



IN *love*  
WEDDINGSPLAYA

# OPCIONES DE MENU





# OPCIONES DE MENU

## **SABOR, CREATIVIDAD Y PROFESIONALISMO**

Dedicados a crear emociones, a través de nuestra propuesta gastronómica nos esmeramos en la realización de su evento, cuidando cada detalle, creando un entorno elegante y sofisticado que le permita disfrutar desde el primer bocado.

Ofrecemos nuestro servicio de catering en toda la Riviera Maya, tenemos una gran variedad y experiencia en cenas formales en todo el Caribe mexicano, trabajando con las mejores wedding planners (coordinadores de bodas) de la región.

La experiencia y creatividad de nuestro Chef le ofrece su Cocina de Autor de acuerdo al clima, horario y lugar de su recepción; logrando una experiencia única y especial en su Celebración.

Ofrecemos una exclusiva línea de canapés y menús bajo un concepto creativo y vanguardista, con un enfoque gourmet.

Contamos con una barra exclusiva en coctelería y bartenders especializados que pueden preparar cualquier bebida que usted conozca o prefiera.

Los siguientes menús son una muestra de las opciones infinitas que Catering Playa del Carmen e in LOVE Weddings Playa tienen para su banquete, recepción o boda.



### OPCIÓN 1

- Croissant con jamón selva negra & queso
- Tapa de jamón serrano & tomate
- Brusqueta de tomate con albahaca
- Brocheta de verduras con dip de queso azul
- Pita de salmón con eneldo & queso feta

### OPCIÓN 4

- Croquetas de atún
- Brocheta de pescado con dip de tamarindo
- Crudite de verdura & blue chesse
- Tapa de chistorra & queso brie
- Shot de ceviche de camarón tropical

### OPCIÓN 2

- Mini tostada de atún fresco con dip de chipotle
- Mini hamburguesa de res
- Volován relleno de tartar de cangrejo
- Brusqueta de champiñones al vino blanco
- Tapa de guacamole con queso azul

### OPCIÓN 5

- Shot de mousse de aguacate & roquefort
- Mini brocheta capresse
- Sushi de salmón & dip de chipotle
- Champiñón & salchicha italiana
- Uva cubierta con queso azul & sésamo

### OPCIÓN 3

- Mini chile relleno de camarón
- Chimichangas de res al guajillo
- Brocheta de arrachera con salsa de ostión
- Mini tamalito de chaya & queso
- Shot de Aguachile mixto al mezcal



## ENTRADAS

**Tulipán** de ceviche mixto

**Carpaccio de atún fresco y arúgula** en emulsión de fresa al achiote

**Crema de calabaza al roquefort**

**Carpaccio de pulpo** con vinagreta de ceniza & habanero

**Crema fría de zanahoria & jengibre** con espiral de betabel

## PLATOS FUERTES

**Pechuga de pollo envuelta en tocino**, rellena de queso cabra y nuez en salsa de jamaica y lasaña de papa & champiñones

**Lomo de res** con relleno de vegetales asados en salsa de mostaza antigua

**Medallón de camarón**, arroz salvaje & salsa rosada

**Pierna y muslo de pato** en salsa cítrica con puré de camote

**Lomo de cerdo hojaldrado** relleno con soufflé de arroz al curry acompañado con puré de coliflor y chaya

## POSTRES

**Pastel tres leches individual** con toque de chocolate y salsa de frambuesa y mango

**Manzana a la canela** con helado de vainilla

**Flan de dulce de leche**

**Pera al xtabentun**

**Tartaleta de crema** y fresas



## APERITIVOS

**Portobelo gratinado** a las finas hierbas

**Callo de hacha** & huitlacoche

**Ostión al gratín aderezado** con polvo de chile

**Ensalada Caprese bañada** en aderezo de albahaca

**Ostiones Rockefeller** & chaya

**Brusqueta de hongos salvajes** estilo provenzal

**Brocheta de langosta** con chutney de guayaba

**Tartaleta de queso brie**, tocino & mermelada de cebolla

## ENTRADAS

**Fondo de ave** acompañado con juliana de vegetales, hongos silvestres crujiente de tortilla, quenefa de jocoque y brotes

**Mix de lechugas, camarones en turbante de prosciutto, almendra, cherry, gajos de mandarina** bañado con aderezo de frambuesa y champagne

