



Índice	Páginas
Servicio de canapés	1
Canapes fríos	2
Canapes calientes	3
Menu “lunch & dinner “	4
Sopas y cremas	5
Ensaladas y entrantes calientes	6
Pescados	7
Carnes	8
Postres	9
Menú vegetariano	10
Mesas adicionales	11
Barras y cocktails	12-13-14



SERVICIO DE CANAPÉS

LISTA DE PRECIOS CANAPÉS

Paquete de 6 canapés US\$ 25.00 por persona

Paquete de 10 canapés US\$ 40.00 por persona

Paquete de 15 canapés US\$ 60.00 por persona

Canapé extra US\$ 4.00

Canapé marcado con * US\$ 5.00

Todos nuestros canapés se sirven charoleados en bandejas decoradas Impuesto y servicio no incluido en los precios

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso

MENÚ DE CANAPÉS FRÍOS

Todos nuestros canapés fríos están elaborados con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

Toda la elaboración fría se lleva a cabo en cuartos fríos a temperatura controlada.

- Cuchara de steak tartare de res
- Brochetas de tomate y mozzarella con albahaca fresca
- Piruletas de jamón y queso fresco
- Rollitos de prosciutto y arúgula
- Canapé de salmón ahumado con dressing de mostaza al eneldo fresco
- Cuchara de steak tartare de salmón
- Fresas naturales al punto de sal con reducción de vinagre de Módena
- Voul au vent de queso crema a las finas hierbas
- Voul au vent de crema de salmón ahumado
- Canapé de foie gras de pato con reducción de vino de Oporto *
- Chupito de crema fría de melón
- Chupito de sopa fría de sandía y menta fresca
- Maki sushi de salmón y queso crema
- Maki sushi vegetal



- Roll rice de atún rojo *
- Roll rice de queso crema y massago
- Tacos dorados de pollo y champiñones
- Jamón Serrano al corte, acompañado de pan con tomate *
- Salmon marinado al eneldo , corte en vivo *

Los canapés marcados con * son con cargo extra y no entran incluidos dentro de los paquetes

MENÚ DE CANAPÉS CALIENTES

Todos nuestros canapés calientes están elaborados con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

- Mini Quiche Lorraine
- Croquetas de prosciutto
- Croquetas de espinacas
- Croquetas de mero y camarones *
- Tempura de vegetales
- Tempura de calamar
- Tempura de camarón *
- Tempura mixta (calamar y vegetales)
- Stay de pollo con salsa de cacahuete
- Kaftas de cordero con salsa de yogurth y menta
- Higos rellenos de queso roquefort asados *
- Mejillones gratinados con holandesa al azafrán
- Tosta de prosciutto con huevo de codorniz estrellado
- Tosta de morcilla de cebolla, pimiento asado y roquefort
- Cuchara de tempura de escargots con salsa bourgingnon *
- Dátiles con bacon
- Albaricoques secos con bacon
- Mini quesadillas
- Sopecitos de res



MAYA TULUM

MENÚ DE BODAS

- Mini empanadas de queso y hongos
- Mini empanada de elote, queso y huitlacoche

Los canapés marcados con * son con cargo extra y no entran incluidos dentro de los paquetes

MENU LUNCH & DINNER

Maya Tulum se enorgullece de presentarles las creaciones que nuestros chefs han preparado para que usted pueda disfrutar de la más alta cocina gastronómica elaborada con productos de primera calidad.

Nuestro objetivo es crear una experiencia inolvidable para su paladar y el de sus invitados.

LISTA DE PRECIOS “ LUNCH & DINNER “

El paquete “ lunch & dinner ” , 4 tiempos (sopa, entrada, principal y postre)

Precio: US\$ 80.00 por persona

Cada tiempo adicional tiene un costo de US\$ 20.00 por persona

Todos los platos señalados con * tienen cargo extra adicional de US\$ 20.00 por persona

La renta del salón y la decoración del mismo tienen cargo extra dentro del precio del menú

Impuestos y servicio no incluido en el precio del paquete

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso

Existen diferentes locaciones sin costo, consulte con su coordinadora



SOPAS Y CREMAS

Todas nuestras sopas y cremas están elaboradas con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

Si usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas .

- Crema de almejas con crotones al hinojo fresco
- Crema de espárragos con crujiente de prosciutto y polvo de aceituna negra
- Crema de nopales tiernos y romeritos con salteado de camarón
- Bisque de langosta
- Bisque de tomate y coco cortado con aceite de cilantro
- Minestrone con mejillones confitados
- Crema de hongos silvestres con queso Brie
- Sopa de flor de calabaza
- Sopa de cebolla con crotones de queso Gruyere
- Sopa de frijoles con esencia de Don Julio
- Crema de zanahoria y mejillones al azafrán
- Consomé de pato al aroma de Jerez viejo
- Crema de calabaza asada y queso de cabra
- Crema de elote y huitlacoche
- Bullabesa de pescado y marisco
- Caldereta de langosta estilo mediterráneo *

Los platillos marcados con * son con cargo extra y no están incluidos en el paquete enlistado de cuatro tiempos



ENSALADAS Y ENTRADAS CALIENTES

Todas nuestras ensaladas y entradas están elaboradas con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios.

Si usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas.

- Ensalada de queso de cabra parrillado, aderezado con vinagreta de frambuesa
- Ensaladas Cesar con crotones al aroma de albahaca fresca
- Ensalada Griega
- Ensalada de nopales tiernos y camarón con dressing de papaya
- Ensalada de tomates asados aderezado con vinagreta de albahaca fresca
- Ensalada de salmón ahumado y cítricos
- Ensalada de langosta con vinagreta de mango, papaya y champagne rossé *
- Terrina de salmón
- Camarones salteados en salsa chipotle
- Linguini con camarón en crema de langosta
- Caneloni de mero con bechamel de mariscos
- Lasagna vegetariana
- Rissotto de hongos silvestres y vino de Oporto

Los platillos marcados con * son con cargo extra y no están incluidos en el paquete enlistado de cuatro tiempos



SELECCIÓN DE PESCADOS

Todos nuestros pescados están elaborados con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas .

- Salmón con escamas de papa y salsa de vino tinto
- Cazón salteado con camarones y hierbas frescas
- Atún con spaguetti de verduras , crema de albaricoque y reducción de soya
- Camarones al ajillo acompañado de papas salteadas con espinacas
- Salmón asado al limón con aroma de alcaparras y mantequilla
- Dorado en papillote , cocido en su jugo con verduritas, hierbas y vino blanco
- Langosta Thermidorm acompañada de ensalada verde *
- Huachinango en dúo de salsas , vino blanco y vino tinto

Los platillos marcados con * son con cargo extra y no están incluidos en el paquete enlistado de cuatro tiempos



SELECCIÓN DE CARNES

Todas nuestras carnes están elaboradas con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

Si usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas .

- Filete de res a la brasa, con patata al limón, salsa Merlot y hongos salteados
- Tournedós de res en salsa de pimienta de Schuan, sobre rissotto de tomate seco y tomillo fresco
- Rib eye parrillado, pure de patata natural al aroma de romero tostado, con tomate asado a baja temperatura
- New york salteado con camarones y jugo de langosta
- Lomo de cerdo ahumado, arroz salvaje y salsa de ciruelas
- Suprema de pollo rellena de queso ricotta y salsa de vino Marsala
- Chuleta de ternera braseada, verduritas de temporada y patata asada *
- Suprema de pato rellena de huitlacoche y chorizo, y bañada en salsa chipotle
- Suprema de pollo rellena de prosciutto y roquefort, con salsa de Oporto
- Carré de cordero en costra de romero , chalotas confitadas, higos asados, lagrima de patata y aceituna y jugo con infusión de romero fresco *
- Pierna de cordero rellena de espinacas , nueces y albaricoques acompañada de berenjena de vegetales y salsa de naranja
- Mar y Tierra, clásica combinación de filete de res y langosta al grill , acompañados con salsa de hongos y salsa de langosta asada *

Los platillos marcados con * son con cargo extra y no están incluidos en el paquete enlistado de cuatro tiempos



DULCES TENTACIONES

Todos nuestros postres están elaborados con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

Si usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas .

- Mouse de chocolate praliné
- Pastel de chocolate y frambuesa con salsa de mango
- Pirámide de chocolate, vainilla y plátano caramelizado
- Pastel de coco y mango
- Crujiente de manzana en salsa de canela
- Sablé de moras con media chantilly de vainilla
- Sinfonía de frutas naturales con salsa de piñones rosados
- Parfait de choco-capuccino
- Arcoíris de nieves naturales con sus guarniciones

Pregunte a su coordinadora de bodas por nuestra selección de vino dulce y Champagne para acompañar sus postres



MENU VEGETARIANO

Todos nuestros platillos están elaborados con productos de primera calidad y bajo los más estrictos controles higiénico sanitarios .

usted desea cambiar algún ingrediente de nuestros platillos no dude en consultar a su coordinadora de bodas .

ENTRADAS

- Ensalada de espinacas con verduritas asadas y betabel con vinagreta de ajonjolí
- Torre de aguacate y tomate en vinagreta de albahaca Ensalada de berros y col con aderezo de naranja
- Wok de verduritas con tofu

SOPAS Y CREMAS

- Sopa de setas
- Crema de verduritas de temporada Sopa de alubias
- Crema de espárragos

PLATOS PRINCIPALES

- Calabacitas rellenas de verduras, en salsa de tomate natural y albahaca Pimientos rellenos en salsa de espinaca
- Arroz salvaje con verduras
- Ravioli gigante relleno de espinacas sobre flor de calabaza Lasagna de vegetales con pesto y tomate asado

Los platillos marcados con * son con cargo extra y no están incluidos en el paquete enlistado de cuatro tiempos



MESA DE POSTRES :

- Cupcakes de chocolate con terciopelo de fresa Pie de limón
- Brownies de chocolate Tartaletas de fresas y mango
- Cupcakes de vainilla con terciopelo de piña Tartaleta de lichyes y durazno

FUENTES DE CHOCOLATES :

- Consta de dos fuentes ,de chocolate negro y chocolate blanco, acompañadas de : Brochetas de fresa
- Brochetas de piña Brochetas de mango Brochetas de kiwi Brochetas de malvavisco
- Brochetas de brownie de chocolate

MESA DE DULCES :

- Petit fours de chocolate negro con praliné Petit fours de chocolate con leche y caramelo Petit fours de chocolate blanco y trufa Profiteroles de crema
- Profiteroles de chantilly
- Piruletas de frutas con chocolate Trufitas de chocolate
- Mini manzanas al caramelo

Lista de precios

Mesa de postres , US\$ 20.00 por persona

Mesa de fuentes , US\$ 18.00 por persona

Mesa de dulces , US\$ 22.00 por persona

Pregunte a su coordinadora de bodas por nuestra selección de vino dulce y Champagne para acompañar sus dulces



BARRAS Y COCKTAILS

COCKTAIL BIENVENIDA:

- **OPCION MEXICANA:** selección de margaritas de sabores (fresa , tamarindo, limón, piña y mango)
- **OPCION EUROPEA:** selección de gin&tonics (limón, naranja , fresa) y kirsh royal **OPCION CARIBEÑA :** selección de cocktails tropicales
- (piña colada, coco-loco, daiquiri de fresa y mojito)
- **OPCION CLASICA :** vino blanco, vino tinto, vino espumoso, cerveza

Estas opciones son ideales para recibir a los invitados después de la misa / ceremonia o para entretenerlos mientras esperan a los novios en el restaurante

