

A close-up photograph of a light blue ceramic plate with a gold rim. The plate contains a dish of spaghetti topped with a red tomato sauce, several large shrimp, and a garnish of shredded white cheese and fresh green herbs. The plate is set on a grey and white woven placemat.

Kit Banquetes

Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
CANCUN

Coffee Break





Básico

ALIMENTOS

Repostería casera o galletas surtidas

BEBIDAS

- Café regular y café descafeinado
- Selección de té
- Agua embotellada
- Leche

\$280 MXN por persona (4 horas de servicio)

\$390 MXN por persona (8 horas de servicio)

*1 Estación por cada 100 huéspedes

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Mejora Tu coffee con...

SNACKS

- Tacos callejeros: res / pollo / cerdo
- Quesadillas mexicanas: flor de calabaza
huitlacoche / chicharrón de cerdo
- Brochetas de queso suizo y tomate cherry con
pesto de albahaca
- Crudités
- Mini Bagel de salmón ahumado
- Croissant relleno de queso brie y chutney de
frutos rojos
- Mini baguette de vegetales y queso de cabra
- Variedad de empanadas hechas en casa
- Pan ciabatta, roast beef, mostaza Dijon, y
compota de cebolla

\$120 MXN

Por persona, por alimento
seleccionado (1 hora de servicio)



TOQUE DULCE

- Copa parisien de frutas de la estación
- Brocheta de frutos rojos con chocolate oscuro y
blanco
- Mini repostería francesa
- Cake pops de chocolate blanco
- Palomitas (naturales, picantes o dulces)
- Variedad de donas
- Parfaits de chocolate con mantequilla de maní o
frutos rojos
- Muesli tostado con yogurt griego
- Tazón de acai
- Churros, acompañados de cajeta, chocolate

\$100 MXN

Por persona, por alimento
seleccionado (1 hora de servicio)

BEBIDAS

- Variedad de jugos: naranja / verde sandía /
toronja
- Variedad de refrescos, regular, mineral y dieta
-

\$100 MXN

Por persona, por bebida
seleccionado (1 hora de servicio)

OTRAS BEBIDAS

- Smoothies / variedad de smoothies
- Mimosa y Bellini
- Bloody Mary

\$130 MXN

Por persona, por bebida
seleccionado (1 hora de servicio)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Coffee Breaks Temáticos



RECESO TEMÁTICO "CHICHENITZA"

Todos los breaks incluyen agua de sabor o agua infusionada

- Crudités de vegetales con hummus y pepitas (V/GF)
- Kibis con salsa Xnipec (S/E)
- Salbutes de pollo asado
- Pastel de queso de bola o
- Manjar de coco (GF/V)

\$360 MXN

Por persona (1 hora de servicio)

RECESOS TEMÁTICO "MEXICANO"

Todos los breaks incluyen agua de sabor o agua infusionada

- Variedad de burritos de pollo, carne y champiñones
- Guacamole, totopos y pico de gallo (V/GF)
- Crudités de jícama, mango y pepino con chile en polvo (V/GF/C)
- Churros con azúcar y canela, con cajeta y chocolate (D)
- Arroz con leche de coco (GF/V)

\$360 MXN

Por persona (1 hora de servicio)

RECESOS TEMÁTICO "SALUDABLE"

Todos los breaks incluyen agua de sabor o agua infusionada

- Crudités de vegetales frescos con salsa de hierbas de jocoque (D/GF)
- Pan pita tostado con dip de betabel (C/D)
- Finger sandwich de queso panela y vegetales a la parrilla con balsámico
- Frutos secos de temporada (V/N)
- Barritas de granola (GF/V)
- Trufa de dátiles

\$420 MXN

Por persona (1 hora de servicio)



BREAK TEMÁTICO "RIVIERA"

- Smoothie de mamey o smoothie de guanábana
- Brochetas de frutas tropicales
- Brochetas de pollo al pastor
- Empanada de piña y coco
- Tarta de piña (V/GF)

\$360 MXN

Por persona
Seleccionado (1 hora de servicio)

ESTACION DE MAQUINA DE CAFÉ

- En caso de compra de un coffee break básico, este servicio se ofrece a mitad de precio. (Capuccino, doble expreso, late, americano)

\$16,000 MXN

Por maquina
Servicio 100 personas

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Desayunos



Desayuno emplatado

Cargo por desplazamiento \$420 MXN por persona
2 horas de servicio

PARA EMPEZAR

- Café regular o descafeinado
- Variedad de jugos a elegir: naranja / fresa con menta / verde / melón

EN LA MESA:

- Pastelería o rollos daneses
- Mermelada
- Miel
- Mantequilla

PLATO PRINCIPAL (seleccione 1 opción)

- Huevos revueltos con jamón, tocino o salchicha
- Omelette de espinaca y queso panela
- Crepas de flor de calabaza y queso con salsa cremosa de huitlacoche
- Huevos Motuleños (huevo sobre tortilla con frijoles negros, queso, jamón, chícharos, plátano y salsa roja)
- Omelette de claras servido con papás hash brown, tomates y espárragos
- Chilaquiles mexicanos con salsa roja o verde (tortilla frita servida con pollo, crema, queso y cilantro) acompañados de frijoles refritos
- Enchiladas verdes o rojas con pollo y frijoles refritos

Mejora tu desayuno
con las siguientes opciones:

- Estación de hot cakes y waffles

Suplemento: **\$180 MXN** por persona

- Estación de carnes frías y quesos.

Suplemento: **\$180 MXN** por persona

Mejora tu desayuno con las
siguientes bebidas de la barra:

- Mimosas
- Smoothies
- Bloody Mary

Suplemento: **\$170 MXN** por persona, por
opción seleccionada (1 hora de servicio)



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Desayuno Buffet

Mínimo 50 pax

Cargo por desplazamiento \$420 MXN por persona, 2 horas de servicio
2 horas de servicio



INTERNACIONAL

- Jugos de naranja y frutas de temporada
- Café regular o descafeinado
- Variedad de té
- Croissants horneados en casa, mini mantecadas, variedad de pan dulce
- Selección de panecillos y roles (sin gluten disponibles bajo petición)
- Fruta de temporada
- Tabla de quesos
- Salmón ahumado y toppings
- Variedad de yogurt bebible
- Salchicha de desayuno
- Tocino
- Papa Hash Brown
- Plátano frito
- Hot cakes
- Huevos revueltos naturales
- Omelette de jamón y queso
- Chilaquiles rojos con pollo (tortilla frita y salsa)

MEXICANO

- Jugos de naranja y frutas de temporada
- Café regular o descafeinado
- Variedad de té
- Conchas, bigotes, polvorón, saramuyo
- Selección de panecillos y roles (sin gluten disponibles bajo petición)
- Fruta de temporada
- Tostado francés con miel de Yucatán
- Huevos revueltos a la mexicana: tomate, cebolla, cilantro, y chiles jalapeños
- Cochinita pibil / paletilla de cerdo cocinada a fuego lento con, adobo de achiote pibil
- Fajitas de pollo con chile poblano y cebolla
- Tamales de rajas y salsa verde
- Chilaquiles verdes con pollo
- Frijoles bayos refritos
- Puntas de arrachera al albañil

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Box Lunch

CLÁSICO

- Ciabatta de pechuga de pavo y queso suizo, lechuga y aguacate ó Ciabatta de pechuga de pollo con queso suizo, lechuga, tomate y aguacate
- Fruta entera
- Galleta
- Botella con agua o soda

Suplemento **\$340 MXN** por persona

CANCÚN

- Baguette de roast beef, mostaza Dijon y cebolla caramelizada ó bagel de salmón ahumado y queso crema con alcaparras
- Papas (en paquete)
- Fruta entera
- Galleta
- Botella con agua o soda

Suplemento: **\$380 MXN** por persona

VEGETARIANO

- Panini de queso panela y vegetales a la parrilla con mayonesa de tomates deshidratados
- Papas (en paquete)
- Fruta entera
- Galleta
- Botella con agua o soda

Suplemento: **\$380 MXN** por persona



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Canapés



Canapés

A elegir 5 canapés, incluye barra internacional (1 hora de servicio)

FRÍOS

- Pastel de cangrejo con alioli de cilantro
- Tarta de salmón ahumado y queso crema
- Tostada de tartar de atún marinado con aceite de ajonjolí y lima
- Rollo vietnamita de vegetales con mango y salsa de soya
- Ceviche peruano con camote tostado
- Tataki de atún, alioli wasabi y arroz crocante
- Higos caramelizados con mousse de queso azul
- Pera pochada al vino tinto con queso gorgonzola
- Parisien de melón con jamón serrano

CALIENTES

- Camarones al coco con chutney de durazno
- Arancini de jamón serrano con alioli de azafrán
- Brochetas de res teriyaki
- Wonton frito relleno de camarón salsa de mango
- Satay de pollo con BBQ de habanero
- Rollos primavera con agri dulce
- Empanadas Argentinas de espinacas, elote y queso
- Rollos primavera
- Ossobuco de pollo con salsa BBQ de tamarindo
- Brocheta de pulpo al ajillo
- Tostones de plátano frito con camarones al ajo
- Camarones empanizados rellenos de queso al chipotle con salsa tártara