**Crema de huitlacoche** acompañado con mousse de maíz

**Crema fría de pepino y aguacate** con toque de menta

**Crema de frijol** con mousse de jalapeño

**Torre de jícama** rellena con paté de camarón y salmón

**Ensalada de palmito, piña, coco y aceitunas** con aderezo de yerbabuena y manzana

**Callo de hacha en salsa de tomate** y mezcal sobre philo crujiente



## PLATOS FUERTES

**Dúo Langosta baby en espejo de salsa de coco y sake y t-bone de cordero al vino de jerez,** acompañado con puré de chícharo y salteado de hortalizas

**Medallones de res en espejo de papadzul al roquefort** acompañado de vegetales, puré de maíz

**Dúo, Magret de pato en espejo de salsa Jamaica y medallón de atún en espejo de mojo rojo,** acompañado con espinaca & quínoa, salteado de hortalizas

**Chuleta de cerdo con Chutney de mango,** puré de papa en infusión de recado negro

**Filete de res, relleno de nopal y queso sobre espejo de salsa de hongos & huitlacoche** acompañado de vegetales asados

**New York en salsa de 3 chiles,** acompañado de espárragos, cuscús al eneldo y confit de tomate

**Salmón a la naranja** acompañado de espinaca baby & puré bicolor de betabel y coliflor

**Chile con velo crujiente relleno de mariscos y huitlacoche,** espejo de salsa betabel puré de calabaza rústico y mermelada de habanero

## POSTRES

**Culán de chocolate en salsa de moras y helado de vainilla**

**Pastel de queso y cacao & salsa de cajeta**

**Helado con frutos rojos y salsa de cajeta al tequila**

**Choux de naranja & crema** sobre compota de manzana

**Teja de almendra tostada, merengue & frutos rojos**

**Mouse de 2 chocolates**

**Tulipán frutal, panacotta de mango & espejo de moras**

**Creme brulee** de jamaica



## BAR DE TACOS

### LÍNEA CALIENTE

- Pollo asado al grill
- Cerdo al pastor marinado al achiote acompañado de piña
- Camarones capeados en cerveza oscura
- Frijoles con chorizo y queso
- Arroz a la mexicana

### LÍNEA FRÍA

- Salsa rústica de aguacate y salsa de molcajete roja
- Ensalada de col con zanahoria, pasas y crema
- Salsa de tamarindo, salsa de mango y aderezo de chipotle
- Pastel de moka con fresas blancas

## MEXICANÍSIMO

- Guacamole con salsa Mexicana
- Frijoles charros con chorizo y tocino
- Arroz a la poblana, elote y rajas
- Tostadas de cochinita pibil
- Filete de Res en salsa de pipián y semillas
- Filete de pescado a la veracruzana
- Buñuelos caramelizados con helado de vainilla

## TEX-MEX

- Puré de Maíz / Guacamole
- Frijoles Texanos
- Arroz a la mexicana y tocino
- Costilla de cerdo en salsa BBQ
- Arrachera en salsa 3 chiles
- Pechuga de pollo al grill en salsa al chipotle y naranja
- Pie de manzana

## MAR

- Ensalada de espinacas con camarones asados y especias, bañada en vinagreta de cítricos
- Ceviche mixto camarón, pulpo pescado, toque de tequila
- Paella valenciana con variedad de mariscos y carnes
- Pasta fusili con pesto/pomodoro
- Langosta termidor
- Pastel de chocolate



