

THE
LUXURY
COLLECTION®



BODAS
WEDDING

BUFFETS



THEHACIENDAS.COM

COMIDAS Y CENAS LUNCH AND DINNER

BUFFET / BUFFET

(MINIMO 15 PERSONAS / 15 PERSONS MINIMUM)

BUFFET YUCATECO / YUCATECAN BUFFET DESDE / FROM \$ 69 USD++

Barra fría: Ensalada Temozón | Ensalada de nopales | Ceviche de mero marinado en lima | Guacamole | Salsas | Aderezos y vinagretas | Pan
Sopa: Sopa de lima

Especial: Panuchos de cochinita pibil | Empanadas de queso holandés (Estación en vivo a partir de 25 personas y en lugares abiertos)

Línea caliente: Cochinita pibil | Pavo en relleno negro | Pescado Tikin Xic | Lomitos Valladolid

Guarniciones: Frijoles refritos | Arroz blanco | Vegetales al achiote | Plátanos macho fritos | Tortillas hechas a mano

Postres: Manjar blanco | Arroz con leche | Flan napolitano

Salad bar: Temozon salad | Cactus leaf salad | Grouper ceviche seasoned with local lime | Guacamole | Sauces | Dressings and vinaigrettes | Bread
Soup: Regional lime soup

Special: Panuchos with cochinita pibil | Empanadas of Edam cheese (Live station applies for minimum 25 people and open spaces)

Hot dishes: Cochinita pibil | Turkey cooked in black stew | Fish fillet Tikin Xic | Lomitos Valladolid (pork in tomato sauce)

Siders: Refried beans | White rice | Annatto vegetables | Fried plantains | Handmade tortillas

Desserts: Manjar blanco (Pannacotta) | Arroz con leche (rice pudding) | Neapolitan flan

BUFFET CELESTÚN / CELESTUN BUFFET +5 USD++ ADICIONAL / ADD

Barra fría: Ceviche de pescado | Ensalada Kinich | Ceviche de pulpo | Salsas

Barra caliente: Mini empanada de cazón | Salbutes de cochinita pibil | Brochetas de camarón | Poc Chuc | Pescado Tikin Xik

Guarniciones: Vegetales salteados con ajo | Arroz con plátano | Frijoles refritos

Postre: Mini tarta de chocolate blanco | Trufa de café con nueces | Dulce de papaya | Manjar blanco

Salad bar: Fish fillet ceviche | Kinich Salad | Octopus ceviche | Sauces

Hot dishes: Mini empanadas stuffed with baby shark | Salbutes with cochinita pibil | Shrimp satay | Poc Chuc | Fish fillet Tikin Xic

Siders: Sautéed vegetables with garlic | Rice with plantain | Refried beans

Dessert: Mini tart of white chocolate | Coffee truffle with pecans | Papaya cooked with brown sugar | Blancmange

PARRILLADA / CHARCOAL GRILL +9 USD++ ADICIONAL / ADD

Barra Fría: Ensalada de col, elote y chicharro | Ensalada César | Ceviche de pescado mexicano | Aderezos y vinagretas | Salsas | Pan
Sopa: Sopa de cebolla

Especial: Costillas de cerdo asadas y Poc Chuc (Estación en vivo a partir de 25 personas y en lugares abiertos)

A la parrilla: Longaniza asada con cebollas cambray | Pechuga de pollo | Pescado con paprika

Guarniciones: Puré de camote | Elotes asados | Ejotes a la mantequilla | Papa rostizada con tocino

Postre: Pay de nuez | Trifle inglés | Mousse de chocolate blanco y jamaica

Salad bar: Cabbage, corn and peas salad | Caesar salad | Mexican ceviche | Dressings and vinaigrettes | Sauces | Bread
Soup: Onion soup

Special: Grilled pork ribs and Poc Chuc (Live station applies for minimum 25 people and open spaces)

Hot dishes: Steak with grilled nopales | Longaniza (local sausage) with spring onions | Grilled chicken breast | Fish fillet with paprika

Siders: Mashed sweet potatoes | Corn on the cob | Buttered green beans | Roasted potatoes with bacon

Desserts: Pecans pay | English trifle | White chocolate mousse and hibiscus

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

COMIDAS Y CENAS LUNCH AND DINNER

BUFFET / BUFFET

(MINIMO 15 PERSONAS / 15 PERSONS MINIMUM)