VEGETARIANOS

- Vegetales tempura
- Rollo primavera
- Empanada azul de espinaca y queso panela
- Tostones de plátano frito con brunoise de verduras al ajo (vegano) (gluten free)
- Croquetas de yuca y camote en maracuyá (vegano)

DULCES

- Blondie de limón
- Mini tartaletas de frutas tropicales
- Brownie de chocolate (vegano) (gluten free)
- Volovan de piña y coco (vegano)

Suplemento: **\$460 MXN** por persona / canapé adicional **\$110 MXN**



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Estaciones Especiales



Mejora Tu Cóctel Con...



ESTACIÓN CARIBEÑA

- Ceviche de camarones estilo Yucatán
- Tartar de salmón y mango
- Agua chile negro de pescado
- Ceviche de pulpo marinado con coco
- Ceviche de jícama con esencia de lima

Suplemento **\$380 MXN** por persona
(Incluye todos los alimentos mencionados)

ESTACIÓN MEXICANA

- Mini sope de chicharrón de pulpo
- Mini empanada de langosta al chipotle
- Mini sándwich mexicano de cochinita pibil
- Mini quesabirria de res adobada a fuego lento
- Mini empanada de huitlacoche con queso Oaxaca

Suplemento **\$380 MXN** por persona
(Incluye todos los alimentos mencionados)

ESTACIÓN TIRADITO

- Atún con maracuyá
- Gravlax de salmón al pernod
- Pulpo con salsa aguachile verde
- Camarones en agua chile negro
- Tiradito de sandía con esencia de menta

Suplemento **\$390 MXN** por persona
(Incluye todos los alimentos mencionados)

CARRITO DE TACOS

- Arrachera
- Cerdo al pastor
- Camarones
- Chuleta
- Pollo adobado
- Champiñones y vegetales
- Variedad de salsas y complementos

Suplemento **\$420 MXN** por persona
(incluye todos los ítems mencionados)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

ESTACIÓN DE PARRILLA

(seleccione 2 opciones)

- Langosta baby a la parrilla con mantequilla de ajo y limón
- Picaña, verduras asadas, salsa chimichurri
- Pierna de cordero, pimientos asados, salsa de menta
- Pierna de cordero estofada, verduras glaseadas, salsa de vino tinto
- Lonja de salmón en cremoso de hinojo, arroz salvaje
-

Suplemento **\$720 MXN** por persona
(por opción seleccionada)

ESTACIÓN DE CARVING (SELECCIONE

2 opciones, incluyendo complementos)

- New York glaseado con miel de agave, salsa de oporto, papa gratinada con queso mozzarella
- Lomo de cerdo con nueces, patata y boniato, salsa de ciruelas
- Costillas de cerdo a las finas hierbas, patata y pimientos, salsa de durazno
- Agregar otra opción vegana/vegetariana

Suplemento **\$590 MXN** por persona
(por opción seleccionada)

ESTACIÓN AMERICANA

- Mini hamburguesas
- Mini hot dogs
- Boneless de pollo
- Alitas de pollo buffalo o barbecue

Suplemento **\$390 MXN** por persona
(incluye todos los ítems mencionados)

- Pollo entero al estilo mediterráneo, berenjena al horno, salsa de yogurt
- Pavo entero horneado a la mantequilla de finas hierbas, manzanas glaseados con canela
- Pescado zarandeado a las brasas

Suplemento **\$400 MXN** por persona
(por opción seleccionada)



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

ESTACIÓN "PREPARA TU PROPIA ENSALADA"

- Incluye lechugas kale, lechuga japonesa, arúgula, lechuga sangría, berros y espinaca baby.
- Toppings: zanahoria, elote, calabaza, hongos silvestres, pepino, jícama, nopales, aceituna reina, aceituna kalamata, frutos rojos y frutos secos (nuez, nuez de la India, almendra y pistache).
- Aderezos: César, balsámico, vinagreta de frambuesa, vinagreta de sandía y vinagreta de miel mostaza.
- Proteínas: camarones y pollo

Suplemento **\$280 MXN** por persona

Chef de apoyo: \$1,500.00 MXN
sujeto a 16% IVA y 15% de servicio

ESTACIÓN DE SUSHI

- Rollo de New York frito con panko
- Rollo de salmón y queso Philadelphia
- Rollo de camarón frito con cobertura de mango (temporada)
- Rollo vegetariano relleno de zanahoria, pepino, calabaza y col china
- Rollo California
- Incluye complementos: salsa de soya, salsa de soya gluten free, mayonesa picante, salsa sriracha, jengibre, wasabi y salsa ponzu.