## APERITIVOS\*

**Empanadita de cazón**

**Brocheta de frutas mixtas** en salsa de tamarindo y chile de árbol

**Brocheta de arrachera** servida con vinagreta de pimiento y remolacha

**Totopo de callo de hacha cocido en limón y tequila** aderezado con salsa huichol, cebolla y cilantro

**Totopo de guacamole**

**Totopo de salsa mexicana** y castakan de puerco

**Mini taquito de papa, frijol y requesón** bañado en salsa verde y crema

## ENTRADAS

**Ensalada fría de nopales** a la mexicana

**Ensalada mixta con elotes tiernos, betabel, panela**, aderezada con vinagreta de orégano y chile guajillo

**Aguachile de pescado al tamarindo** con fresa y serrano

## PLATOS FUERTES

**Cerdo bañado con mole negro y ajonjolí**

**Pescado al adobo artesanal**

**Camarones a la diablo** salteados con ajo

## GUARNICIONES

**Arroz a la poblana** con plátano frito y huevo duro

**Rajas con crema** y granos de elote tierno

**Frijoles refritos** con chorizo

## POSTRES\*

**Pastel 3 leches**

**Arroz con leche pasas, nuez y canela**





## APERITIVOS\*

**Mini panucho de pollo**, salsa tomate, crema, aguacate

**Empanadita de queso**, lechuga, rábano, aguacate, crema, salsa tomate

**Salbúte de carne**, salsa tomate, aguacate y col

**Tamal de chaya** bañado en salsa tomate y habanero

**Tostaditas de salpicón de res** con salsa mexicana

**Tostadita de salpicón de pollo** con salsa mexicana

**Mini tortita de cochinita pibil**

**Mini tortita de relleno negro de pavo**

## ENTRADAS

**Ensalada a base de Mix de lechugas**, hígado de jabalí, aderezada con limón, col mixta y cebolla morada

**Ceviche de pescado estilo Cozumel** con cebollita asada y aguacate

**Ensalada Uxmal** a base de Mix de lechugas, chaya, champiñón, pepino, elote, jitomate y betabel

## GUARNICIONES

**Boxito** Frijoles del pueblo maya cocinados con bolitas de masa

**Arroz a la mexicana**

**Cebolla asada** con nopal

## PLATOS FUERTES\*

**Cochinita pibil** Cerdo adobado con recado rojo, pasta hecha a base de condimentos de la región maya, cocinado a fuego lento en hoja de plátano

**Relleno negro** Pavo marinado con recado negro, pasta hecha a base de condimentos de la región maya, cocinado a fuego lento en hoja de plátano

