- Ensalada de espinacas con queso panela y vinagreta de tocino
- Ceviche de mero con pimientos tricolor y aceite de ajo
- Guacamole estilo Jalisco
- Clásica salsa mexicana
- Ensalada de nopales a la mexicana
- Ensalada de res con rábano, cilantro y jugo de limón



Platos Calientes

- Caldo tlalpeño
- Elote en mazorca
- Lasagna de chayote
- Clásico arroz mexicano con granos de elote
- Enchiladas de camarón en salsa de chiles.
- Tamalitos de filete de mero con axiote
- Crepas de flor de calabaza y queso Oaxaca en salsa de cilantro
- Clásicas fajitas mixtas con pimientos
- Cazuela de mariscos
- Carne de cerdo al pastor



Postres

- Flan de coco
- Arroz con leche
- Pastel de chocolate
- Pay de camote
- Churros
- Buñuelos
- Pastel de tres leches

BUFFET CARIBEÑO

Servicio de buffet para un mínimo de 30 personas

Menú sujeto a disponibilidad de productos

Hora extra de servicio tendrá cargo adicional (\$370.00 pesos mexicanos por persona)

\$1,590.00*

*Precio por persona en pesos Mexicanos, impuestos incluidos



Entradas

- Barra de ensaladas
Crudas con aderezos y vinagretas
- Coctel de mariscos con piña
- Ensalada de berros y manzana verde
- con queso de cabra
- Ensalada de espinacas, mango, coco con aderezo de papaya
- Ensalada de plátano con crema dulce y pasas
- Ensalada de lechuga mixtas con vinagreta de fruta tropical
- Coctel de frutas
- Ensalada de mango, piña, jícama y pepino



Platos Calientes

- Crema de almejas
- Arroz caribeño con coco.
- Vegetales a la parrilla con aderezo de albahaca
- Papa rellena con tocino y queso cheddar
- Pechuga de pollo rellena de plátano en salsa de curry y coco
- Suprema de salmón con ratatouille de vegetales
- Medallones de res en salsa de mostaza en grano
- Costillitas de cerdo al BBQ
- Brochetas de res con vegetales
- Elotes asados a la mantequilla



Postres

- Tartaletas de frutas
- Pay de elote
- Volteado de piña
- Strudel de camote
- Flan de cajeta

BUFFET ITALIANO

Servicio de buffet para un mínimo de 30 personas

Menú sujeto a disponibilidad de productos

Hora extra de servicio tendrá cargo adicional (\$370.00 pesos mexicanos por persona)

\$1,000.00*

*Precio por persona en pesos Mexicanos, impuestos incluidos



Barra Fría

- Barra de ensaladas crudas con aderezos y vinagretas
- Ensalada caprese con aderezo de albahaca
- Berenjena y calabaza asada, marinados con balsámico y aceite de olivo extra virgen
- Ensalada de camarón y pulpo
- Ensalada de arúgula con pera y vinagreta de limón
- Ensalada de espinaca con queso de cabra y nuez caramelizada



Platos Calientes

- Sopa Minestrone
- Arroz risotto con pimientos y camarón
- Vegetales asados con aderezo de albahaca
- Lasagna tradicional
- Ravioles rellenos de queso ricotta ensalsa de 4 quesos
- Espagueti con frutos del mar
- Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella.
- Braseado de res al barolo.
- Escalopina de cerdo estilo romano
- Filete de pescado



Postres

- Tiramisú
- Pastel de queso ricotta
- Cannolis rellenos de mousse de chocolate
- Peras al vino tinto
- Strudel de manzana

BUFFET GALA

Servicio de buffet para un mínimo de 30 personas

Menú sujeto a disponibilidad de productos

Hora extra de servicio tendrá cargo adicional (\$370.00 pesos mexicanos por persona)

\$1,200.00*

*Precio por persona en pesos Mexicanos, impuestos incluidos



Barra Fría

- Barra de ensaladas crudas con aderezos y vinagretas
- Ensalada de corazón de alcachofa y palmitos
- Ensalada de camarón y tomate con aderezo de albahaca
- Ensalada de espinaca y queso de cabra con tocino
- Coctel de frutas tropicales al bourbon
- Ensaladas de carnes frías y berros
- Ensalada de tomate y queso mozzarella

Platos Calientes

- Crema de espárragos
- Papas cambray rostizadas al romero
- Vegetales mixtos asados a la parrilla con aceite de albahaca
- Risotto cremoso con queso parmesano
- Medallón de res en salsa de champiñones
- Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso mozzarella.
- Popieta de pescado con duxelle de champiñones
- Vol-au-vent relleno de mariscos en salsa de camarón
- Roast beef en salsa de pimienta verde

Postres

- Pastel de chocolate
- Tarta de manzana
- Pastel de tres leches
- Petits fours

Menús



Menú 1

Ensalada espinacas con manzana, nuez, queso fresco y vinagreta maracuyá

Sopa de minestrone con setas

Pechuga de pollo rellena de vegetales y queso crema con una salsa de chipotle, acompañado de puré de papa y verduras salteadas.

Pastel de queso



Menú 2

Ensalada cesar con croton al parmesano

Crema de calabaza castilla al pernod y aceite de trufa

Pescado relleno de mariscos con una salsa cremosa de alcaparras, acompañado con risotto portobello y verduras de la temporada.

