

PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

# PUERTO AVENTURAS CATERING



Nuestros menús reflejan la abundancia de mariscos frescos, carnes, frutas tropicales locales y especias exóticas. Cocinamos auténticas cocinas maya, mexicana, internacional y vegetariana con facilidad.

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".  
Si está de excursión, ¡podemos empacar para llevar!

Por favor contáctenos si necesita algo especial.

Niños de hasta 11 años a mitad de precio. Impuesto del 16% agregado a toda la facturación.

Preferimos un mínimo de 6 invitados por un mínimo de tres días.  
pero siempre servirá a grupos más pequeños, grupos más grandes y planes de comidas variados; por favor pregunte

**LOS PAQUETES de CHEF** son personalizables para satisfacer a todos en la mesa.  
¡Siempre descontamos grupos más grandes!

TÓMATE UN DESCANSO y RELÁJATE MIENTRAS NUESTROS CHEFS TE OFRECEN LAS VACACIONES QUE MERECE

CENA TRADICIONAL MAYA  
CENA GOURMET  
CENA de "CHEF ESPECIALIDAD"  
CENA "VACACIONAL"

CENA ROMÁNTICA por DOS  
DESAYUNO o ALMUERZO  
BOTANAS de CÓCTEL  
ENVÍO GOURMET

## PAQUETES de CHEF MUY ECONÓMICOS

DE 3 COMIDAS AL DÍA DURANTE 3 DÍAS, otros planes disponibles  
"COCINA FAMILIAR" y "COCINA GOURMET"

## OTROS SERVICIOS

TORTAS ESPECIALES  
MENÚS de BODAS  
MENÚS de EVENTOS ESPECIALES

DEGUSTACIÓN de TEQUILA y MEZCAL  
DEGUSTACIÓN de VINOS MEXICANOS  
BARTENDERS y BEBIDAS

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\*  
\*

[info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
aceptamos todas las monedas convertibles

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## CENAS ESPECIALES DE CHEFS

Estos platos principales ya combinados con botana y postre

### \$71 pp RISOTTO

**BOTANA** Hojaldres de Queso Provolone de Verduras y Bruschetta con Tomates, Albahaca sobre Pan Italiano

**PLATO PRINCIPAL** Camarones Gigantes, Calamares, Almejas, Mejillones y Hierbas Cocinados con Arroz Italiano y Vino Blanco

**ENSALADA** Servida con Ensalada Verde Mixta Italiana y Baguettes Calientes

**POSTRE** Tarta de Frutas Frescas con Crema Pastelera

### \$ 77 pp LANGOSTA (en temporada)

**BOTANA** Prosciutto y Melón, y Salmón Ahumado envuelto Espárragos

**PLATO PRINCIPAL** Medallones de Langosta salteada con Albahaca, Tomates y Brandy, servido sobre Fetuccini con Hierbas frescas y Espárragos asados

Cola de Langosta a la parrilla, con ajo y mantequilla de limon, Baguette Caliente

**ENSALADA** Verde Mixta Italiana con

**POSTRE** Pastel Caprese de Chocolate con almendras

### \$63 pp 'PAELLA MEXICANA'

**BOTANA** "Empanadas mixtas" con Camarones, Verduras, Frijoles Refritos, Crema Agria y Salsas

**PLATO PRINCIPAL** Camarones, Pescado, Almejas, Chorizo, Pollo, Verduras y Azafrán cocidos con Arroz

**ENSALADA** Española de Rúcula, Garbanzos y Alcachofas, Baguettes calientes

**POSTRE** Flan de Frutas Frescas

### \$63 pp CURRY de COCO TAILANDÉS

**BOTANA** Camarones al Coco, Chutney de Mango, Jícama (Afeitado), Plátanos Fritos

**PLATO PRINCIPAL** Camarones, Pollo, Chícharo China y Verduras cocidos con Curry Amarillo servido con Piña asada y Arroz Jasmín