**Poc chuc** Carne asada marinada en jugo de naranja agria, ajo, orégano y condimentos mayas

**Queso relleno** Relleno de carne molida y especias, bañado en salsa blanca y chiltomate

## POSTRES\*

**Churros con canela** y azúcar

**Plátanos asados** con crema de rompope



# BUFFET INTERNACIONAL

\*Elegir 5 aperitivos, 3 entradas, 3 fuertes y 1 postre

## APERITIVOS\*

**Sushi de camarón** relleno de queso bañado en salsa de ostras y sake

**Sushi relleno de salmón** en salsa de ostras y caviar rojo

**Sushi de atún** relleno de pepino, apio, zanahoria, brócoli y caviar negro

**Sushi envuelto** en kiwi mango relleno de pepino apio y queso

**Tapa de arrachera y chimichurri**

**Croquetas de atún**

**Quiche lorrain** con espinacas

**Mini tostada de atún** en aceite de ajonjolí y soja

**Pincho vegano** champiñón papa pimiento en salsa agridulce

**Brochetas de camarón tempura** en dip de chipotle y salsa de tamarindo

## ENTRADAS\*

**Ensalada de espinaca**, frambuesa, nuez caramelizada, hongos y parmesano

**Mix de lechugas**, queso roquefort, tocino, piñones, piña con reducción de vinagreta y miel

**Trio de sashimi salmón, pez espada, atún** servido con salsa de soja, jengibre y limón en cama de arúgula y remolacha

**Ensalada de tofu y Mix de lechugas**, espinaca, arúgula, berro, rábano, toronja y huevo de codorniz

**Ensalada griega aceitunas**, queso feta, espinaca, Mix de lechugas y jamón serrano

**Esparrago fresco en salsa de atún**, alcaparra y toque de limón y paprika

## GUARNICIONES

**Arroz con esencia de café**

**Capónata de vegetales, pimiento, aceituna, cebolla, brócoli** y salsa de tomate con alcaparra y ajo

**Compota de champiñones y papa cambray** a la mediterránea

## PLATOS FUERTES\*

**Chuletón de cerdo en costra de Chiles**, salsa Gravy y champiñón

**Filete de mero relleno de salmón y esparrago** en salsa teriyaki

**Filete de atún en costra de ajonjolí** en salsa mandarín

**Lomo de res sellado** y bañado en salsa de ostra

## POSTRES\*

**Pastel de queso** en salsa de zarzamora

**Crema Quemada** & esencia de vainilla



## APERITIVOS\*

**Sushi de camarón relleno de queso** & salsa de ostras y sake

**Sushi relleno de salmón** en salsa de ostras y caviar rojo

**Sushi de atún** relleno de pepino, apio, zanahoria, brócoli y caviar negro

**Tempura de vegetales** en salsa de ostras y jengibre

**Nigiris de atún y salmón**, arroz envuelto en alga verde

**Bocadillo de salmón** sellado en salsa de pimiento

**Mini tostada de atún** en aliño de aceite de ajonjolí y soja

## ENTRADAS

**Ensalada con Mix de lechugas**, frambuesa, nuez caramelizada, arándano, germen de soja y vinagreta de dátil

**Trio de sashimi salmón, pez espada, atún** servido con salsa de soja, jengibre y limón en cama de arúgula y remolacha

**Ensalada de tofu marinado con Mix de lechugas**, espinaca, arúgula, berro, rábano, toronja y huevo de codorniz

## GUARNICIONES

**Noodles blancos con tofu**, leche de coco y cúrcuma

**Tepanyaki con germen de soja**, zanahoria y brócoli

**Arroz frito**

## PLATOS FUERTES

**Cola de langosta estilo Thai**, curry rojo, leche de coco y jengibre

**Filete de atún en costra de ajonjolí** en salsa mandarín

**Lomo de res sellado** y bañado en salsa de ostras

## POSTRES\*

**Pastel de chocolate** en salsa de fresas y 5 especias chinas

**Plátano Tempura** con helado de vainilla



## ENTRADAS

**Crema Bicolor** / Dúo de crema de elote & chícharo

**Crema de Queso** / Acompañada de crotones & bolitas de queso

**Ensalada Tricolor** / Laminas de tomate, aceituna, queso mozzarella & puré de zanahoria

**Ensalada Confeti** / A base de fusilí tricolor, rollos de jamón de pavo & mix de vegetales

## PLATOS FUERTES

**Pizzaletas** / Cuarteto de mini pizzas con queso mozzarella, peperoni & ensalada dulce

**Albóndigas de Pollo** / Brochetas acompañadas de ensalada verde & aderezo aurora

**Grill Hamburguesas** / Mini Dúo Res y Pollo acompañado de papas fritas & pepinillos

**Rollo de Jamón** / Tradicional niño envuelto acompañado de ensalada rusa

## POSTRES

**Brownie de Chocolate** / Acompañado de helado de vainilla

**Tartaleta de Limón** / En espejo de compota de durazno

**Mousse de 2 Chocolates** / Fusión de chocolates acompañados de frutos rojos



IN *love*  
WEDDINGSPLAYA

# SELECCIÓN DE MENÚS

Seleccione uno de estos dos menús y sus opciones

## MENÚ BÁSICO

### ENTRADA

#### Crema Marina

Crema con delicado sabor a Mar, acompañada de espárrago, poro, espinaca, salteado de callo de hacha y crujiente de pan rústico

ó

#### Ensalada thai

Combinación de finas lechugas, col morada, pepino, jitomate cherry, coco fresco, cacahuete, pollo asado, cilantro bañado en aderezo thai

### PLATO FUERTE

#### Fetuccini di Angello

Con camarones, arúgula, toque de brandy & parmesano

ó

#### Pechuga Reino Fungí

Bañada en salsa de hongos silvestres con fusili a los tres pimientos y puré de papa en infusión de roquefort y romero

### POSTRE

#### Cup cake Navegante

En espejo de salsa de moras y rompope

ó

#### Paleta Heladas

Elaboradas artesanalmente con base de frutas de la estación

## MENÚ TURQUESA

### CANAPÉS

**Tartaleta ratatouille** Vegetales mixtos salteados al vino blanco y toque de albahaca  
**Champiñones al gratín** Con relleno de alcachofa, tomate, perejil y queso parmesano  
**Pepino con mousse de camarón** Con relleno de queso, eneldo y camarón  
**Pincho de fruta & jamón serrano** Fresa & uva con turbante de jamón ibérico

### ENTRADA

**Timbal de cangrejo** Con cama de lechugas mixtas, tomate cherry, mandarina, pepino, timbal de papa, manzana, cebollín y top de cangrejo

ó

**Ensalada Venecia** Espinaca, arúgula, tomate, cebolla morada, nuez, aliño de la casa, aceituna negra, queso parmesano

### PLATO FUERTE

**Mero Primavera** Pescado en salsa de maracuyá acompañado de arroz salvaje & timbal de calabaza local con elote tierno

ó

**Medallón Ki' Keken. (Delicioso cerdo)** En espejo de salsa de pasas acompañado con puré de manzanas y papas salteadas a la nuez & epazote

### POSTRE

#### Mousse de dos Chocolates

ó

#### Sinfonía de Trufas

Dúo de trufas cubiertas con almendra tostada sobre arena de chocolate



IN *love*  
WEDDINGSPLAYA

# SELECCIÓN DE MENÚS

Seleccione uno de estos tres menús

## AK-KIN ENTRADA

### Carpaccio Floral

Finas Láminas de Callo de Hacha & Frutas Tropicales (Sandia, Mango, Fresa, Supremas Cítricas)