BUFFET INTERNACIONAL / INTERNATIONAL BUFFET +15 USD++ ADICIONAL / ADD

Barra fría: Ensalada de jícama y naranja | Ensalada de jitomate y pepino | Ensalada de frijol y pimientos | Guacamole | Ceviche de mero a la lima | Aderezos y vinagretas | Salsas | Pan

Sopa: Chowder de maíz

Barra caliente: Pollo BBQ | Arrachera marinada | Alitas de pollo | Pescado a las hierbas finas y pimientos | Costillas glaseadas al tamarindo
Especial: Fajitas (res, camarón, pollo), tortilla de maíz y harina (Estación en vivo a partir de 25 personas y en lugares abiertos)

Guarniciones: Elotes asados | Papa al horno | Arroz blanco | Verduras parrilladas

Postre: Pastel de chocolate con ron | Strudel de frambuesa | Tarta de plátano

Salad bar: Jicama and orange salad | Tomato and cucumber salad | Black beans and peppers salad | Guacamole | Grouper ceviche with local lime | Dressings and vinaigrettes | Sauces | Bread

Soup: Corn chowder

Hot dishes: BBQ Chicken breast | Flank steak | Chicken wings | Fish fillet with fine herbs and peppers | Glazed ribs with tamarind

Special: Fajitas (steak, shrimp and chicken), flour and corn tortillas (Live station applies for minimum 25 people and open spaces)

Siders: Grilled corn on the cob | Baked potato | White rice | Grilled vegetables

Dessert: Chocolate cake with rum | Raspberry strudel | Banana tart

MARISCADA / SEAFOOD SHACK +19 USD++ ADICIONAL / ADD

Barra fría: Ceviche Vallarta | Ceviche Acapulco | Ceviche peruano | Ensalada verde | Coctel de mariscos | Salsas | Pan
Sopa: Sopa de mariscos

Barra caliente: Pulpo a la gallega | Pescado Tikin Xic | Paella

Guarniciones: Vegetales salteados | Papa cambray | Arroz con cilantro

Especial: Mejillones al vino blanco (Estación en vivo a partir de 25 personas y en lugares abiertos)

Postre: Tarta de limón | Ensalada de frutas | Pastel de zanahoria

Salad bar: Ceviche Vallarta | Ceviche Acapulco | Peruvian ceviche | Green salad | Mexican seafood cocktail | Sauces | Bread
Soup: Seafood soup

Hot dishes: Pulpo a la gallega (octopus) | Fish fillet Tikin Xic | Paella

Special: Mussels in white wine (Live station applies for minimum 25 people and open spaces)

Siders: Sautéed vegetables | Baby potatoes | Rice with coriander

Dessert: Lemon tart | Fruit salad | Carrot cake

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

SUPLEMENTOS INCLUIDOS INCLUDED SUPPLEMENTS

TORNAFIESTA / AFTER PARTY

UNA OPCION / ONE OPTION

ESTACION DE ESQUITES / ESQUITES STATION

Servidos con mayonesa, salsa picosa, limón y queso sopero

Grains of corn boiled in salted water, sautéed in butter with onions, epazote and salt. It is served hot, in small cups and topped with varying combinations of lime juice, chile powder or hot sauce, salt and mayonnaise

ESTACIÓN DE CHILAQUILES / CHILAQUILES STATION

Rojos o verdes, servidos con pollo, crema y queso manchego

Fried tortilla topped with green or red tomato sauce, onion, cream, cheese and chicken

MEZCLADORES / MIXERS (6 HORAS)

Refrescos: Pepsi | Pepsi Light | 7up | Squirt | Agua quinada | Agua mineral | Agua natural

Jugos: Naranja | Toronja | Piña | Arándanos | Tomate

Otros: Sangrita | Mix chelada | Mix michelada | Jugo fresco de limón | Chile piquín