**ENSALADA** Tailandesa de Zanahoria con Pepino y salsa de Curry

**POSTRE** Pastel de Mango fresco y Jengibre

## TORTAS ESPECIALES DEL CHEFS



### SAN HONORE

hasta 6 invitados - \$66, hasta 12 - \$132, hasta 18 - \$198, hasta 25 - \$275

CHOCOLATE FRAMBUESA, FRUTAS, TRES LECHE, TARTA DE CHOCOLATE, TARTA DE FRUTAS DE VAINILLA. CROSTATA DE FRUTA FRESCA CON CREMA PASTELERA, TARTA DE FRUTA DESNUDA

hasta 6 invitados - \$66, hasta 12 - \$1106, hasta 18 - \$159, hasta 25 - \$212

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## CENAS de TEMPORADA

Estos platos principales incluyen su elección de Botana y Postre

### \$53 pp **PESCADO VERACRUZANO**

Filete de Pescado Fresco del Caribe salteado con Aceite de Oliva, Vino Blanco, Tomates, Aceitunas y Pimientos Dulces, servido con Cous Cous, Verduras, Ensalada aderezada con Vinagreta de Miel y Lima

### \$53 pp **LASAÑA BOLOGNESE**

horneado con carne de res, salsa de tomate casera y queso  
servido con ensalada mixta con aderezo italiano y pan de ajo

### \$53 pp **BISTEC de CARNE A LA ARRACHERA**

Filete de arrachera a la mexicana a la parrilla con Chipotle y Miel  
servido con papas al romero y ajo, vegetales, ensalada con vinagreta de miel y lima y tortillas tibias

### \$ 58 pp **PARRILLA MIXTA DEL CARIBE**

Filete de Pescado, Arrachera de Res, Pollo y Verduras a la Parrilla con Salsa de Cilantro y Limón, servido con arroz mexicano, ensalada de chaya, salsas frescas y tortillas calientes

### \$ 58 pp **MAR y TIERRA del CARIBE**

Arrachera de res a la parrilla con salsa de miel y chipotle y camarones jumbo con salsa de tamarindo \*  
\* Reemplazo de langosta (de temporada) por camarones, \$ 10 adicionales  
servido con puré de papas con ajo, vegetales frescos, ensalada César y tortillas calientes

### \$ 68 pp **LOMO de FILETE de RES**

a la parrilla con salsa de vino tinto Portobello  
servido con papas asadas, espárragos asados, ensalada mixta y baguettes calientes

### \$ 53 pp **TOFU VEGANO**

Tofu y verduras frescas a la parrilla o salteadas con aceite de sésamo y especias, servido con quinoa pilaf y ensalada fresca de la huerta

#### **ELECCIÓN de Botanas**

Guacamole, Totopos, Salsas Frescas  
Quesadillas con Flores de Calabaza  
Bruschetta-Tomatoes, albahaca sobre pan italiano tostado  
Dip de Frijoles Negros con Totopos y Salsas Frescas  
Brochetas de pollo al chipotle  
Brochetas de Chorizo y Pimientos Dulces  
Jamón Serrano y Melón  
Cóctel de camarones al estilo mexicano

#### **ELECCIÓN de Postre**

Plátano flameados y mangos con helado  
Flan de Frutas Frescas  
Pastel de Mango Fresco y Jengibre  
Empanadas calientes de manzana y canela  
Mousse de chocolate  
Tarta de Elote con Fresas con Crema  
Pastel de chocolate y coco  
Pastel Tres Leches

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## CASUAL BUFFETS

Estos platos principales ya combinados con botana y postre

(\*\* Consulte las páginas anteriores para conocer las especialidades del chef, los menús de temporada y los paquetes del chef de 3 días)

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte  
¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".  
Si está de excursión, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.  
Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

### \$ 45 pp MAYAN LU'AU

Guacamole, Quesadillas con Flores de Calabaza, Totopos, Salsas Frescas  
Pescado Tikin Xic & Cochinita Pibil, sazonado al estilo maya, cocido en hojas de plátano  
Arroz amarillo y frijoles negros,  
Ensalada mixta de lechuga y tortillas calientes  
Tarta de Elote con Fresas con Crema

