



In Love
AT MAJESTIC RESORTS

Buffet Fancy

Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, pepper Jack, manchego curado y queso brie. Uvas, galletas saladas crackers y nueces

Ensalada César con parmesano, avellana, crutones, cebolla asada y tomate seco

Ensalada de espinaca y arúgula con cremoso de queso de cabra y miel, peras al vino tinto, nueces caramelizadas y honey mustard

Ceviche vegano de yuca con chips de plátano y puré de camote

Tataki de atún con aguacate, pepino, cilantro, rábano, mayonesa chipotle, soya y cebolla crujiente

Envoltini de manzana, albahaca, jamón serrano y queso brie

Buffet Caliente

Crema de hongos con aceite de trufa

Patata dauphinoise

Vegetales de la huerta

Coliflor asada con adobo al pastor, piña, cilantro y salsa de aguacate con jengibre

Papa horno con crema

Arroz de camarones

Edamame con ajo, hojuelas de chile, salsa de soja y limón

Camarones a la mantequilla de ajo

Brochetas de salmón con zuchinni, pimiento morrón, brócoli y champiñón

Costillas de cerdo con salsa BBQ de miel y romero, puré de plátano macho y cebollas cambray

Solomillo de res con salsa de Oporto

Confit de pato con puré de camote y salsa de frutos rojos

Postres

Besitos de nuez

Sablé relleno

Opera de café

After Eight

Financier de pistache

Tarta de frutas finas

Tarta de chocolate con crema

Cheese cake con dulce de leche (marmoleado)

Pana cotta de Baileys

Rollo exótico (mango maracuyá coco)

**Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$75.00 por persona. En la playa US\$85.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.
Niños 4-12 años mitad de precio. Disponible en locaciones privadas. Incluye 3 horas de Open Bar.