Suplemento **\$420 MXN** por persona

Chef de apoyo: \$1,500.00 MXN
sujeto a 16% IVA y 15% de servicio

ESTACIÓN DE PASTELERÍA INTERNACIONAL

- Pastel Sacher
- Tarta de limón
- Profiterol de vainilla
- Pastel Ópera
- Pastel de zanahoria

Suplemento **\$400 MXN**
por persona

ESTACIÓN DE ESQUITES

- Esquites tradicionales con queso cotija, crema, mayonesa y limón.

Suplemento **\$140 MXN** estación
para 100 personas (2 horas de servicio)

Personal de servicio:
\$1,500.00 MXN, sujeto a 16% IVA y
15% servicio (de 1 a 8 horas).

ESTACIÓN DE MARQUESITAS

Marquesita tradicional con queso de bola (queso Edam de Holanda).

- Plátano con Nutella.
- Mermelada de fresa con queso crema Philadelphia.
- Nutella con queso de bola.
- Cajeta con queso de bola.

Suplemento **\$12,00 MXN** estación
para 100 personas (2 horas de servicio)

BASTÓN DE ALGODON DE AZÚCAR

- Tradicional palo con variedad de colores y sabores.

Suplemento **\$7,200.00 MXN** por bastón
con 100 algodones de azúcar

ESTACIÓN DE CHURROS

- Incluye aderezos de chocolate, cajeta, leche condensada, azúcar y canela (estación para 100 personas).

Suplemento **\$12,000 MXN**
estación para 100 personas

Working Lunch

Working Lunch

Diseña tu menú seleccionando las siguientes opciones
Suplemento: \$ 460 MXN por persona.



ENSALADAS (seleccione 3 opciones)

- Espinaca, queso de cabra, frutos rojos y miel mostaza
- Mix de lechugas, pepino, brócoli, almendra y queso azul
- Ensalada griega con aderezo de orégano y limón
- Arugula, queso gorgonzola, nueces caramelizadas y vinagreta de balsámico
- Papa, panceta, mostaza, cebollín y apio

SANDWICH (seleccione 3 opciones)

- Croissant de queso brie y mermelada de cebolla
- Ciabatta de pollo, pesto de tomate y queso provolone
- Bagel de salmón, queso crema y manzana verde
- Bollo de brioche, cerdo confitado y cebolla curtida
- Tostada de aguacate, arrúgula, queso burrata y tomate cherry

POSTRES (seleccione 3 opciones)

- Tarta de maracuyá
- Parfait de chocolate y café
- Pastel de plátano
- Pastel de tres de leches con chocolate blanco
- Mousse de caramelo salado (vegana) (gluten free)

CEVICHES (seleccione 2 opciones)

- Aguachile verde de camarón
- Ceviche de pescado estilo Vallarta
- Coctel de camarón
- Ceviche tropical de pulpo
- Ceviche de remolacha

\$1,500 MXN por Chef
(por cada 100 huéspedes)

POKE (seleccione 2 opciones)

- Poke de atún
- Poke de salmón
- Poke de filete de res
- Poke de pulpo
- Poke de maíz aguacate, camote, cambray y frijoles

\$1,500 MXN por Chef
(por cada 100 huéspedes)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Comida y cena



Emplatados

Menú de 3 tiempos

(Seleccione 1 entrada o sopa, plato principal y postre)

Incluye menú y 3 horas de barra libre / hora adicional a \$380 MXN por persona

ENTRADA

- Ensalada de pulpo al grill, lechuga francesa, aguacate, pepino, pesto de cilantro y chipotle
- Arúgula, higos deshidratados, frutos del bosque, pistaches tostados y aderezo balsámico
- Ceviche de atún fresco marinado en leche de tigre y maíz tatemado
- Lechuga crocante, aderezo de queso azul con tocineta rostizada y tomate cherry amarillo
- Suprema de cítricos palmitos con callo de hacha al grill y aderezo de miel-mostaza
- Ensalada de verdolagas, manzana verde, frutos del bosque, aguacate asado, y aderezo de maracuyá con habanero
-

SOPA

- Crema de elote con espuma de parmesano
- Crema de portobello con esencia de trufa
- Bisque de langosta con esencia de pernod y aceite de perejil
- Velouté de espárragos asados y toque de aceite de albahaca
- Sopa de hongos silvestres y maíz rostizado
- Velouté de calabaza asada y aceite de trufa
- Sopa de tortilla
- Crema de almejas
- Gazpacho de sandía y esencia de albahaca

PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo rellena de queso feta y tomates deshidratados, vegetales frescos y papa asadas en salsa de piquillo
- Pollo asado con adobo de yogurt griego, pimentón ahumado y verduras asadas
- Filete de res a la plancha, puré de patatas con ajo y romero, verduras de temporada en salsa de vino tinto
- Filete de res al grill en salsa de queso de cabra, camote asado y verduras baby
- Arrachera de res con salsa criolla, papas rostizadas al limón y romero y vegetales
- Pesca del día, en salas marroquí, arroz basmati y verduras de temporada
- Suprema de pargo en hoja de maíz, al pastor con arroz salvaje y verduras de la estación
- Roulade de pescado relleno de mariscos en salsa de langosta, arroz cremoso y vegetales
- Portobello crocante con ratatouille y salsa de calabaza mantequilla (vegano)

POSTRE

- Tarta New York de queso con salsa de frutas
- Mousse de chocolate blanco y oscuro
- Crème brûlée
- Tarta de manzana acaramelada y nueces
- Panna cotta de yogurt griego, frutos del bosque y nibs de cacao
- Pastel de chocolate vegano
- Pay de piña (vegano) (gluten free)
- Pastel de chocolate gianduja

Cargo por desplazamiento **\$580 MXN** por persona (interior)

Cargo por desplazamiento **\$700 MXN** por persona (exterior)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Mejora Tu Comida Y Cena Con...

Dale un upgrade a tus comidas

ENTRADAS (seleccione 1 opción)

- Ceviche de langosta roja estilo peruano
- Carpaccio de piña asada y gambas
- Causa limeña, ceviche de cangrejo real
- Crostinni de foie gras y compota de higos asados

Suplemento: **\$160 MXN**
por persona

ENSALADAS (seleccione 1 opción)

- Ensalada mediterránea con tomate cherry tricolor, atún rojo, pepino baby, rábano sandía, aceitunas, queso griego y vinagreta de champagne
- Medallones de langosta, con mix de lechugas hidropónicas, cubos de mango, brotes mixtos y cristales de sal ahumada
- Ensalada mix de lechugas baby con queso de cabra con ceniza, jamón ibérico y vinagreta de frambuesa
- Textura de remolacha con helado artesanal de mascarpone y miel de trufa

Suplemento: **\$160 MXN**
por persona



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio



PLATO PRINCIPAL (seleccione 1 opción)

- Róbalo chilena, con camarones jumbo, puré de papa rústico, berenjena baby glaseada al grill y espárragos
- Chormor de cordero de Nueva Zelanda, braceado, papas baby asadas al romero, pimienta dulce y jugo de menta
- Ribeye, risotto trufado vegetales salteados y salsa de oporto y balsámico

Suplemento: **\$250 MXN** por persona
(por plato)

- Filete de res y camarones U 10, puré de papa al ajo y vegetales mixtos

Suplemento: **\$700 MXN** por persona
(por plato)

- Langosta a la plancha, mantequilla de trufa, risotto azafranado con espárragos verduritas confitadas
- Filete de res, choice, cola de langosta, baby, puré de papa trufado, vegetales tiernos baby, salsa perigourdine

Suplemento: **\$980 MXN** por persona
(por plato)

POSTRE (seleccione 1 opción)

- Paste del queso de cabra y remolacha asada
- Mousse de cacahuete y toffe salado
- Tarta breton de cítricos
- Entremet de mango y fruta de la pasión (vegano) (gluten free)

Suplemento: **\$200 MXN** por persona
(por postre)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Buffets



Menú Buffet

Crea tu propio buffet seleccionando de las siguientes categorías:
4 entradas, 1 sopa, 4 principales, 3 guarniciones, 5 postres (mínimo 50 personas)
Incluye menú y barra libre por 3 horas / hora adicional a \$380 MXN por persona

ENTRADAS

- Ensalada de sandía con licor de melón, rúcula, espinaca y vinagreta de cítricos
- Ensalada de endivias con queso gorgonzola, tocino y tomate deshidratado.
- Ensalada de uvas, rúcula, nueces caramelizadas aderezado con blue cheese
- Ceviche de pescado fresco estilo progreso con aceite de habanero
- Cubos de tomate y queso mozzarella pesto de albahaca
- Ensalada Nicoise, atún sellado, judías verdes, pimientos, aceitunas, rábano picante, huevo con aceite de oliva
- Ensalada griega con vinagreta de limón y hierbas frescas
- Ceviche de camarón con leche de coco y limón amarillo
- Ensalada de palmitos alcachofas con callo de hacha a la parrilla con vinagreta de tamarindo
- Lechuga crujiente, aderezo de queso azul con tocineta asada
-