### \$ 45 pp FIESTA MEXICANA

Guacamole, Quesadillas con Flores de Calabaza, Totopos, Salsas Frescas  
Chile Relleños rellenos de queso local y horneados con salsa de tomate suave  
Pollo Asado estilo Yucateco  
Arroz mexicano, ensalada de lechuga tostada y tortillas  
Plátanos flameados con helado

### \$ 45 pp TACOS de GUIRADOS

Guacamole, Quesadillas con Flores de Calabaza, Totopos, Salsas Frescas  
Guisado de Carne de Res 'Chef David', con Verduras y Salsa de Tomate picante  
Guisado de Pollo en Salsa de Tomatillo Verde  
Lechuga y tomate y tortillas calientes  
Pastel Tres Leches

### \$ 45 pp POLLO ASADO estilo casero

Guacamole, Quesadillas con Flores de Calabaza, Totopos, Salsas Frescas  
Pollos enteros sazonados y asados  
Puré de Papas, Salsa, verduras frescas  
Ensalada mixta  
Pastel de chocolate

### \$ 45 pp PASTA ORGÁNICA

Guacamole, Quesadillas con Flores de Calabaza, Totopos, Salsas Frescas  
Pasta Integral con Verduras frescas cocinadas con salsa de tomate y albahaca, servidas con ensalada mixta,  
rollos de trigo integral Crepes Integrales, Cajeta, Fruta

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## MENÚS FESTIVOS MEXICANOS

Estos buffets mexicanos navideños tienen un precio de \$64 + impuestos, 6 invitados mínimo

### BEBIDA DE CORTESÍA

#### Ponche Mexicano

Una bebida mexicana popular entre adultos y niños, aromatizada con manzanas, peras, naranjas, guayabas y especias, es como una versión caliente de un ponche de frutas.

- Este es un ponche apto para niños, pero siempre puedes darle un toque adulto con un chorrito de tequila o ron.

### BOTANAS por favor elige dos

Empanadas de calabaza: puré de calabaza, azúcar moreno y especias

Guacamole, Totopos, Salsas Frescas

Quesadillas con Flores de Calabaza

Taquitos de pollo desmenuzado y queso

Cóctel de camarones al estilo mexicano

### ENTRE BUFFET por favor elige dos

#### Pozole

- Rojo- Guiso mexicano rebosante de carne de cerdo, maíz blanco remojado en vino (maíz), chiles rojos y un caldo increíblemente rico, servido con arroz, verduras y tortillas.

- Verde- esta versión de pozole usa pollo desmenuzado en lugar del cerdo habitual y chile verde en lugar de rojo, servido con arroz, verduras y tortillas calientes.

**Pierna de Puerco Adobada** Pierna de Cerdo Adobada Mexicana, servida con Papas, Verduras y Tortillas.

**Pierna de Cerdo Estilo Yucatán**- cocinada con jugo de naranja, orégano, especias, servida con Arroz, y Tortillas.

**Bacalao Mexicano a la Vizcaína:** bacalao cocinado a fuego lento con tomates asados, ajo, cebolla, aceitunas, perejil y pasas, servido con arroz, verduras y tortillas calientes.

### Fiesta Mexicana

Chile Rellenos rellenos de queso local y horneados con salsa de tomate suave

Pollo Asado estilo Yucateco, Arroz mexicano, ensalada de lechuga tostada y tortillas

**\* Tacos de Guisados- *este plato principal se sirve solo; no está emparejado con ningún otro artículo***

Guisado de Carne de Res 'Chef David' con Salsa de Tomate picante,  
y Guisado de Pollo en Salsa de Tomatillo Verde

**\* Pavo Navideño- (mínimo ocho invitado, este plato principal se sirve solo; no se combina con ningún otro plato)**

Pechuga de Pavo rellena asada estilo criollo con Comino, Achiote y Lima, servida con Puré de Papa y Salsa, servida con Verduras y Tortillas calientes.