## PLATO FUERTE

### Rock Cornish del Caribe

Pollito al Adobo en Infusión de Jamaica. Acompañado de Ensalada Ehécatl Puré de Papa en Infusión de Ajo Confitado & Pimienta Rosada

## POSTRE

### Dulce Suspiro

Natilla Quemada con Frutos Rojos, Merengue & Helado de Café

## KUKULKÁN ENTRADA

### Simbiosis Prehispánica

Mousse de Aguacate, Ensaladilla Arcoíris, Nopal Asado Queso Fresco & Chapulín

## PLATO FUERTE

### Tierra & Mar

Dualidad Pipián Rojo & T-bone de Cordero / Boquinete Marinado a la Lima En Espejo de Salsa Maracuyá. Ensalada de Xpelón & Puré Rustico de Papa En Infusión de Recado Negro

## POSTRE

### Dulce Ritual

Trufa de Chocolate con Mezcal & Almendra Dulce de Papaya & Tascalate Frío

## FUSIÓN ENTRADA

### Ceviche Tulum

Dualidad de Atún Marinado con Soja/ Manita de Cerdo Encurtida Acompañado con Pico de Gallo, Aguacate, Jícama, Pepino & Tierra de Maíz.

## PLATO FUERTE

### Pato Real

Pierna & Muslo de Pato Confitado en Espejo de Mole Negro Acompañado con Vegetales Asados, Risotto Perfumado con Huitlacoche & Hongos

## POSTRE

### Manzana a la Canela

Manzana al Piloncillo & Canela. Rellena con Queso Cabra & Arándano Envuelta en Pasta Philo sobre Crumble de Vainilla & Semillas Acompañada de Chutney de Piña & Anís. Y Dulce de Leche



# SELECCIÓN DE MENÚS

## ROMÁNTICO

### CANAPÉS

#### **Brusqueta de tomate**

Pan rústico, tomate, cebolla, albahaca en aliño italiano y queso parmesano

#### **Tamalito de chaya y queso**

Hecho a base de masa de maíz envuelto en hoja de plátano con relleno de chaya y queso crema

#### **Tostada de atún**

Atún fresco acompañado con Dip de chipotle & mayonesa, cilantro, cebolla morada, aguacate

#### **Fresa con jamón serrano**

Pincho de fresa, uva y jamón serrano

### PRIMERA ENTRADA

#### **Carpaccio de Res**

Arúgula, tomate cherry, queso parmesano y vinagreta hecha en casa

### SEGUNDA ENTRADA

#### **Crema de zanahoria & Jengibre**

Con espiral de betabel y crujiente de tocino

ó

#### **Ensalada Cítrica**

Mix de lechugas, manzana, nuez caramelizada, naranja, mandarina, brotes de girasol & vinagreta cítrica

### PLATO FUERTE

#### **Océano y Cielo**

Boda de ave al tomillo y cola de langosta en espejo de salsa de tres chiles, acompañado de cuscús tradicional y papas al guajillo

ó

#### **Medallón al Roquefort**

Fino corte de res en salsa Gravy en infusión de roquefort, papas al eneldo y vegetales asados

### POSTRE

#### **Tartaleta de Fruta**

Rellena de crema pastelera con esencia de vainilla & compota de mango



[inloveweddingsplaya@gmail.com](mailto:inloveweddingsplaya@gmail.com)

+ 52 984 169 8122

+ 52 984 119 1126

+ 52 984 132 1280

Será un placer servirle en  
la ocasión más importante

#### **Políticas de Catering Playa del Carmen & in LOVE Weddings Playa**

- \* Todos los eventos confirmados se adjuntarán con una descripción de las responsabilidades y conceptos, capturados en un Contrato firmado de compromiso mutuo.
- \* Tras la firma del Contrato, se requiere un anticipo no reembolsable del 50% requerido (30 días antes del Evento).
- \* Saldo a pagar 10 días antes del evento.
- \* Nuestros precios no incluyen el 16% de IVA.
- \* Nuestros precios ya incluyen un 15% de servicio para el concepto A & B.
- \* Cualquier pérdida, rotura o mal uso del equipo será responsabilidad del cliente, agregando el valor del artículo a la factura o reemplazo en especie.
- \* En caso de desastre natural (huracán o incendio), no se reembolsará el importe de los anticipos de acuerdo con la cotización acordada.
- \* En caso de cancelación por parte del cliente no habrá reembolso del anticipo y / o pago completo.
- \* La garantía de los comensales no puede modificarse a menos del 25% de la orden de servicio inicial, si no se notifica con 15 días de anticipación.
- \* Las decoraciones adicionales son responsabilidad del cliente.