

& Meetings Incentives

BY PALLADIUM

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT

COSTA MUJERES



RECESO PARA CAFÉ
COFFEE BREAK

ESTÁNDAR AM

STANDARD MORNING

OPCIÓN BÁSICA

BASIC OPTION

 2HS | USD \$5

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$10

POR PERSONA
PER PERSON

 8HS | USD \$12

POR PERSONA
PER PERSON

GALLETAS, CRUDITES, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA
COOKIES, CRUDITES, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER.

OPCIÓN PLUS

PLUS OPTION

 2HS | USD \$6

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$12

POR PERSONA
PER PERSON

PAN DULCE, FRUTA DE MANO CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
SWEET BREAD, FRUIT, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WATER AND SOFT DRINKS.

OPCIÓN PREMIUM

PREMIUM OPTION

/ ELEGIR 1 OPCIÓN

/ CHOOSE 1 OPTION

 2HS | USD \$10

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$20

POR PERSONA
PER PERSON

#1
PAN DULCE, PANQUE DE PLÁTANO, MINI DONAS, FRUTA DE MANO, MACARRONES, SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
SWEET BREAD, BANANA BREAD, MINI DONUTS, FRUIT, MACARONS, HAM & CHEESE SÁNDWICH, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER AND SOFT DRINKS.#2
ESPECIAL MEXICANO: ARROZ CON LECHE Y CANELA, PALANQUETAS DE CACAHUATE, MINI DONAS CON CHOCOLATE, MINI SÁNDWICH DE PAVO Y ADEREZO DE CILANTRO, ROLLITOS DE JAMÓN YORK Y QUESO, FRUTA DE MANO, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
MEXICAN STYLE: RICE WITH MILK AND CINNAMON, PEANUT JIMMIES, MINI CHOCOLATE DONUTS, MINI TURKEY SANDWICH WITH CILANTRO DRESSING, HAM AND CHEESE ROLLS, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER AND SOFT DRINKS.

ESTÁNDAR PM

STANDARD AFTERNOON

OPCIÓN BÁSICA

BASIC OPTION

 2HS | USD \$6

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$12

POR PERSONA
PER PERSON

 8HS | USD \$14

POR PERSONA
PER PERSON

GALLETAS, CRUDITES, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA
COOKIES, CRUDITES, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER.

OPCIÓN PLUS

PLUS OPTION

 2HS | USD \$7

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$14

POR PERSONA
PER PERSON

GALLETAS, DIP DE FINAS HIERBAS, TORTITAS DE ROAST BEEF CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
COOKIES, FINE HERBS DIP, ROASTBEEF SANDWICH, COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER AND SOFT DRINKS.

OPCIÓN PREMIUM

PREMIUM OPTION

/ ELEGIR 1 OPCIÓN

/ CHOOSE 1 OPTION

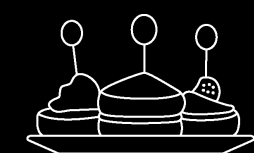
 2HS | USD \$10

POR PERSONA
PER PERSON

 4HS | USD \$20

POR PERSONA
PER PERSON

#1
GALLETAS, PAN PITA CON HUMMUS, MINI BAGUETTE ESPAÑOLA, BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
COOKIES, PITA BREAD AND HUMMUS, MINI SPANISH BAGUETTE, BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA , COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WATER AND SOFT DRINKS.#2
ESPECIAL MEXICANO, ESQUITES CON CHILE Y LIMÓN, GUACAMOLE CON TOTOPOS, CRUDITES CON TAJÍN Y MINI SALCHICHA DE PAVO CON ADEREZO DE CHIPOTLE. CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, BOTELLAS DE AGUA Y REFRESCOS.
MEXICAN STYLE: ESQUITES WITH CHILI AND LEMON, GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS, RAW VEGETABLES WITH TAGINE SAUCE AND MINI TURKEY SAUSAGE WITH CHIPOTLE SAUCE. COFFEE, TEA, INFUSIONS, BOTTLES OF WÁTER AND SOFT DRINKS.



COCKTAIL
COCKTAIL

 **USD \$28** POR PERSONA
PER PERSON

SELECCIONAR 12 OPCIONES (MÁXIMO DE 6 APERITIVOS CALIENTES). INCLUYE BARRA LIBRE NACIONAL.
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y MESEROS MÁXIMO POR 2 HORAS. 50% NIÑOS DE 4 A 12 AÑOS.

SELECT 12 OPTIONS (MAXIMUM OF 6 HOT APPETIZERS). NATIONAL OPEN BAR 2 INCLUDED.
F&B SERVICE AND WAITERS MAXIMUM FOR 2 HOURS. CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50% .

 **USD \$32** POR PERSONA
PER PERSON

CON BARRA LIBRE PREMIUM
PREMIUM OPEN BAR

APERITIVOS VEGETARIANOS FRÍO VEGETARIAN COLD OPTIONS

JITOMATES RELLENOS DE VEGETALES
TOMATOES STUFFED WITH VEGETABLES

ROLLITOS DE GUACAMOLE
GUACAMOLE ROLLS

CORAZÓN DE ALCACHOFA CON QUESO ROQUEFORT
HEART OF ARTICHOKE WITH ROQUEFORT CHEESE

BROCHETAS DE FRUTAS
FRUIT SKEWERS

MINI ROLLITOS DE VERDURAS
MINI VEGETABLE ROLLS

VARIEDAD DE CRUDITÉS (PEPINO, ZANAHORIA, JÍCAMA)
VARIETY OF CRUDITÉS (CUCUMBER, CARROT, JICAMA, ETC.)