**\* Mayan Lu'au- - *este plato principal se sirve solo; no está emparejado con ningún otro artículo***

Pescado Tikin Xic & Cochinita Pibil, sazonado al estilo maya, cocido en hojas de plátano  
Arroz amarillo y frijoles negros,

### ENSALADA

Ensalada de Noche Buena, una combinación festiva de naranjas, piña, remolacha, jícama y granadas con un aderezo dulce y cítrico.

### POSTRE por favor elige uno

Volteado de Piña: pastel tradicional de piña al revés con mantequilla tibia y cobertura de azúcar morena

Flan de frutos rojos

Pastel Tres Leches

Tarta de Fresas Maya con Crema

Plato de frutas y queso mexicano

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

## ESPECIALIDADES de CENA de FIESTAS de TEMPORADA

incluye botana de temporada, plato principal, ensalada y postre

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte, ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

### \$ 830 para hasta 10 invitados (\$ 83 por invitado) PAVO ASADO

Dip de Alcachofas y Espinacas, Tablas de Queso con Galletas y Uvas



Pavo asado relleno de Pan de Maíz y Castañas, Papas puree con Perejil, Camote glaseado de maple, Judías verdes con Mantequilla de Almendras, Salsa de Arandano y Mandarín, Pan caliente y Mantequilla  
Ensalada con vinagreta de Hierbas frescas

Chocolate Pecan Pie, Pears in Red Wine, Vanilla Ice Cream

### \$ 503 para hasta 6 invitados (\$ 83 por invitado) CORDERO ASADO ITALIANO

Prosciutto y Melón (Maduro, )Bruschetta con Tomate, Mozzarella Fresca, Albahaca y Aceite de Oliva



Pierna de Cordero asada con Romero, Ajo y Vino Tinto  
Papas asadas y verduras frescas de temporada, baguettes calientes

Ensalada de Rúcula, Radicchio, Queso de Cabra con Peras y Nueces Tostadas

Tarta de chocolate sin harina con almendras, frambuesas frescas

### \$ 503 para hasta 6 invitados (\$ 83 por invitado) CHATEAU BRIAND

Blue Moons- Champiñones Rellenos de Queso azul y Nueces y Canapé de Salmón Ahumado



Filete de res con champiñón portobello en su jugo  
Papas Asadas, Verduras Salteadas

Verduras mixtas, vinagreta de frambuesa, queso de cabra al horno

Tarta de Frambuesa de Frambuesa

### \$ 503 para hasta 6 invitados (\$ 83 por invitado) 'CHILE EN NOGADA'

Blue Moons, Empanadas con Salsa de Perejil



Chiles Poblano rellenos de Cerdo, Carne de Res, Manzanas, Comino, Pasas, Duraznos, Especies Regionales con Salsa de Nogada, Nueces Frescas y Granada

Ensalada de arándanos y jícama con vinagreta de naranja  
Postre festivo especial del chef

## PAQUETES de CHEF de 3 DÍAS

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\* [info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
\* aceptamos todas las monedas convertibles

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

## DESAYUNO ALMUERZO y CENA

Preferimos un mínimo de 6 invitados por un mínimo de tres días.  
pero siempre servirá a grupos más pequeños, grupos más grandes y planes de comidas variados; por favor pregunte

LOS PAQUETES de CHEF son personalizables para satisfacer a todos en la mesa.

¡Siempre descontamos grupos más grandes! 16% de impuesto agregado a toda la facturación

**PAQUETE FAMILY CHEF 1: 6 invitados, 3 días = \$ 687 para el CHEF y \$ 662 para la comida**

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
HUEVOS RANCHEROS	BURRITO de DESAYUNO	HUEVOS MEXICANA
POLLO BBQ MEXICANO	CHAYOTE RELLENO	CARNITAS
TIKIN XIC y POLLO PIBIL	FIESTA MEXICANA	TACOS de GUISADOS

**PAQUETE FAMILY CHEF 2: 6 invitados, 3 días = \$ 711 para el CHEF y \$ 717 para la comida**

DÍA 1	DIA 2	DÍA 3
HUEVOS REVUELTOS Menta y Chaya	CHILAQUILES	PANCAKES de MANZANA RODADOS
FAJITAS	'SLOPPY JOES'	ENSALADA de CAMARONES de
PESCADO VERACRUZANO	LASAÑA BOLOÑESA	AGUACATE
		POLLO ASADO A LA CASA