Sodas: Pepsi | Pepsi Light | 7 Up | Squirt | Tonic | Sparkling Water

Juices: Orange | Grapefruit | Pineapple | Cranberry | Tomato

Others: Sangrita | Mix chelada | Mix michelada | Lemon juice | Chili powder

MEZCLADORES (HORA ADICIONAL) / MIXERS EXTRA HOUR + \$ 5 USD ++

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

SUPLEMENTOS / SUPPLEMENTS

ESTACIÓN DE CEVICHE / CEVICHE STATION +13 USD ++

Pescado | Camarón | Pulpo

Fish | Shrimp | Octopus

ESTACIÓN DE TORTILLA HECHA A MANO (1 HORA) / HAND MADE TORTILLA STATION (1 HOUR) +2 USD ++

TORNA FIESTA PLUS / AFTER PARTY PLUS + 3 USD++

UNA OPCION / ONE OPTION

ESTACIÓN TORTAS O TACOS DE COCHINITA PIBIL /COCHINITA PIBIL TORTAS AND TACO STATION

Servida en barra de pan yucateca o tortilla con salsa de habanero y cebollas encurtidas
Served in tortilla or Yucatecan bread with habanero sauce and pickled onions

ESTACIÓN TORTAS O TACOS DE LECHÓN / SUCKLING PIG TORTAS AND TACOS STATION

Servida en barra de pan yucateca o tortilla con salsa de habanero y cebollas encurtidas
Served in tortilla or Yucatecan bread with habanero sauce and pickled onions

ESTACION DE QUESADILLAS / QUESADILLAS STATION

Queso, champiñones, chorizo con papa, pollo con pimientos
Cheese, Mushrooms, local sausage with potato, chicken with bell peppers

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

+13 USD ++

CINCO OPCIONES POR PERSONA / FIVE OPTIONS PER PERSON

OPCION ADICIONAL / ADITIONAL OPTION +3 USD++

REGIONALES / REGIONAL

Variedad de empanadas: Cazón | Queso bola | Chaya | Chicharrón | Longaniza
Mini panuchos de cochinita pibil o pollo
Mini torta de cochinita
Tostadita de salpicón de pulpo
Crostino de mero con chiltomate
Brocheta de poc chuc
Polcanes de frijol y pepita molida
Tamal relleno de chaya y queso de bola
Brocheta de pollo yucateco
Tostadita de ceviche de mero marinado a la lima

Selection of "empanadas": Baby shark | Edam cheese | Chaya (regional spinach) | Chicharrón | Longaniza (Yucatecan sausage)

Mini "panuchos" tortilla stuffed with refried black beans and topped with "cochinita pibil" or chicken with pickled red onion

Mini torta of "cochinita pibil"

Octopus salmagundi on fried tortilla

Grouper crostino with grilled tomatoes sauce

Poc Chuc satay (grilled pork marinated with sour orange)

Polcanes (fried corn dough filled with beans and pumpkin seeds)

Tamal stuffed with chaya and Edam cheese

Yucatecan chicken breast satay (marinated with anatto)

Grouper ceviche marinated with local lime on tortilla chip

CALIENTES / SERVED HOT

Vegetales tempura mixtos con salsa agridulce de soya y cacahuate picante
Quiche de Champiñones
Brocheta de pollo rellena de jalapeños
Mini hamburguesa de res
Brocheta de pollo con salsa de cacahuate
Brocheta de res con salsa de ciruela
Champiñón relleno de jamón y queso
Dedo de pollo con salsa marinera
Dedo de pescado con salsa tártara

Mixed tempura vegetables with sour sauce of soy and spicy peanuts

Quiche of mushrooms

Satay of chicken with jalapeño

Mini burger

Chicken satay with peanut sauce

Satay of beef with plum sauce

Mushroom stuffed with ham and cheese

Chicken fingers with marinara sauce

Fish sticks with tartar sauce

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

+13 USD ++

CINCO OPCIONES POR PERSONA / FIVE OPTIONS PER PERSON

OPCION ADICIONAL / ADITIONAL OPTION +3 USD++

FRÍOS / SERVED COLD

Crostino de ensalada Caprese
Shot de gazpacho
Brocheta de jitomate cherry y queso mozzarella con pesto
Ceviche estilo Vallarta
Mousse de queso Edam
Papa cambray rellena de mousse de salmón ahumado
Melón y jamón Serrano
Aguachile de callo
Grisín de pollo con zacate limón, ajonjolí y guacamole
Tartar de atún
Tostadita de atún con chutney de mango
Crudites con variedad de aderezos
Crostino de jitomate deshidratado y queso de cabra