Parfait de frutos rojos



Menú 3

Ensalada mixta con lechugas, frutos secos, queso de cabra y vinagreta de miel & mostaza Dijon

Crema de elote con crotones al ajonjolí

Lomo de cerdo relleno de guisantes de verduras con una salsa de champiñones, acompañado de puré de papa y verduras asadas

Pastel de café al Amaretto

Occidental Tucancún

Mexican Buffet

Buffet service for a minimum of 30 people

Menu subject to product availability

Additional service hours: \$370.00 MXN per person

\$1,250.00
MXN*

*Price per person in Mexican pesos, including taxes



Starters

- Salad bar with raw vegetables, dressings, and vinaigrettes
- Spinach salad with panela cheese and bacon vinaigrette
- Grouper ceviche with tricolor bell peppers and garlic oil
- Jalisco-style guacamole
- Classic Mexican salsa
- Nopal salad (cactus paddles) with a Mexican touch
- Beef salad with radish, cilantro, and lime juice



Hot Dishes

- Tlalpeño soup
- Corn on the cob
- Chayote lasagna
- Classic Mexican rice with corn kernels
- Shrimp enchiladas in chili sauce
- Grouper fillet tamales with achiote
- Squash blossom and Oaxaca cheese crepes in cilantro sauce
- Classic mixed fajitas with bell peppers
- Seafood stew
- Pork al pastor



Desserts

- Coconut flan
- Rice pudding
- Chocolate cake
- Sweet potato pie
- Churros
- Fried dough (buñuelos)
- Tres leches cake

Occidental Tucancún

Caribbean Buffet

Buffet service for a minimum of 30 people

Menu subject to product availability

Additional service hours: \$370.00 MXN per person

\$1,590.00
MXN*

*Price per person in Mexican pesos, including taxes



Starters

- Salad bar with raw vegetables, dressings, and vinaigrettes
- Seafood cocktail with pineapple
- Watercress and green apple salad with goat cheese
- Spinach salad with mango, coconut, and papaya dressing
- Plantain salad with sweet cream and raisins
- Mixed lettuce salad with tropical fruit vinaigrette
- Fresh fruit cocktail
- Mango, pineapple, jicama, and cucumber salad



Hot Dishes

- Clam chowder
- Caribbean-style coconut rice
- Grilled vegetables with basil dressing
- Stuffed potatoes with bacon and cheddar cheese
- Chicken breast stuffed with plantain in coconut curry sauce
- Salmon supreme with vegetable ratatouille
- Beef medallions in whole-grain mustard sauce
- BBQ pork ribs
- Beef skewers with vegetables
- Butter-roasted corn on the cob



Desserts

- Fruit tarts
- Corn pie
- Pineapple upside-down cake
- Sweet potato strudel
- Cajeta (caramel) flan

Occidental Tucancún

Italian Buffet

Buffet service for a minimum of 30 people

Menu subject to product availability

Additional service hours: \$370.00 MXN per person

\$1,000.00
MXN*

*Price per person in Mexican pesos, including taxes



Cold Bar

- Salad bar with raw vegetables, dressings, and vinaigrettes
- Caprese salad with basil dressing
- Roasted eggplant and zucchini marinated in balsamic and extra virgin olive oil
- Shrimp and octopus salad
- Arugula salad with pear and lemon vinaigrette
- Spinach salad with goat cheese and caramelized nuts



Hot Dishes

- Minestrone soup
- Risotto with bell peppers and shrimp
- Grilled vegetables with basil dressing
- Traditional lasagna
- Ricotta cheese ravioli in four-cheese sauce
- Spaghetti with seafood
- Chicken breast stuffed with mozzarella cheese
- Braised beef in Barolo wine
- Roman-style pork escalope
- Fish fillet



Desserts

- Tiramisu
- Ricotta cheesecake
- Cannolis filled with chocolate mousse
- Pears in red wine
- Apple strudel

Occidental Tucancún

Gala Buffet

Buffet service for a minimum of 30 people

Menu subject to product availability

Additional service hours: \$370.00 MXN per person

\$1,200.00
MXN*

*Price per person in Mexican pesos, including taxes



Starters

- Salad bar with raw vegetables, dressings, and vinaigrettes
- Artichoke hearts and palm hearts salad
- Shrimp and tomato salad with basil dressing
- Spinach salad with goat cheese and bacon
- Tropical fruit cocktail with bourbon
- Cold cuts and watercress salad
- Tomato and mozzarella cheese salad

Hot Dishes

- Cream of asparagus
- Roasted baby potatoes with rosemary
- Mixed grilled vegetables with basil oil
- Creamy Parmesan risotto
- Beef medallion in mushroom sauce
- Chicken breast stuffed with spinach and mozzarella cheese
- Fish paupiette with mushroom duxelles
- Vol-au-vent filled with seafood in shrimp sauce
- Roast beef with green pepper sauce

Desserts

- Chocolate cake
- Apple tart
- Tres leches cake
- Petits fours

Menu Options



Menu 1

Spinach salad with apple, walnuts,
fresh cheese, and passion fruit
vinaigrette

Minestrone soup with mushrooms

Chicken breast stuffed with
vegetables and cream cheese,
served with chipotle sauce,
mashed potatoes, and sautéed
vegetables

Cheesecake



Menu 2

Caesar salad with Parmesan
croutons

Pumpkin cream soup with Pernod
and truffle oil

Fish stuffed with seafood in a
creamy caper sauce, served with
Portobello risotto and seasonal
vegetables

Red fruit parfait



Menu 3

Mixed greens salad with dried
fruits, goat cheese, and honey
Dijon mustard vinaigrette

Corn cream soup with sesame
croutons

Pork loin stuffed with vegetable
peas in mushroom sauce, served
with mashed potatoes and roasted
vegetables

Amaretto coffee cake