**PAQUETE GOURMET CHEF 3: 6 invitados, 3 días = \$ 767 para el CHEF y \$ 772 para la comida**

DÍA 1	DIA 2	DÍA 3
OMELETTE de QUESO y ESPINACAS	OMELETTE ESPAÑOLA	MEXICANO (tradicional)
ENSALADA de CAMARONES y AGUACATE	"PACOS TACOS"	FAJITAS
PARRILLA MIXTA CARIBE	"PAELLA MEXICANA"	PESCADO VERACRUZANO

**PAQUETE GOURMET CHEF 4: 6 invitados, 3 días = \$ 822 para el CHEF y \$ 827 para la comida**

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
HUEVOS FLORENTINA	HUEVOS MEXICANOS y PANCAKES	HUEVOS RANCHEROS
ENCHILADAS de POLLO	FAJITAS	'PACOS TACOS'
MAR y TIERRA del CARIBE	CURRY de COCO TAILANDÉS	CORDERO ASADO ITALIANO

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\* [info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
\* aceptamos todas las monedas convertibles

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

## BUFFETS de DESAYUNO

incluye granola, yogur, pan integral, mantequilla, mermelada, frutas y jugos tropicales, café, té, leche

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

**\* DESAYUNO CONTINENTAL ESPECIAL \$ 15 \*** se prepara la noche anterior  
Este desayuno continental solo está disponible cuando cenamos contigo la noche anterior.  
Plato de frutas, yogur, jugo, pan dulce, granola, cafetera eléctrica, té, leche, azúcar

**\$29 pp HUEVOS ESCALFADOS, SALSA HOLANDESA, MUFFIN INGLÉS**  
**BENEDICT** tocino canadiense  
**FLORENTINOS** espinacas salteadas y chaya  
**ROYALE** salmón ahumado y Aguacate

**\$25 pp TORTILLAS (OMELETS) (por favor elige uno)**  
**JAMON y QUESO**  
**ESPINACAS FRESCAS y QUESO MEXICANO con SALCHICAS**  
**TORTILLA ESPAÑOLA** con tomates, pimientos dulces, queso y Chorizo

**\$25 pp HUEVOS REVUELTOS, FRITOS o ESCALFADOS (por favor elige uno)**  
**MEXICANA** revueltos con tomates, queso y cebolletas  
**AMERICANA** revueltos con jamon y queso  
**MENTE y CHAYA** una favorita local  
**CHORIZO y CEBOLLAS**  
**DESAYUNO BURRITO** tortilla con huevos revueltos, queso, cebolletas, tomates  
**CHILAQUILES** huevos revueltos, Totopos crujientes y Salsas suaves  
**HUEVOS RANCHEROS** Huevos fritos, tortilla crujiente, frijoles refritos, salsa suave

**\$25 pp PANCAKES, WAFFLES and FRENCH TOAST (por favor elige uno)**  
**PANCAKES de MANZANA ENROLLADOS** con Cajeta y Nutella y azúcar glass  
**TOSTADA FRANCESA** con cajeta, jarabe de arce, azúcar glass y Canela  
**WAFFLES BELGAS** Fresas frescas y crema, salchicha a la parrilla

**\$29 pp VEGANO 100% VEGETARIANO sin GLUTEN ni LÁCTEOS**  
Tofu revuelto en aceite de oliva con verduras frescas y especias, doblado en tortillas de maíz frescas y cubierto con aguacates, tomates y cilantro. Servido con Frijoles Negros, Leche de Almendras sustituida por Leche

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## BUFFETS de BRUNCH

incluyen botes de frutas tropicales, jugo fresco, café, té y pasteles variados que se ajustan al menú, como croissants, bagels, focaccia y pan de frutas y nueces