APERITIVOS FRÍOS COLD APPETIZERS

VARIEDAD DE SUSHI
ASSORTED OF SUSHI

MINI TARTAleta DE MARISCOS
MINI SEAFOOD TART

ANCHOAS CON ACEITUNAS Y HUEVO
ANCHOVIES WITH OLIVES AND EGG

PLATÓN DE CARNES FRÍAS
ASSORTED COLD CUTS

PLATÓN DE QUESOS VARIADOS 
ASSORTED CHEESES

SALMÓN AHUMADO EN PAN MELVA
SMOKED SALMON IN MELVA BREAD

AGUACATE RELLENO DE ATÚN
AVOCADO STUFFED WITH TUNA

CANAPÉ DE PECHUGA DE PATO Y FRUTA, PROFITEOLES CON SALMÓN
CANAPÉ OF DUCK BREAST AND FRUIT, PROFITEOLES WITH SALMON

ROLLITOS DE ESPÁRRAGOS CON JAMÓN
ASPARAGUS ROLLS WITH HAM

PERLAS DE MELÓN CON JAMÓN SERRANO
MELON PEARLS WITH SERRANO HAM

CANAPÉ DE PECHUGA DE PATO
DUCK BREAST CANAPÉ

CANAPÉ DE LANGOSTA, PEPINO, QUESO Y CREMA CON CHIPOTLE, APIO CON QUESO AZUL
CANAPÉ OF LOBSTER, CUCUMBER, CHEESE AND CREAM WITH CHIPOTLE, CELERY WITH BLUE CHEESE

APERITIVOS CALIENTES HOT APPETIZERS

MINI EMPANADAS DE CARNE
MINI MEAT PIES

CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO
SHRIMP BREADED WITH COCONUT

CALAMARES FRITOS
FRIED SQUID

MINI HAMBURGUESAS
MINI HAMBURGERS

CAMARONES CON SALSA ORLY
SHRIMP WITH ORLY SAUCE

ROLLITOS PRIMAVERA 
SPRING ROLLS

ROLLITOS PRIMAVERA CON CARNE
SPRING ROLLS WITH MEAT

COSTILLITAS DE CERDO BBQ
BBQ PORK RIBS

BANDERILLAS DE POLLO AL ROMERO
ROSEMARY CHICKEN BANDERILLA

CAMARONES HORNEADOS CON PANCETA
BAKED SHRIMP WITH BACON

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO CON QUESO SUIZO
SERRANO HAM CROQUETTES WITH SWISS CHEESE

CAMARÓN TEMPURA CON SALSA DE SOYA
TEMPURA SHRIMP WITH SOY SAUCE

MINI BROCHETAS DE RES A LAS HIERBAS CON SALSA DE TAMARINDO
MINI HERB SKEWERS WITH TAMARIND SAUCE

MINI- VOL-AU VENT DE POLLO CON PIMIENTOS
CHICKEN MINI-VOL-AU VENT WITH PEPPERS.

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ, INCLUYE BARRA LIBRE NACIONAL. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. DURACIÓN DE 2 HORAS MÁXIMO. PRECIOS EN DÓLARES .
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU. ALL OPTIONS INCLUDE NATIONAL OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. SERVICE LENGTH 2 HOURS MAXIMUM. RATES IN DOLLARS.

ESTACIONES CORNERS

 USD \$16 POR PERSONA
PER PERSON

 USD \$19 POR PERSONA
PER PERSON

CON BARRA LIBRE PREMIUM
PREMIUM OPEN BAR

CEVICHES

CEVICHE ESTILO ACAPULCO MIXTO
AGUACHILE DE CAMARON SHRIMP
CEVICHE MIXTO DE MARISCO SEAFOOD
CEVICHE DE PESCADO FISH
CEVICHE CARIBEÑO DE SALMÓN SALMON
COCKTEL DE CHAMPIÑON  MUSHROOM COCKTEL

PASTAS

TRES TIPOS A ELEGIR (PENNE, FUSSILI O SPAGUETTI)
THREE TYPES TO CHOOSE FROM (PENNE, FUSSILI OR SPAGHETTI)

BOLOGNESA BOLOGNESE
PESTO 
CARBONARA CARBONARA
POMODORO 
VEGETARIANA  VEGETARIAN

PIZZAS

MARGARITA 
HAWAINA (PIÑA Y JAMON YORK) PINEAPPLE AND HAM
VEGETARIANA (TOMATE, PIMIENTO Y CHAMPINONES)  VEGETARIAN (TOMATO, PEPPER & MUSHROOMS)
PEPERONI PEPERONI
JAMON Y CHAMPIÑONES HAM AND MUSHROOMS

ANTOJITOS MEXICANOS

GORDITAS DE CHICHARRON DE CERDO PORK
FLAUTAS DE POLLO CHICKEN
MINI SOPES DE PICADILLO DE RES O CHORIZO BEEF AND CHORIZO
QUESADILLAS  CHEESE
EMPANADAS DE POLLO CHICKEN

AMERICAN STYLE

MINI HAMBURGUESAS MINI HAMBURGERS
PAPAS FRITAS  FRENCH FRIES
NACHOS CON QUESO  CHEESE CHIPS
SANDWICH VEGETARIAN  VEGETARIAN SANDWICH
DEDOS DE QUESO  CHEESE TENDERS

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ, INCLUYE BARRA LIBRE NACIONAL. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. DURACIÓN DE 2 HORAS MÁXIMO.0% NIÑOS DE 4 A 12 AÑOS. PRECIOS EN DÓLARES .
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU. ALL OPTIONS INCLUDE NATIONAL OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. SERVICE LENGTH 2 HOURS MAXIMUM. CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50% .RATES IN DOLLARS.

