



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 cuitlacoche 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

Cre moso de chocolate blanco y cerezas al brandy

Cre me 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