BARRA NACIONAL:

- **CERVEZAS NACIONALES RON BACARDI BLANCO VODKA ERISTOFF TEQUILA JIMADOR**
- **COCKTAIL A ESCOGER ENTRE : MARGARITA, DAIQUIRI, MOJITO, PIÑA COLADA, CAIPIRINHA WHISKY BALLANTINES**
- **VINO BLANCO, VINO TINTO, VINO ESPUMOSO RESFRESCOS Y AGUA NATURAL Y MINERAL**

BARRA INTERNACIONAL:

- **CERVEZAS NACIONALES**
- **RON HAVANNA 3 / CAPITAN MORGAN**
- **VODKA FINLANDIA LIMON O CRAMBERRY / SMIRNOFF TEQUILA JOSE CUERVO/ HORNITOS**
- **COCKTAIL DE SU PREFERENCIA WHISKY JONNHY WALKER RED LABEL GINEBRA BEEFETER**
- **VINO BLANCO, VINO TINTO, VINO ESPUMOSO REFRESCOS Y AGUA NATURAL Y MINERAL**

Lista de precios

Cocktail de Bienvenida 1 hora , US\$ 13.00 por persona

Hora extra US\$ 10.00 por persona



MAYA TULUM

MENÚ DE BODAS

Barra Nacional 1 hora, US\$ 22.00 por persona

Hora extra US\$ 18.00 por persona

Barra Internacional 1 hora , US\$ 27.00 por persona

Hora extra US\$ 20.00 por persona

BARRAS Y COCKTAILS

BARRA PREMIUM:

- BRANDY CARDENAL MENDOZA COGNAC MARTELL
- GINEBRA TANQUERAI/ BOMBAY SAPHIRE VODKA GREY GOOSE/ BELLVEDERE RON HAVANNA 7 / FLOR DE CAÑA 7
- TEQUILA DON JULIO REPOSADO/ HERRADURA REPOSADO/ HERRADURA BLANCO WHISKY JONNHY WALKER BLACK LABEL/ CROWN ROYAL/ CHIVAS REGAL 12 BOURBON JACK DANIELS / JIM BEAN
- SELECCION DE MARGARITAS DE SABORES (LIMON, MANGO, TAMARINDO Y FRESA) COCKTAIL DE SU PREFERENCIA
- VINO BLANCO, VINO TINTO, VINO ESPUMOSO CERVEZAS
- REFRESCOS Y AGUAS NATURALES Y MINERALES

BARRA CARIBEÑA PREMIUM :

Esta barra es una selección de los mejores cocktails del mundo , preparados con licores gama Premium y fruta natural. A continuación enlistamos los cocktails , en caso de que alguno de su preferencia no aparezca lo podemos substituir por cualquiera de la lista. Todos nuestros cocktails caribeños se presentan en vasos cocktail y con decoración frutal natural.

Máximo 15 cocktails

- MARGARITAS DE SABORES (limón, fresa, mango, tamarindo, chamoy) DAIQUIRIS DE SABORES (limón, naranja, fresa, piña)
- MOJITO DE SABORES (natural, fresa, naranja, fruta de la pasión) MARTINI DE SABORES (manzana, chocolate, piña, fresa, mango) PIÑA COLADA
- COCO LOCO CAIPIRINHA CAIPIROSKA



MAYA TULUM

MENÚ DE BODAS

- SEX ON THE BEACH DIRTY MONKEY TEQUILA SUNRISE PINK PARADISE
- CAPTAIN MORGAN ESCARLATA
- JUGOS Y AGUAS DE FRUTAS NATURALES ELABORADOS AL MOMENTO

Lista de precios

Barra Premium 1 hora , US\$ 40.00 por persona

Hora extra US\$ 27.00 por persona

Barra Caribeña Premium 1 hora, US\$ 45.00 por persona

Hora extra US\$ 30.00 por persona