TAQUIZA

TAQUIZA

 **USD \$25** POR PERSONA
PER PERSON

GUACAMOLE CON TOTOPOS 
GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS

SALSA MEXICANA, SALSA TAMULADA Y SALSA VERDE 
MEXICAN SAUCE, TAMALE SAUCE AND GREEN SAUCE

TORTILLA DE MAÍZ Y TORTILLA DE HARINA 
CORN TORTILLA AND FLOUR TORTILLA

CREMA NATURAL 
NATURAL CREAM

QUESO RALLADO 
GRATED CHEESE

CHORIZO HORNEADO
BAKED SAUSAGE

FAJITAS DE POLLO
CHICKEN FAJITAS

FAJITAS DE ARRACHERA
FAJITAS DE ARRACHERA

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE
PORK RIND IN GREEN SAUCE

COCHINITA PIBIL
COCHINITA PIBIL

FRIJOL FRITO CON ELOTE 
FRIED BEANS WITH CORN

TACOS AL PASTOR 
TOP FOR TACOS AL PASTOR

 **VEGETARIANO**
VEGETARIAN

 **LIBRE DE GLUTEN**
GLUTEN FREE

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ, INCLUYE BARRA LIBRE NACIONAL. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. DURACIÓN DE 2 HORAS MÁXIMO.0% NIÑOS DE 4 A 12 AÑOS. PRECIOS EN DÓLARES .
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU. ALL OPTIONS INCLUDE NATIONAL OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. SERVICE LENGTH 2 HOURS MAXIMUM. CHILDREN FROM 4 TO 12 YEARS OLD 50% .RATES IN DOLLARS.



OPCIONES DE BUFFET
BUFFET MENU

MENÚ INCLUIDO

INCLUDED MENU

DISEÑE SU MENÚ: SELECCIONE 3 TIPOS DE ENSALADA + 1 SOPA O CREMA + 3 PLATOS FUERTES + 1 ARROZ +1 PASTA + 2 VEGETALES + 3 POSTRES
DESIGN YOUR MENU: SELECT 3 SALADS + 1 SOUP OR CREAM + 3 MAIN COURSES + 1 RICE + 1 PASTA + 2 VEGETABLES + 3 DESSERTS

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA FRUTOS DEL MAR FRUTTI DI MARE– SEAFOOD SALAD	
ENSALADA MARGARITA.– TOMATE, QUESO PANELA Y MAÍ MARGARITA– TOMATO, BEANS, MAIZE, PANELA CHEESE	 
ENSALADA PERA Y MASCARPONE PEAR AND MASCARPONE CHEESE SALAD	 
ENSALADA WALDORF WALDORF SALAD	 
ENSALADA CAPRESE CAPRESE SALAD, TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE	 
ENSALADA MIXTA DE LECHUGAS, VEGETALES Y VINAGRETA DE TORONJA MIXED LEAVES SALAD WITH VEGETABLES AND GRAPEFRUIT VINAIGRETTE	 

SOPAS Y CREMAS

SOUPS & CREAMS

CREMA DE ESPÁRRAGOS CREAM OF ASPARAGUS	
CREMA DE VEGETALES VEGETABLES CREAM SOUP	
CREMA DE TOMATE AL VINO BLANCO ROASTED TOMATOES CREAM WITH WHITE WINE	
MINISTRONE MINISTRONE	

ARROZ

RICE

ARROZ CON VEGETALES RICE WITH VEGETABLES	 
ARROZ BLANCO WHITE RICE	 

VEGETALES

VEGETABLES

COLIFLOR EN TEMPURA TEMPURA CAULIFLOWER	
CALABACITAS AL VAPOR STEAMED ZUCCHINI	
ESPINACA A LA CREMA CREAMY SPINACH	
VEGETALES MIXTOS AL VAPOR STEAMED MIXED VEGETABLES	
RATATOUILLE DE VEGETALES RATATOUILLE	

PASTA

PASTA

SPAGHETTI FRUTO DI MARE SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	
SPAGHETTI POMODORO SPAGHETTI POMODORO	
PENNE A LA ARRABBIATA PENNE A LA ARRABBIATA	
RIGATONNI A LA ALFREDO RIGATONI A LA ALFREDO	

EXTRAS (COSTO ADICIONAL)

EXTRAS (ADDITIONAL COST)

SALMON AL HORNO \$20 USD POR PERSONA OVEN BAKED SALMON WITH DILL \$20 USD PER PERSON
LANGOSTA A LA PARRILLA \$30 USD POR PERSONA GRILLED LOBSTER \$30 USD PER PERSON
LANGOSTINOS A LA PARRILLA \$26 USD POR PERSONA GRILLED SCAMPI PRAWNS \$26 USD PER PERSON

PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

CORDERO AL HORNO CON SALSA DE JAMAICA BAKED RACK OF LAMB WITH HIBISCUS SAUCE	
PECHUGA DE POLLO A LA FLORENTINA FLORENTINE CHICKEN BREAST	
POPIETAS DE TERNERA AL JEREZ BEEF PAUPIETTES WITH SHERRY SAUCE	
LOMO DE PESCADO HORNEADO AL HINOJO FISH FILLET WITH FENNEL	
POLLO ALMENDRADO CREAMY ALMOND CHICKEN	
ROLLO DE TERNERA AL ROMERO ROAST BEEF ROLL WITH ROSEMARY AND GARLIC	
FILETITOS DE PESCADO REBOSADOS CON SALSA TERIYAKI ASIAN FRIED FISH FILLETS WITH TERIYAKI SAUCE	
PAVO HORNEADO SAN SILVESTRE ROASTED TURKEY	

