



*In Love*  
AT MAJESTIC RESORTS

# Buffet Luxury

## Selección de Panes Artesanales & Mantequilla

### Buffet Frío

Selección de crudités y aderezos

Tabla de Quesos: Oaxaca, idiazábal, monterrey, manchego curado y queso camembert. Uvas, galletas saladas crackers, nueces, mermelada de fresa y aceitunas kalamata.

Mariscada: camarón cocido y mejillones con vinagreta de vegetales, limón y salsa 1000 islas.

Ensalada de frutos rojos, tomate y pistache con mozzarella

Envoltini de cordero con salsa de yogur y menta

Sushi dona con salmón ahumado

Tataki de res en costra de pimienta al aroma de trufa

Tostada invertida de kampachi

### Buffet Caliente

Bisqué de camarón

Ravioli de ricota y espinacas

Patata dauphinoise

Ratatouille de vegetales

Camarón relleno de queso Oaxaca y empanizado (con salsa de aguacate y cilantro y salsa agridulce aparte)

Espárragos envueltos en ribeye con salsa teriyaki y ajonjolí

Puré trufado de coliflor

Arroz con pulpo

### Parrilla

Langosta

Filete de res

Salmón

Brocheta de pollo al curry

Arrachera

Cordero

Salsas: mantequilla de ajo, gravy, mostaza/naranja, de habanero.

### Postres

Financier de frambuesa

Galletas de chocolate con crema

Crème brûlée de mango

Pastel de menta con queso crema

Tarta de chocolate blanco con fresas

Bombones de carajillo (como Ascend)

Macarons rellenos de maracuyá

Bombones de avellana y pimienta rosa

\*\*Opciones del menú no pueden ser modificadas

US\$110.00 por persona. En la playa US\$120.00 por persona. Pago mínimo de 20 personas.  
Niños 4-12 años mitad de precio. Disponible en locaciones privadas. Incluye 3 horas de Open Bar.