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte

¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

### MENÚ BRUNCH # 1 \$ 37 pp "Estilo CARNEGIE DELI"



Salmón Ahumado, Bagels y Queso Crema adornado con rodajas de tomate, pepinos, Cebollas rojas y alcaparras

### MENÚ BRUNCH # 3 \$ 32 pp HUEVOS y PANCAKES MEXICANOS (VEGETARIANO)



Huevos Revueltos Mexicanos con Tomate, Cilantro y Queso, Salsa Ranchero, Tortillas de Maíz Caliente Panqueques de manzana enrollados con jarabe de arce y jarabe de cajeta de caramelo

### MENÚ BRUNCH # 2 \$ 32 pp AMERICANO ANTIGUO



Huevos 'over easy', filete de jamón a la parrilla 'Home Fried' Papas y Pan de Elote Jalapeño

### MENÚ BRUNCH # 4 \$ 32 pp QUICHE & CROISSANT (can be VEGETARIAN)



Quiche Lorraine - Tarta francesa al horno con queso gruyere importado, tocino y crema

Mini Croissant relleno de Jamón Curado (o pavo) y queso



### MENÚ BRUNCH # 5 FRITTATA (VEGETARIANA) \$32 pp

Tortilla al Horno con Queso Importado, Verduras, Hierbas

Tres salsas con pan caliente de focaccia - pimiento rojo rst y parmigiano

- Berenjena, Feta y Aceitunas negras - Queso Crema y Romero

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\*  
\*

[info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
aceptamos todas las monedas convertibles

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

## BUFFETS de ALMUERZO

incluye ensalada y fruta fresca

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

**\$25 pp PAY de ESPINACAS y QUESO** (Vegetariano) horneado en Filo Pastry

**\$25 pp COCHINITA PIBIL TACOS** Salsa de cebolla roja, lechuga, tomates, cebollas, cilantro

**\$25 pp CHILI con CARNE-** Lechuga y tomates picados, tortillas calientes

**\$25 pp QUESADILLAS de POLLO** con Queso y Salsa Verde

**\$25 pp POLLO MEXICANO BBQ** Sazonado con Achiote y Lima, Arroz Mexicano, Tortillas

**\$25 pp TORTAS MEXICANAS** (Pollo Asado o Pork Pibil Cochinita) y Ensalada de Pasta

**\$25 pp ENCHILADAS de POLLO** Salsa de pollo, tomate rojo suave o tomatillo verde, arroz

**\$29 pp "PACOS TACOS"** Un pescado y pollo favoritos de la zona, tortillas calientes, salsas frescas

**\$29 pp ENSALADA de POLLO CAPRESE** Pollo a la parrilla, tomates, albahaca, mozzarella, aceite de oliva

**\$29 HAMBURGUESAS con QUESO y PERRITOS CALIENTES** "estilo americano", papas fritas, ensalada de col, mostaza, salsa de tomate

**\$29 pp FAJITAS** Carne de res y pollo, cebollas asadas, pimientos dulces, tortillas calientes, salsa

**\$35 pp ENSALADA de AGUACATE y CAMARONES** Mezcla de verduras, tomates, pepinos, aceitunas, baguettes

**\$35 pp ENSALADA de CARNE TAILANDESA** con vino de arroz y aderezo de sésamo

**\$35 pp ENCHILADAS de MARISCOS**, Sabrosa variedad de Pescados y Camarones, servidos con Tomate o Salsa de Tomatillo Verde. Servido con Crema de Aguacate y Baguettes calientes

**\$38 pp ANTIPASTI ITALIANO** importado Salami, jamón serrano, queso provolone y mozzarella, anchoas y alcaparras, lechuga romana, pimientos dulces asados y baguettes calientes

**\$38 pp ENSALADA MARISCOS-** Elección del chef de deliciosos mariscos, servidos con lechuga, pepinos y vinagreta de estragón

## PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

### ENTREGA GOURMET

El Chef ofrece una comida deliciosa, lista para comer / lista para calentar.  
El Chef no se queda a limpiar.