POSTRES

DESSERTS

STRUDEL DE MANZANA APPLE STRUDEL	
PASTEL DE QUESO CHEESECAKE	
MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE	
TARTELETA DE DURAZNO APRICOT TARTLET	
PASTEL MOKA MOCHA CAKE	
PASTEL DE CHOCOLATE CREME BRULÉ	
FLAN NAPOLITANO CHOCOLATE CAKE	
ARROZ CON LECHE RICE PUDDING	



VEGETARIANO
VEGETARIAN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

HASTA 60 PAX MENÚ EMPLATADO INCLUIDO, PERSONA ADICIONAL 38 USD POR PERSONA CON BARRA REGULAR-PERSONA ADICIONAL 43 USD POR PERSONA CON BARRA PREMIUM NIÑO ADICIONAL DE 3 A 12 AÑOS 15 USD CADA. TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ. TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN BARRA LIBRE NACIONAL, EL PRECIO DEL EVENTO CON BARRA LIBRE PREMIUM ES DE \$18 USD. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. DURACIÓN MÁXIMA DE 2 HORAS . PRECIOS EN DÓLARES.

TILL 60 PERSON PLATED MENU INCLUDED ADDITIONAL PERSON 38 USD PER PERSON WITH REGULAR BAR- ADDITIONAL PERSON 43 USD PER PERSON WITH PREMIUM BAR EXTRA CHILD FROM 3 TO 12 YEARS OLD 15 USD EACH. ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU. ALL OPTIONS INCLUDE NATIONAL OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. SERVICE LENGTH 2 HOURS. RATES IN DOLLARS.

MENÚ BUFFET

BUFFET MENU

USD \$38

NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS 19 USD POR PERSONA
CHILDREN FROM 3 TO 12 YEARS OLD 19 USD PER PERSON

DISEÑE SU MENÚ: SELECCIONE 3 TIPOS DE ENSALADA + 1 SOPA O CREMA + 3 PLATOS FUERTES + 1 ARROZ +1 PASTA + 2 VEGETALES + 3 POSTRES
DESIGN YOUR MENU: SELECT 3 SALADS + 1 SOUP OR CREAM + 3 MAIN COURSES + 1 RICE + 1 PASTA + 2 VEGETABLES + 3 DESSERTS

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA FRUTOS DEL MAR FRUTTI DI MARE– SEAFOOD SALAD	
ENSALADA MARGARITA.– TOMATE, QUESO PANELA Y MAÍ MARGARITA– TOMATO, BEANS, MAIZE, PANELA CHEESE	
ENSALADA PERA Y MASCARPONE PEAR AND MASCARPONE CHEESE SALAD	
ENSALADA WALDORF WALDORF SALAD	
ENSALADA CAPRESE CAPRESE SALAD, TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE	
ENSALADA MIXTA DE LECHUGAS, VEGETALES Y VINAGRETA DE TORONJA MIXED LEAVES SALAD WITH VEGETABLES AND GRAPEFRUIT VINAIGRETTE	

SOPAS Y CREMAS

SOUPS & CREAMS

CREMA DE ESPÁRRAGOS CREAM OF ASPARAGUS	
CREMA DE VEGETALES VEGETABLES CREAM SOUP	
CREMA DE TOMATE AL VINO BLANCO ROASTED TOMATOES CREAM WITH WHITE WINE	
MINISTRONE MINISTRONE	

ARROZ

RICE

ARROZ CON VEGETALES RICE WITH VEGETABLES	
ARROZ BLANCO WHITE RICE	

VEGETALES

VEGETABLES

COLIFLOR EN TEMPURA TEMPURA CAULIFLOWER	
CALABACITAS AL VAPOR STEAMED ZUCCHINI	
ESPINACA A LA CREMA CREAMY SPINACH	
VEGETALES MIXTOS AL VAPOR STEAMED MIXED VEGETABLES	
RATATOUILLE DE VEGETALES RATATOUILLE	

PASTA

PASTA

SPAGHETTI FRUTO DI MARE SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	
SPAGHETTI POMODORO SPAGHETTI POMODORO	
PENNE A LA ARRABBIATA PENNE A LA ARRABBIATA	
RIGATONNI A LA ALFREDO RIGATONI A LA ALFREDO	

EXTRAS (COSTO ADICIONAL)

EXTRAS (ADDITIONAL COST)

SALMON AL HORNO \$20 USD POR PERSONA OVEN BAKED SALMON WITH DILL \$20 USD PER PERSON
LANGOSTA A LA PARRILLA \$30 USD POR PERSONA GRILLED LOBSTER \$30 USD PER PERSON
LANGOSTINOS A LA PARRILLA \$26 USD POR PERSONA GRILLED SCAMPI PRAWNS \$26 USD PER PERSON

PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

CORDERO AL HORNO CON SALSA DE JAMAICA BAKED RACK OF LAMB WITH HIBISCUS SAUCE	
PECHUGA DE POLLO A LA FLORENTINA FLORENTINE CHICKEN BREAST	
POPIETAS DE TERNERA AL JEREZ BEEF PAUPIETTES WITH SHERRY SAUCE	
LOMO DE PESCADO HORNEADO AL HINOJO FISH FILLET WITH FENNEL	
POLLO ALMENDRADO CREAMY ALMOND CHICKEN	
ROLLO DE TERNERA AL ROMERO ROAST BEEF ROLL WITH ROSEMARY AND GARLIC	
FILETITOS DE PESCADO REBOSADOS CON SALSA TERIYAKI ASIAN FRIED FISH FILLETS WITH TERIYAKI SAUCE	
PAVO HORNEADO SAN SILVESTRE ROASTED TURKEY	

