



Menú de banquetes Marriott Cancún Resort

Entradas

Bisquet de calabaza mantequilla con espuma de naranja y gran marnier y piñones.

Bisquet de camarón con grisini de parmesano, espuma de jim bean y micro green de remolacha.

Ravioli de queso ricotta con salsa de vodka rosa y micro green de albahaca.

Ensalada con pera c/licor de oporto, queso gorgonzola y pistache.

Ensalada de espinaca, nuez garapiñado y queso de cabra con una vinagreta exuberante de frutos rojos salvajes.

Plato fuerte

Filete de res Angus con mantequilla de trufas y reducción de vino tinto cabernet, puré de chicharos, verduras baby a las finas hierbas.

Filete miñón con una salsa deminglace de blueberry, champiñones salvajes salteados con queso mascarpone, espárragos y zanahoria parrillada.

Pechuga de pollo rellena con espinaca y queso ricotta, arroz risotto con esencia de trufa y verduras a la leña.

Filete de mero con costra de pistaches, arroz al cilantro, vegetales y espárragos con esencia de eneldo fresco.

Filete de salmón chileno asado c/ una mantequilla beurre blanca de naranja y verduras a la jardinera.

Postres

Creme brulee de mango

Pastel de chocolate.

Pastel de vainilla con frutos rojos.

Podrás crear tu propio menú de 3 tiempos eligiendo una opción por cada tiempo: Entrada, Plato Fuerte, y Postre. Servicio de café y té, están incluidos.