PRINCIPAL

- Lomo de cerdo braseado en esencia de shitake
- Cotilla de cerdo rostizada con salsa BBQ de tamarindo y habanero
- Pechuga de pollo asada con finas hierbas y salsa de espinacas
- Pollo asado a las finas hierbas con salsa de naranja y azafrán
- Rollo de pavo relleno de mozzarella, salsa de Jamaica agridulce
- Rollo de pechuga de pavo glaseada con arándanos
- Tournedós de solomillo con salsa de queso azul
- Filete de res, en salsa de chile pasilla
- Filete de salmón glaseado salsa de mango
- Salmón a la plancha con cremosa de champagne
- Camarones con salsa de limoncello
- Cazuela de mariscos flameados con brandy
- Pimientos rellenos de puré de garbanzos y salsa de tomate
- Col de brúcelas salteados con tocineta.
- Filete de res, servido con salsa de hongos silvestres
- Calabaza rellena de vegetales con salsa de tomate

SOPA

- Crema de elote y crema de huitlacoche y esencia de trufa
- Crema de crustáceos
- Crema de tomate rostizado aceite de albahaca
- Sopa de mariscos al adobo de guajillo
- Crema de poro y papa aceite de perejil
- Velouté de chile poblano con migas de chorizo

Cargo por desplazamiento: **\$580 MXN** por persona (interior)
3 horas de servicio

Cargo por desplazamiento: **\$700 MXN** por persona (exterior)
3 horas de servicio

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Menú Buffet Cena

Crea tu propio buffet seleccionando de las siguientes categorías:
5 entradas, 1 sopa, 4 principales, 3 guarniciones, 5 postres (desde 50 personas)



GUARNICIONES

- Arroz salvaje con mantequilla de almendras
- Arroz basmati aromatizado con especias
- Pasta con salsa de piquillo
- Patatas baby salteadas con cebollín y ajo
- Puré de camote con tocino ahumado
- Polenta cremosa con tomate seco
- Puré rústico de papa y ajos confitados
- Setas y champiñones silvestres y cebollitas cambray rosty
- Verduras confitadas al gratín

POSTRE

- Pastel de chocolate semi-amargo.
- Mousse de chocolate blanco y toronja
- Parfait de tres chocolates con esencia de café
- Tartaleta de queso de cabra con pera y pistache
- Panacota de coco y moras (vegano)
- Pastel de queso de coco y salsa de piña asada
- Mil hojas de chocolate con crema de cereza amarena
- Parfait de queso de cabra con avellana caramelizada
- Pastel selva negra
- Tiramisú
- Pastel de tres leches con chocolate artesanal
- Tapioca de mango (vegano) (gluten free)
- Mousse de pistache con frambuesa

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Buffet Mexicano

Mínimo 50 personas

ENSALADAS

- Aguachile rojo de camarones
- Ensalada de nopales, cebolla morada tomate vinagreta de orégano
- Ensalada berros queso de cabra con pepita empanizado, vinagreta lima
- Ensalada de jícama con cítricos
- Ensalada Michoacán
- Variedad de toppings
- Zanahoria, pepino, tomate, grano de maíz
- Betabel, palmitos pimientos, aderezo ranch, pesto de cilantro, aceite de olivo y balsámico
- Guacamole, salsa mexicana y totopos frescos de casa, queso cotija

PLATOS FUERTES

- Cochinita pibil
- Pechuga de pollo al adobo
- Barbacoa de res
- Tortillas
- Tabique de pescado zarandeado

GUARNICIONES

- Arroz mexicano
- Chayotes al gratín de chile xkatik
- Rajas poblanas
- Papas cambray en cremoso de chipotle

SOPA

- Sopa de tortilla, con sus guarniciones

ANTOJITOS

- Tacos dorados pollo, res, papa con elote (vegano)
- Sopes de picadillo de res
- Quesadillas de champiñones, flor de calabaza, pollo

POSTRES

- Flan de café de Veracruz
- Pastel de tres leches de queso de bola
- Volteado de piña
- Arroz con leche de coco (vegano)
- Churros y hojarasca
- Variedad de buñuelos tradicionales

Incluye 3 horas de barra libre
Cargo por desplazamiento: **\$750MXN** por persona