POSTRES

DESSERTS

STRUDEL DE MANZANA APPLE STRUDEL	
PASTEL DE QUESO CHEESECAKE	
MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE	
TARTELETA DE DURAZNO APRICOT TARTLET	
PASTEL MOKA MOCHA CAKE	
PASTEL DE CHOCOLATE CREME BRULÉ	
FLAN NAPOLITANO CHOCOLATE CAKE	
ARROZ CON LECHE RICE PUDDING	

VEGETARIANO
VEGETARIAN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

HASTA 60 PAX MENÚ EMPLATADO INCLUIDO, PERSONA ADICIONAL 38 USD POR PERSONA CON BARRA REGULAR-PERSONA ADICIONAL 43 USD POR PERSONA CON BARRA PREMIUM NIÑO ADICIONAL DE 3 A 12 AÑOS 15 USD CADA. TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ. TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN BARRA LIBRE NACIONAL, EL PRECIO DEL EVENTO CON BARRA LIBRE PREMIUM ES DE \$18 USD. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. DURACIÓN MÁXIMA DE 2 HORAS . PRECIOS EN DÓLARES.

TILL 60 PERSON PLATED MENU INCLUDED ADDITIONAL PERSON 38 USD PER PERSON WITH REGULAR BAR- ADDITIONAL PERSON 43 USD PER PERSON WITH PREMIUM BAR EXTRA CHILD FROM 3 TO 12 YEARS OLD 15 USD EACH. ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU. ALL OPTIONS INCLUDE NATIONAL OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. SERVICE LENGTH 2 HOURS. RATES IN DOLLARS.



MENÚ SERVIDO
SERVED MENU

MENÚ DE 3 PASOS
3 COURSE MENU

USD \$44

MENÚ DE 4 PASOS
4 COURSE MENU

USD \$50

DISEÑE SU MENÚ: SELECCIONE 1 SOPA, CREMA O ENTRADA + 1 ENSALADA + 1 PLATO PRINCIPAL + 1 POSTRE
DESIGN YOUR MENU: SELECT 1 SOUP, CREAM OR STARTER + 1 SALAD + MAIN COURSES + 1 DESSERT

SOPAS, CREMAS Y ENTRADAS
SOUPS, CREAMS & STARTERS

CREMA DAMA BLANCA WHITE LADY CREAM
CREMA DE ESPÁRRAGOS ASPARAGUS CREAM
CREMA DE MARISCOS AL PERNOD SEAFOOD CREAM WITH PERNOD
CREMA DE PISTACHE Y ARMANAL PISTACHIO AND ARMANAL CREAM
CREMA DE TOMATE- ACEITE DE OLIVA, AJO Y TOFFU TOMATOE CREAM- OLIVE OIL, GARLIC AND TOFFU
HUMMUS- ACEITE DE OLIVA, PAPRIKA, LIMÓN HUMMUS- ACEITE DE OLIVA, PAPRIKA, LIMÓN
CHAMPIÑONES AL GUAJILLO- ACEITE DE OLIVA, PEREJIL Y SAL GUAJILLO STYLE MUSHROOMS- OLIVE OIL, PARSLEY AND SALT
BERENJENAS PROVENZALES- ACEITE DE OLIVA, FINAS HIERBAS, PURE DE COLIFLOR PROVENÇAL AUBERGINES- OLIVE OIL, FINER HERBES, COLIFLOWER PUREE

ENSALADAS
SALADS

ENSALADA DE CAMARONES Y QUESO DE CABRA SHRIMP SALAD WITH GOAT CHEESE
ENSALADA DE ALCACHOFA CON ADEREZO FRANCÉS ARTICHOKE SALAD WITH FRENCH DRESSING
ENSALADA DE CAMARÓN CON TRES LECHUGAS SHRIMP SALAD WITH THREE TYPES OF LETTUCE
ENSALADA DE ESPINACA CON CITRICOS Y ADEREZO DE MANDARINA SPINACH SALAD WITH CITRUS AND MANDARIN DRESSING
ENSALADA TRES DELICIAS (CAMARÓN, SALMÓN Y TRUCHA) CON ADEREZO DE ROSAS THREE DELIGHTS SALAD (SHRIMP, SALMON AND TROUT) WITH ROSE DRESSING
ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS CON QUESO DE CABRA FRITO Y VINAGRETA ESPAÑOLA MIXED GREEN SALAD WITH FRIED GOAT CHEESE WITH SPANISH VINAGRETTE
ENSALADA VERDE- ESPINACA, ARÚGULA, LECHUGAS, ADEREZO Y SEMILLAS CONFITADAS GREEN SALAD- SPINACH, ARUGULA, LETTUCE, DRESSING AND CANDIED SEEDS