Crostino of Caprese salad
Gazpacho shot
Satay of cherry tomato and mozzarella with pesto
Ceviche Vallarta style
Edam cheese mousse
Baby potato stuffed with smoked salmon mousse
Cantaloupe and serrano ham
Aguachile scallops
Grisin of chicken with lemongrass, sesame seeds and guacamole
Tuna tartar
Tuna with mango chutney on tortilla chip
Crudites with dips
Crostino of sun-dried tomatoes and goat cheese

DULCES / SWEETS

Crumble de manzana y canela con granola
Crema inglesa con fresas
Mini crème brûlée
Tarta de fruta
Mini dona rellena de caramelo
Tiramisú
Pay de Limón
Brownie de caramelo sobre frambuesas

Apple and cinnamon crumble with granola
Crème anglaise custard with strawberries
Mini crème brûlée
Fruit tart
Mini donut filled with caramel
Tiramisu
Lemon tart
Caramel brownie with raspberries

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM

BEBIDAS / BEVERAGES

DESCORCHE POR BOTELLA / CORKAGE PER BOTTLE \$ 15 USD++

Solo se aceptan botellas cerradas con marbete de la Secretaria de Hacienda

Botellas de máximo 1 litro

Los licores deben de estar al menos dos días antes del evento con inventario escrito

Only closed bottles with label are accepted

Only 750ml and 1lt bottles are accepted

The liquors must be at least two days prior the event with written inventory

BEBIDAS DE BIENVENIDA / WELCOME DRINKS +2 USD ++

Aguas frescas, jamaica, tamarindo / Hibiscus and tamarind spring waters

No alcoholicas / non alcoholic

MARGARITAS & CERVEZA (1 HORA) / MARGARITAS AND BEERS (1 HOUR) +10 USD ++

Margaritas de limón, jamaica y tamarindo / lime, hibiscus and tamarind margaritas

Cervezas nacionales clara y oscura | Light and dark domestic beer

VINO, CERVEZA Y REFRESCO (1 HORA) / WINE, BEER AND SODA (1 HOUR) +10 USD ++

Cervezas nacionales clara y oscura | Vino blanco y tinto de la casa | Variedad de refrescos

Light and dark domestic beer | White and red house wine | assorted sodas

BARRA DE GIN & MEZCAL (1 HORA) GIN AND MEZCAL COCKTAIL BAR (1 HOUR) +12 USD ++

“ Citrus Gin Tonic”

Gin, citricos, pepino, romero ahumado, agua tónica / Gin, citrics, cucumber, smoke rosemary, tonic water

“Ginger Mule”

Gin, jugo de limón, miel de agave, cerveza de jengibre / Gin, lemon juice, agave syrup, ginger beer,

“Red Berries Gin Tonic”

Gin, frutos del bosque, miel de agave, agua tónica / Gin, assorted berries, agave syrup, tonic water

“Grapefruit Tonic Mezcal”

Mezcal, jugo de toronja, agua tónica / Mezcal, grape fruit juice, tonic water.

“Mexican Cosmo”

Mezcal, jamaica, jugo de limón, miel de agave / Mezcal, hibiscus, lime juice, agave syrup

“Mezcalita”

Mezcal, jugo de limón, licor de naranja, miel de agave / Mezcal, lime juice, orange liquor, agave syrup

PRECIOS POR PERSONA EN USD | SUJETOS AL 16% DE IVA Y 15% DE CARGO POR SERVICIO
PRICES PER PERSON IN USD, 16% TAX AND 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
THEHACIENDAS.COM



HACIENDA
UAYAMON
UAYAMON

THE
LUXURY
COLLECTION



HACIENDA
SANTA ROSA
SANTA ROSA

THE
LUXURY
COLLECTION



HACIENDA
TEMOZON
TEMOZON SUR

THE
LUXURY
COLLECTION



HACIENDA
SAN JOSE
SAN JOSE

THE
LUXURY
COLLECTION



HACIENDA
PUERTA CAMPECHE
CAMPECHE

THE
LUXURY
COLLECTION

CONTACTO / CONTACT US

THEHACIENDAS.COM
SALESTHEHACIENDAS@MARRIOTT.COM
+52 999 923 80 89