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

BUFFET BOLLYWOOD

Mínimo 50 personas

ENSALADAS

- Ensalada de pepino y mango, vinagreta de chile de árbol
- Hummus de garbanzos
- Baba ganoush
- Ensalada griega
- Tabulé
- Cous cous con frutos secos al aceite de oliva extra virgen
- Ensalada marroquí y tomate deshidratado

Pan pita / Tzatziki / Chutney de mango / Salsa de cacahuete picante / Raita / Chutney de mango / Chutney de tamarindo / Vinagreta de lima

LÍNEA CALIENTE

- Jeera bhaat
- Vegetales al curry amarillo
- Garbanzos al curry rojo
- Aloo palak
- Pollo tikka masala
- Estofado de cordero a la menta
- Palak paneer
- Rollos vegetarianos
- Brochetas de pollo en salsa tandoori

POSTRES

- Gulab Yamun
- Kheer
- Gajar ka halwa
- Malabi de mango
- Pastel de pistache y frutos rojos

Incluye 3 horas de barra libre
Cargo por desplazamiento: **\$750MXN** por persona

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

TornaFiesta





ESTACIÓN DE TACOS

- Trompo de pastor
- Bistec
- Chorizo
- Pollo
- Vegetales
- Incluye variedad de salsas y complementos

Suplemento: **\$390 MXN**
1 hora de servicio

ESTACIÓN DE COCHINITA

- Estación de tortas de cochinita pibil, tortillas, pan de cebolla, salsa de habanero

Suplemento: **\$320 MXN**
1 hora de servicio

CHILAQUILES ROJOS Y/O VERDES CON POLLO

- Chilaquiles rojos y/o verdes, tortilla frita servida con pollo, crema, queso y cilantro

Suplemento: **\$320 MXN**
1 hora de servicio

ESTACIÓN DE TACOS DE GUISADO

- Estación tradicional de tacos de guisados: barbacoa, cochinita, papa con chorizo, hongos silvestres al adobo, chicharrón en salsa verde tatemada
- Incluye variedad de salsas y complementos

Suplemento: **\$380 MXN**
1 hora de servicio

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Pasteles





CHOCOLATE

- Bizcocho de cocoa y mantequilla, cubierto de ganache de chocolate 54%

Suplemento **\$120 MXN**
por persona

VAINILLA

- Bizcocho húmedo de vainilla con diplomática de vaina de vainilla de Papantla

Suplemento **\$120 MXN**
por persona

DULCE DE LECHE

- Bizcocho de mantequilla con dulce de leche, cubierto con mousse de caramelo

Suplemento **\$120 MXN**
por persona

FRESAS

- Bizcocho con cubierta de fresa y crema

Suplemento **\$120 MXN**
por persona

ZANAHORIA

- Bizcocho húmedo de zanahoria con trocitos de nuez y crema de queso

Suplemento **\$140 MXN**
por persona

RED VELVET

- Bizcocho aterciopelado red velvet con betún de queso crema y vainilla de Papantla

Suplemento **\$140 MXN**
por persona

Solicitud mínima para 10 personas.

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

A person is holding a glass of pink cocktail with fruit and a straw. The glass is filled with a pink liquid, ice cubes, and fruit including a slice of orange and a slice of lime. The person is wearing a dark jacket over a light-colored shirt. The background is a solid blue color.

Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
CANCUN

Kit Banquetes
Bebidas

All Open Bar



WHISKY

- Dewars White Label,
- Johnnie Walker Red Label,
- Chivas Regal 12 Años
- Jack Daniel's (Americano)
- Jameson (Irlandes)
- Jim Bean White
- Glenmorangie 12 year
- Ballantines

VODKA

- Ketel One
- Absolut
- Stolichnaya
- Titos Belvedere
- Skyy
- Wyborowa

RON

- Havana Club 7 Años
- Captain Morgan
- Malibu
- Bacardi Blanco
- Bacardi Añejo
- Flor de caña 7 años
- Kingston

BRANDYS / COGNAC

- Terry Centenario,
- Torres 5 Años

TEQUILA

- Jimador Blanco
- Tequila Hornitos Blanco
- Cazadores Reposado
- Centenario Plata
- Centenario Reposado
- Hornitos Reposado
- Jimador Reposado
- Jose Cuervo Tradicional
- Centenario, Añejo
- Herradura Blanco
- Patron Silver
- Cazador Blanco

GIN

- Tanqueray
- Beefeater
- Bombay Sapphire
- Cantera verde

MEZCAL

- Mezcal Recuerdo de Oaxaca
- Mexcal Union (espadin)
- Montelobos Espadin

LIQUOR

- Licor 43
- Aperol
- Licor Durazno
- Licor Ancho Reyes
- Licor de Manzana
- Licor Sandia
- Licor Melon
- Triple Sec
- Kalhua Midori
- Chinchon Anisette Dulce