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

NEW YORK CON CHAMPIÑONES, PATATAS SALTEADAS Y BRÓCOLI NEW YORK WITH MUSHROOMS ACCOMPANIED WITH SAUTÉED POTATOES AND STEAMED BROCCOLI
SOLOMILLO DE RES CON SALSA DE SETAS, VERDURAS DE ESTACIÓN, CHAMPIÑONES Y PATATA AL HORNO SIRLOIN IN MUSHROOM SAUCE WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES, MUSHROOMS AND BAKED POTATOES
CAMARÓN JUMBO CON SALSA DE JAMAICA JUMBO SHRIMPS WITH JAMAICA SAUCE, GUAJILLO RISOTTO AND MIXED VEGETABLES
MAR Y TIERRA DE CAMARÓN Y SOLOMILLO DE RES VERDURAS A LA MANTEQUILLA Y PATATA AL VAPOR BEEF SIRLOIN AND SHRIMPS IN BUTTER AND BOILED POTATOES
SOLOMILLO DE RES CON SALSA DE TAMARINDO VERDURAS DE ESTACIÓN, CHAMPIÑONES Y PAPA AL HORNO SIRLOIN WITH TAMARIND SAUCE AND FRESH VEGETABLES, MUSHROOMS AND PARISIAN POTATOES
CROQUETAS DE PAPA- CHIMICHURRI, ARRABIATA POTATOE CROQUETTES
CACCIUCCO DE VEGETALES- POMODORO, VEGETALES DE TEMPORADA VEGETABLE CACCIUCCO- POMODORO, SEASON VEGETABLES
AGUACHILE VEGETARIANO- PEPINO, LIMÓN, AGUACATE, SALSA AGUACHILE, SETAS VEGETARIAN AGUACHILE- CUCUMBER, LIME, AVOCADO, AGUACHILE SAUCE, MUSHROOM
FILETE DE PORTOBELLO-PORTOBELLO, ZANAHORIA, SALSA DE ROMERO PORTOBELLO FILET- PORTOBELLO, CARROT, ROSEMARY SAUCE

POSTRES
DESSERTS

PASTEL DE QUESO CON FRESA CHEESECAKE WITH STRAWBERRIES
STRUDEL CON SALSA DE VAINILLA STRUDEL WITH VANILLA SAUCE
CANOLIS CON MOUSSE DE VAINILLA CANNOLI WITH VANILLA MOUSSE
PASTEL SELVA NEGRA BLACK FOREST CAKE
TARTELETA DE FRUTA DE TEMPORADA FRUIT TART

EXTRAS
EXTRAS

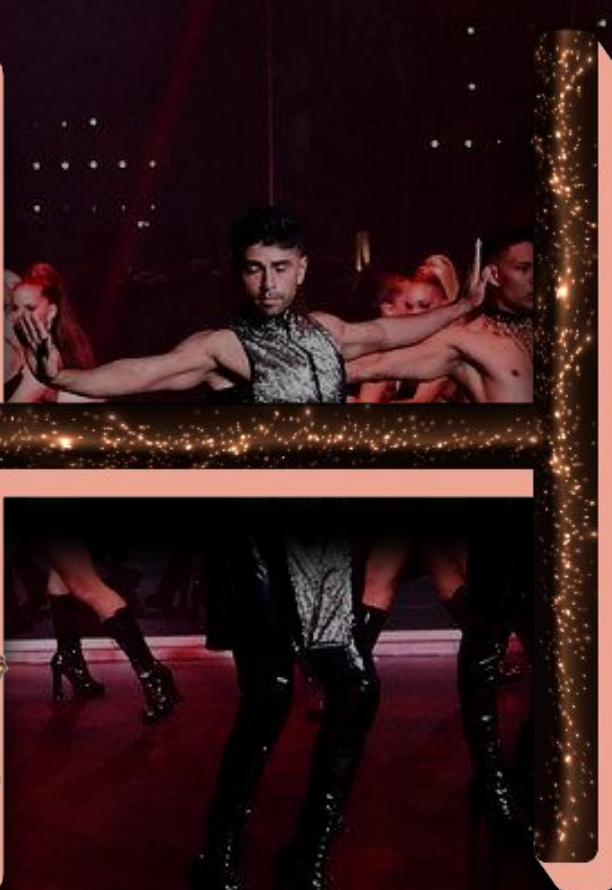
MENÚ DE 3 PASOS CON BARRA PREMIUM \$50 USD POR PERSONA
OVEN BAKED SALMON WITH DILL \$20 USD PER PERSON

MENÚ DE 4 TIEMPOS CON BARRA PREMIUM \$55USD POR PERSONA
4 COURSE MENU WITH PREMIUM OPEN BAR \$55USD PER PERSON

VEGETARIANO
VEGETARIAN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR EL MISMO MENÚ | TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN VINO TINTO Y VINO BLANCO DE LA CASA, AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS | DISPONIBLE: A PARTIR DE 30 PERSONAS | DURACIÓN: 2 HORAS | LOS PRECIOS SON POR PERSONA CON ITBIS INCLUIDOS
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME MENU | ALL OPTIONS INCLUDE RED AND WHITE HOUSE WINE, WATER, BEER AND SOFT DRINKS INCLUDED DURING THE SERVICE | AVAILABLE: FROM 30 PEOPLE | SERVICE LENGTH: 2 HOURS | RATES ARE PER PERSON WITH ITBIS INCLUDED



CABARET & RESTAURANT

CENA SHOW CABARET

SHOW CABARET DINNER

DESDE
FROM

USD \$90

POR PERSONA
PER PERSON

MÍNIMO 80 INVITADOS
MINIMUM 80 GUESTS

BOMBÓN DE FOIE CON FRUTOS SECOS
CHOCOLATE FOIE WITH NUTS

GALLETA DE PARMESANO
PARMESAN CRAKER

SAMOSAS CON PERA E HIGO
SAMOSA WITH PEAR AND FIG

TIRADITO DE ATÚN ROJO, CON AGUACATE, MANGO, MARACUYÁ, Y MAYONESA DE WASABI
RED TUNA TIRADITO WITH AVOCADO, MANGO, PASSION FRUIT AND WASABI MAYONNAISE