La mayoría de los menús incluyen guacamole, papas fritas y salsa, arroz mexicano (o papas),  
Ensalada verde, tortillas (o baguettes) y brownies de chocolate

Podemos proporcionar vajillas desechables para minimizar el desorden - consultar

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor  
pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".  
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.  
Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

\$37 por invitado "POLLO BBQ estilo YUCATECA con ACHIOTE y LIMA

\$37 por pp TACOS GUIADO con CARNE y POLLO

\$37 por invitado CHILI RELLENOS con SALSA de CARNE y TOMATE

\$37 por invitado CERDO de COCHINITA o PIBIL de POLLO horneado en HOJAS de  
PLATANO

\$37 por pp SOPA AZTECA con POLLO

\$37 por invitado ENSALADA de CAMARONES y AGUACATE

\$37 por invitado ENSALADA CÉSAR con POLLO O PESCADO ASADO

\$38 por pp LASAGNA BOLOGNESE

\$37 por pp JAMÓN AL HORNO con glaseado de Maple

\$37 por invitado PECHO de PAVO relleno

\$38 por pp SOPA de MARISCOS MEXICANOS

\$39 por pp CANNELLONI BLANCO FRESCO con CARNE y CREMA

\$46 por invitado PAELLA YUCATECA con MARISCO, POLLO y CHORIZO

## CENA ROMÁNTICA PARA DOS

¿Buscas una forma impresionante de decir "te amo"? !

¡Brinde con una copa de Prosecco y celebre el momento de su vida!

¡Traemos comida, vajilla, velas, flores y una botella de Prosecco! 16% de impuesto agregado a toda la facturación



### \$307 por dos LANGOSTA

Tres salsas servidas con grissini y focaccia

- romero y parmesano, - Berenjena, queso crema y albahaca fresca, - Aceituna Kalamata y menta

Ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

Vieiras de mar envueltas en prosciutto, braseadas con un toque de jengibre y naranja, servidas sobre camote amarillo

Cola de langosta a la parrilla con salsa de vino blanco espumoso servida con ramo de espárragos

Sigifredo de cítricos con salsa de pistacho

### \$307 por dos FILET MIGNON

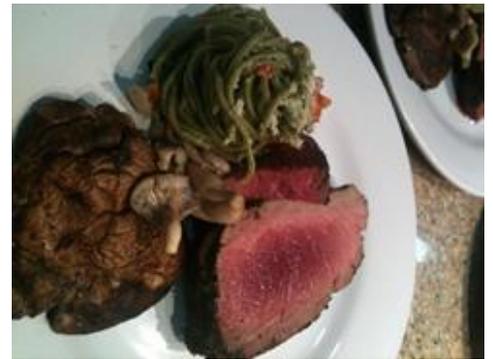
Nuestro propio ceviche de pescado local fresco, pico de gallo, guacamole con tostaditas

Ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

Champiñones ostra a la provenzal con tomates estofados y crutones tostados

Filet Mignon con costra de hierbas con (gotas de) salsa de vino tinto y ramo de espárragos

(Passion) Mousse de chocolate amargo y biscotti



### \$307 por dos RAVIOLI CASEROS VEGETARIANOS

Tres salsas servidas con grissini y focaccia

-( Peer asado,) Romero y parmesano, - Berenjena, queso crema y albahaca fresca, - Aceituna Kalamata y menta

Ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

Tartaletas de Verduras, Aceitunas Negras, Alcaparras, Orégano

Ravioles verdes caseros rellenos de champiñones porcini y ricotta con salsa de tomate cherry al horno

Tiramisu

### \$307 por dos CHULETAS de CORDERO

Nuestro propio ceviche de pescado local fresco con pico de gallo, guacamole con tostaditas

Cóctel de camarones con rábano picante y aguacate

Ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

Chuletas de Cordero a la plancha con Glaseado de Romero Balsámico y Ramo de Espárragos

Tarta de chocolate con almendras de "Capri" con coulis de frambuesa



## PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

### BOTANAS de CÓCTEL

Estos menús de una hora son perfectos para reuniones sociales y cenas informales

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio \* Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

