



Menú de banquetes JW Marriott Cancun Resort

Menu de bodas:

Cree su propio menú de 4 tiempos. Elija una opción por cada tiempo: entrada, sorbete, plato fuerte, y postre. Servicio de café y té, están incluidos.

Entradas

Cappuccino de chicharos con crema de prosciutto y café costa de rica
Ying yang de crema de cuilacoche y queso brie
Bísquet de mariscos al coñac con espuma de eneldo rostizado
Raviolon de queso ricota con espinacas y consomé de res
Ensalada de lechugas orgánicas con frutos antioxidantes, nueces caramelizadas y aderezo de champagne
Carpaccio de pepino, microgreens de la estación y reducción de tamarindo afrutado
Ensalada capresse con sandia queso mozzarella y pesto de menta
Atún sashimi con selección de lechugas y hortalizas de la estación

Sorbetes

Mango
Frutos del bosque
Limón
Champagne
Maracuyá

Principal

Lomo de salmón con cous cous de betabel, glaseado con miel de cítricos y vegetales de la temporada
Filete de res relleno de ajo horneado con salsa de reducción de cabernet y camarón con relish de frutos exóticos acompañado con espárragos parrillados y puré de yuca y papa al limón
Filete de mero o huachinango con costra de hierbas acompañado con quínoa tricolor y salsa de pimientos

Filete de res con risotto de champiñones vegetales salteados y salsa de trufa

Postres

Cremoso de chocolate blanco y cerezas al brandy

Creme brulee de vainilla y crujiente de almendras

Mousse de chocolate oscuro y praliné de avellana

Capuchino y chocolate crujiente con helado de pistache

Cheese cake marmoleado con glaseado de caramelo

Sable breton con crema de vainilla y frutas exóticas