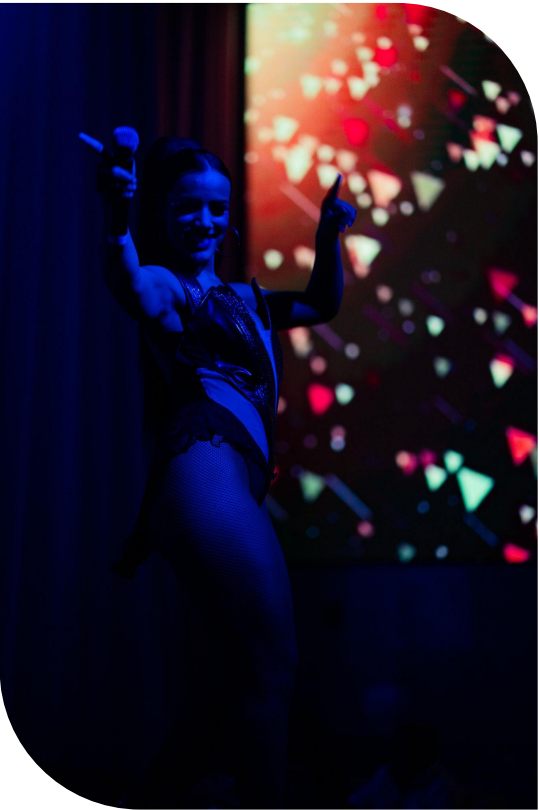
CREMA DE MAÍZ CON VEGETALES Y CRUTONES A LA CANELA
CORN CREAM, WITH VEGETABLES AND CINNAMON CROUTONS

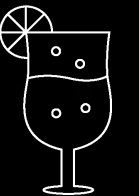
ROBALO ASADO CON CREMA DE APIO Y ALMEJAS
GRILLED SEA BASS WITH CELERY CREAM AND CLAMS

SOLOMILLO DE RES CON PURÉ DE CAMOTE, VERDURAS RISOLADAS Y JUGO DE CARNE
BEEF STEAK, WITH SMASHED SWEET POTATO, RISSOLED VEGETABLES AND MEAT SAUCE

BIZCOCHO DE MASCARPONE
MASCARPONE BISCUIT WITH PASSION FRUIT

DIVERTIDOS CHUPITOS CON EL PRESENTADOR
PARTY SHOTS WITH MC





BARRA LIBRE
OPEN BAR

OPEN BAR GOLD
OPEN BAR GOLD



USD \$14 | EXTRA HR: USD \$10

APERITIVOS
APPETIZERS

CAMPARI
CAMPARI

CINZANO BIANCO
CINZANO BIANCO

CINZANO ROSSO
CINZANO ROSSO

APEROL
APEROL

LICORES
LIQUORS

LICOR 43
LICOR 43

CREMA DE WHISKEY
CREMA DE WHISKEY

WHISKY
WHISKEY

J&B
J&B

J.W. ETIQUETA ROJA
J.W. RED LABEL

JACK DANIELS
JACK DANIELS

BRANDY
COÑAC

DON PEDRO
DON PEDRO

TORRES 10
TORRES 10

GIN
GIN

BEEFEATER
BEEFEATER

TANQUERAY
TANQUERAY

VODKA
VODKA

VODKA BARTON
VODKA BARTON

SMIRNOFF
SMIRNOFF

ABSOLUT AZUL
ABSOLUT BLUE

SKKY
SKKY

RON
RON

BACARDI BLANCO
BACARDI BLANCO

BACARDI AÑEJO
BACARDI AÑEJO

HABANA 7 AÑOS
HABANA 7 AÑOS

MEZCAL
MEZCAL

GUSANO ROJO
GUSANO ROJO

ZIGNUM BLANCO
ZIGNUM BLANCO

TEQUILA
TEQUILA

REPOSADO LA MISION
REPOSADO LA MISION

BLANCO LA MISION
BLANCO LA MISION

JOSE CUERVO TRADICIONAL
JOSE CUERVO TRADICIONAL

CAZADORES BLANCO
CAZADORES BLANCO

SAUZA HORNITOS REPOSADO
SAUZA HORNITOS REPOSADO

CERVEZA
BEER

XX LAGER
XX LAGER

XX OSCURA
XX OSCURA

REFRESCOS
SOFT DRINKS

PEPSI
PEPSI

PEPSI LIGHT
PEPSI LIGHT

MIRINDA
MIRINDA

7UP
7UP

SQUIRT
SQUIRT

GINGER ALE
GINGER ALE

TONICA
TONICA

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR LA MISMA BARRA. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. SUJETO A DISPONIBILIDAD. PRECIOS EN DÓLARES.
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. UNDER AVAILABILITY. RATES IN DOLLARS.