#### **\$37 pp ITALIANO**

Prosciutto y Melon

Bruschetta con tomates y albahaca fresca

Tres salsas servidas con grissini y focaccia

- Pimiento asado, romero y parmesano, - Berenjena, queso crema y albahaca fresca, - Aceituna Kalamata y menta

#### **\$37 por pp ORIENTAL**

Camarones al Coco con Chutney de Mango Fresco y Jícama (Afeitado)

Rollos de sushi: pescado fresco, algas nori, verduras

Satay de pollo con salsa picante de Cachuates

Pollo al curry

#### **\$37 por pp MEXICANO # 1**

Ceviche Mixto con Pescado Fresco Caribeño, Camarones, Calamares y Salsa

Mini Bolollos con Arrachera a la Parrilla y Glaseado de Chipotle y Miel

"Empanadas Mixtas" con camarones, verduras y frijoles refritos, servidas con crema agria

Jamón Serrano y Melón

#### **\$37 por pp AMERICAN TAILGATE**

(Deslizadores americanos reales: )hamburguesas hechas a mano, queso cheddar y cebollas rojas asadas

Camarones ennegrecidos al estilo cajún en pan de maíz con chutney de mango

Blue Moons- Champinones rellenos de Queso Azul y Nueces

Canapé de salmón ahumado sobre pan tostados

#### **\$37 por pp MEXICANO # 2**

Cóctel de Camarones, a la Mexicana, con Aguacates y Salsa de Tomate picante

Brochetas de pollo al chipotle

Quesadillas con Flor de Calabazas

Guacamole y Chips, Habanero Asado, Pico de Gallo y Tres Chili Salsas

#### **\$30 por pp COMIDA AMERICANA CONFORT**

Mini Slopy Joes - Chile y salsa de tomate en un bollo

Salchicha de Cerdo con mostaza amarilla

Ensalada de col y papa

Cacahuates

**\*\* BEBIDAS DISPONIBLES, CONSULTAR \*\***

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\* [info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
\* aceptamos todas las monedas convertibles

# PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2024

## BARTENDERS y BEBIDAS

Podemos proporcionar camareros y camareros para preparar y servir sus bebidas.  
También podemos proporcionar todas las bebidas y configurar su barra  
16% de impuesto agregado a toda la facturación

### BARTENDERS

\$82 por cena (hasta 4 horas de servicio con configuración de ½ hora)  
\$50 para el almuerzo (hasta 2 horas y media de servicio con configuración de media hora)  
"Horas extras" es \$14 por hora

### BARRA de BEBIDAS

Podemos proporcionar una variedad de etiquetas para vino tinto y blanco, cerveza,  
Tequila, Ron, Whisky, Vodka, Ginebra, Cordiales, Jugos, Refrescos y Hielo

Díganos qué necesita para su estadía y enumere sus marcas y cantidades preferidas.  
Solicitaremos un depósito por las compras.

\* Selección de bares y facturación finalizada a la llegada, después de que regresemos de las tiendas de  
vinos y licores \*

### ALQUILERES

Podemos proporcionar cristalería, mesas, vajillas, etc. Costo de alquiler más 20%



### BARES de ESPECIALIDADES

un poco de cultura y mucha diversión \* en la comodidad de su Villa  
DEGUSTACIÓN de VINOS MEXICANOS consultar  
(incluye Bebidas, Cristalería y Sommelier)  
cuenta con vinos espumosos, tintos y blancos

**DEGUSTACIÓN de TEQUILA o MEZCAL \$330 para hasta 6 invitados**  
(incluye Bebidas, Cristalería y Sommelier)  
Blanco, Añejo y Reposado

**DEGUSTACIÓN de VINOS MEXICANOS \$378 para hasta 6 invitados**  
(incluye Bebidas, Cristalería y Sommelier)  
incluye Vinos Espumosos, Blancos, Tintos y Dulces

Algunos servicios pueden no estar disponibles durante los días festivos, consultar

PuertoAventurasCatering.com  
Precios en dólares estadounidenses

\* [info@puertoaventurascatering.com](mailto:info@puertoaventurascatering.com)  
\* aceptamos todas las monedas convertibles