APÉRITIF

- Campari,
- Cinzano Blanco
- Cinzano Dry
- Cinzano Rosso

CREAM LIQUEUR

- Bailey's
- Tequila's cream 1921

BEER

- Cerveza de Barril Clara
- Cerveza de Barril Oscura
- XX Lager, Heineken
- Tecate
- Tecate Light
- Bohemia Oscura
- Bohemia Clara

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Vinos

Con Cargo Adicional





CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Brut Imperial, Épernay, France	750 ml	\$3,000
--	--------	----------------

Moët & Chandon, Brut, Épernay, France	375ml	\$1,500
---------------------------------------	-------	----------------

ROSADO

Nicole Rose, Nebbiolo, San Luis Potosi, México	750 ml	\$950
--	--------	--------------

Casa Madero, V Rose, Shiraz, México	750 ml	\$950
-------------------------------------	--------	--------------

ESPUMOSO

Prosecco, Treviso, doc, il fresco, Glera, brut, Veneto, Italy	750 ml	\$1,100
---	--------	----------------

Segura Viudas, Brut Reserva, Organico, Cava, Penedes, Spain	750 ml	\$1,100
---	--------	----------------

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Vino Blanco





Casa Madero, Chardonnay, Valle de Parras, Coahuila	750 ml	\$1,200
Cava Quintanilla, Laberinto, Sauvignon Blanc, San Luis Potosi	750ml	\$1,000
Round Hill, Chardonnay, California	750ml	\$1,000
Borgo Cipressi, Pinot Grigio, Veneto	750ml	\$1,000
Moscato D'Asti, Chiaro di Luna docg, Daffara & Grasso, Piemonte	750ml	\$1,200
Santa Marguerita, Pinot Grigio, Valdadige	750ml	\$1,800
Kim Krawford, Sauvignon Blanc, New Zealand	750ml	\$1,400



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Vino Tinto



Casa Madero, 3V, Cabernet Merlot Tempranillo, Valle de Parras, Coahuila	750 ml	\$1,200
Don Leo, Cabernet Sauvignon, "Kosher", Valle De Parras, Coahuila	750ml	\$1,800
Meiomi, Pinot Noir, Sonoma, Monterrey, Santa Barbara	750ml	\$2,000
Predator, Old Vine, zinfandel, Lodi	750ml	\$1,800
Predator, Cabernet Sauvignon, Lodi	750ml	\$1,800
Chianti, Sangiovese, docg, Poderi Lucignano, Casa Alle Vacche, Tuscany	750ml	\$1,400
Chianti, docg, Frescobaldi Castiglioni, Sangiovese, Tuscany	750ml	\$1,800
Campo Eliso, Chianti, docg, Sangiovese, Tuscany	750ml	\$1,200
Toscana Rosso, igt, Villa Antinori, Sangiovese Cabernet Sauvignon, docg, Tuscany	750ml	\$2,000
Felino, Malbec, Valle De Uco	750ml	\$1,600



Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Bar Premium



TEQUILAS

- Don Julio 70
- Patrón Silver
- Patrón Reposado
- Patrón Añejo
- Casa Dragones Blanco
- Crema de Tequila 1921

WHISKEYS

- Johnny Walker Gold Label
- Macallan 12 años Triple Cask 750ml.
- Bucanas 18 años
- Chivas Regal 18 años

MEZCALES

- Contraluz
- The Lost Explorer Espadín
- The Lost Explorer Tobala

RON

- Zacapa Solera
- Matusalen

GINEBRAS

- London 1
- Bulldog
- Mokey 47
- Cognacs
- Hennessy VSOP
- Vodka
- Grey Goose
- Titos
- Elit



SAKES

- Momokawa Diamond
- Murai Nigori
- Momokawa Ginjo Genshu "G"
- Sparkling Star 300ml

WINE

- Chardonnay , Sauvignon Blanc V Rose
- Cabernet Sauvignon, Merlot

OTROS

- Xtabentun El sembrador 700ml
- Xtabentun El sembrador 375ml
- Corajito Licor de Café
- Brandy
- Cardenal Mendoza

CERVEZAS ARTESANALES

- Allende 100 Lager Light
- Allende Golden Ale
- Allende Brown Ale
- Allende Agave Lager
- Allende IPA

\$380 por persona (1ra hora adicional de servicio)
\$760.00 USD++ por persona (1ra hora)

Precios cotizados en Pesos Mexicanos, sujetos al 16% de IVA más 15% de servicio

Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
CANCUN