OPEN BAR PREMIUM

OPEN BAR PREMIUM

 USD \$18 | EXTRA HR: USD \$14

APERITIVOS

APPETIZERS

CAMPARI CAMPARI
CINZANO BIANCO CINZANO BIANCO
CINZANO ROSSO CINZANO ROSSO
APEROL APEROL
FERNET BRANCA FERNET BRANCA
JÄGERMEISTER JÄGERMEISTER

LICORES

LIQUORS

LICOR 43 LICOR 43
BAILEYS BAILEYS

WHISKY

WHISKEY

J&B J&B
J.W. ETIQUETA ROJA J.W. RED LABEL
J.W. ETIQUETA NEGRA J.W. BLACK LABEL
JIM BEAN JIM BEAN
JAMESON JAMESON
CHIVAS REGAL 12 AÑOS CHIVAS REGAL 12 YEARS
JACK DANIELS JACK DANIELS
MAKERS MARK MAKERS MARK

GIN

GIN

BEEFEATER BEEFEATER
TANQUERAY TANQUERAY
BOMBAY SAPPHIRE BOMBAY SAPPHIRE

VODKA

VODKA

VODKA BARTON VODKA BARTON
SMIRNOFF SMIRNOFF
ABSOLUT AZUL ABSOLUT BLUE
SKKY SKKY
STOLICHNAYA STOLICHNAYA
GREY GOOSE GREY GOOSE

RON

RON

BACARDI BLANCO BACARDI BLANCO
BACARDI AÑEJO BACARDI AÑEJO
HABANA 7 AÑOS HABANA 7 AÑOS
MALIBU MALIBU
FLOR DE CAÑA BLANCO FLOR DE CAÑA BLANCO
FLOR DE CAÑA ORO FLOR DE CAÑA ORO
BOTRÁN 12 AÑOS BOTRÁN 12 AÑOS

MEZCAL

MEZCAL

GUSANO ROJO GUSANO ROJO
ZIGNUM PLATA ZIGNUM PLATA
ZIGNUM REPOSADO ZIGNUM REPOSADO
400 CONEJOS 400 CONEJOS

CERVEZA

BEER

XX LAGER XX LAGER
XX OSCURA XX OSCURA
BOHEMIA OSCURA BOHEMIA OSCURA
COORS LIGHT COORS LIGHT

TEQUILA

TEQUILA

REPOSADO LA MISION REPOSADO LA MISION
BLANCO LA MISION BLANCO LA MISION
JOSE CUERVO TRADICIONAL JOSE CUERVO TRADICIONAL
JOSE CUERVO ESPECIAL JOSE CUERVO ESPECIAL
DON JULIO BLANCO DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO DON JULIO REPOSADO
SAUZA HORNITOS REPOSADO SAUZA HORNITOS REPOSADO

BRANDY

COÑAC

COURVOIRSIER V S COURVOIRSIER V S
DON PEDRO DON PEDRO
TORRES 10 TORRES 10

REFRESCOS

SOFT DRINKS

PEPSI PEPSI
PEPSI LIGHT PEPSI LIGHT
MIRINDA MIRINDA
7UP 7UP
SQUIRT SQUIRT
GINGER ALE GINGER ALE
TONICA TONICA

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR LA MISMA BARRA. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. SUJETO A DISPONIBILIDAD. PRECIOS EN DÓLARES.
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. UNDER AVAILABILITY. RATES IN DOLLARS.

ESTACIONES CORNERS



USD \$12 | EXTRA HR: USD \$10

VODKA VODKA

VODKA BARTON VODKA BARTON
SMIRNOFF SMIRNOFF
ABSOLUT AZUL ABSOLUT BLUE
SKKY SKKY

TEQUILA TEQUILA

REPOSADO LA MISION REPOSADO LA MISION
BLANCO LA MISION BLANCO LA MISION
JOSE CUERVO TRADICIONAL JOSE CUERVO TRADICIONAL
JOSE CUERVO ESPECIAL JOSE CUERVO ESPECIAL
DON JULIO BLANCO DON JULIO BLANCO

MEZCAL MEZCAL

GUSANO ROJO GUSANO ROJO
ZIGNUM PLATA ZIGNUM PLATA
ZIGNUM REPOSADO ZIGNUM REPOSADO
400 CONEJOS 400 CONEJOS

GIN GIN

BEEFEATER BEEFEATER
TANQUERAY TANQUERAY
BOMBAY SAPPHIRE BOMBAY SAPPHIRE

WHISKY WHISKEY

J&B J&B
J.W. ETIQUETA ROJA J.W. RED LABEL
J.W. ETIQUETA NEGRA J.W. BLACK LABEL
JIM BEAN JIM BEAN
JAMESON JAMESON
CHIVAS REGAL 12 AÑOS CHIVAS REGAL 12 YEARS
JACK DANIELS JACK DANIELS
MAKERS MARK MAKERS MARK

MOJITOS MOJITOS

LIMÓN Y MENTA LEMON AND MINT
FRUTOS ROJOS RED FRUITS
SANDIA WATERMELON
PIÑA PINEAPPLE

RON RON

BACARDI BLANCO BACARDI BLANCO
BACARDI AÑEJO BACARDI AÑEJO
MALIBU MALIBU
FLOR DE CAÑA BLANCO FLOR DE CAÑA BLANCO
HABANA 7 AÑOS HABANA 7 AÑOS

MEZCALITAS MEZCALITAS

MARACUYÁ PASSION FRUIT
JAMAICA JAMAICA
TORONJA PINK GRAPEFRUIT
NARANJA ORANGE

MARGARITAS MARGARITAS

LIMON LEMON
MARACUYA PASSION FRUIT
MANGO MANGO
TAMARINDO TAMARINDO
FRESA STRAWBERRY

TODOS LOS COMENSALES HAN DE ELEGIR LA MISMA BARRA. DISPONIBLE A PARTIR DE 20 PERSONAS. 2 HORAS DE SERVICIO. PRECIOS EN DÓLARES
ALL DINERS HAVE TO CHOOSE THE SAME OPEN BAR. AVAILABLE FROM 20 PEOPLE. 2 HOURS OF SERVICE. RATES IN DOLLARS.

& Meetings Incentives

BY PALLADIUM

mice.cm@palladiumhotelgroup.com

palladiumhotelgroup.com