

THE
LUXURY
COLLECTION®



BODAS
WEDDING

EMPLATADOS



THEHACIENDAS.COM

COMIDAS Y CENAS LUNCH AND DINNER

EMPLATADO / PLATED

REGIONAL

DESDE / FROM \$ 65 USD++

ENTRADA (UNA OPCION) / APPETIZER (ONE OPTION)

Ensalada Temozón, lechugas, supremas de cítricos, espárragos, pepita caramelizada, tomate cherry
Sopa de lima con pimientos asados, pollo, tortillas fritas
Guacamole yucateco, servido con totopos en recado rojo y negro
Ceviche de mero marinado en lima con salsa verde, cremoso de aguacate, totopos
Ensalada Kinich, tomate, panela, albahaca, aceite de oliva
Panuchos con cochinita pibil o pollo

Temozón salad, lettuce, citrus supremes, asparagus, caramelized pumpkin seeds, cherry tomatoes
Regional lime soup, served with peppers, shredded chicken and tortilla strips
Yucatecan guacamole served with annatto tortilla chips
Grouper ceviche seasoned with local lime served over avocado cream
Kinich salad, tomato, panela cheese, basil and olive oil
Panuchos (stuffed tortilla with refried beans, topped with cochinita pibil or shredded chicken with pickled red onion)

PLATO FUERTE (UNA OPCIÓN) / ENTRÉE (ONE OPTION)

Pollo a la yucateca acompañado de frijoles refritos, cebolla encurtida, chiles toreados y salsa xnipec
Cochinita pibil acompañada de frijoles colados, cebolla encurtida, naranja agria, chile habanero toreado
Filete de pescado Tikin Xic con arroz blanco y ensalada verde
Poc chuc, filete de cerdo marinado en naranja agria, frijoles colados, naranja agria, cebolla asada y chile toreado
Lomitos Valladolid con frijol refrito y arroz mexicano

Yucatecan chicken (marinated with annatto) served with refried beans, pickled onion and X'nipec sauce (tomato, onion and coriander)
Cochinita pibil served with refried beans, pickled onion and sour orange
Fish fillet Tikin Xic (marinated with annatto and banana leaves) with white rice and green salad
Poc Chuc (pork marinated with sour orange) served with refried beans, sour orange and grilled onions
Lomitos Valladolid (pork in tomato sauce) with refried beans and Mexican rice

POSTRE (UNA OPCIÓN) / DESSERT (ONE OPTION)

Dulce de papaya / Brown sugar galced papaya
Arroz con leche / Rice pudding
Manjar blanco / Blancmange
Flan San José / San Jose caramel custard
Helados y sorbetes artesanales / Artisanal ice cream or sorbet
Copa Temozón / Vanilla & pecan ice cream with coffee bread, cream and cinnamon
Crepas rellenas de crema de queso Edam y frutos rojos / Stuffed crepes with Edam chesse and berries

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

EMPLATADO / PLATED

INTERNACIONAL

+ 9 USD++ ADICIONAL / ADD

ENTRADA (UNA OPCION) / APPETIZER (ONE OPTION)

Crema de tomates y vainilla mexicana
Crema de chile poblano y crotones
Crema de calabaza
Trío de ceviches: Mero, Vallarta y Acapulco

Tomato soup with Mexican vanilla
Poblano cream with crotons
Local squash soup
Ceviche trio

PLATO FUERTE (UNA OPCIÓN) / ENTRÉE (ONE OPTION)

Arrachera marinada en adobo de chile ancho
Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso azul y salsa de Ciruela
Lomo de cerdo al curry con piña a la plancha
Pechuga de pollo rellena de chaya y queso Edam y salsa de champiñones
Filete de pescado a las finas hierbas y pimientos

Flank steak marinated with adobo of chile ancho
Chicken breast stuffed with spinach, blue cheese and prune sauce
Pork loin with curry and grilled pineapple
Chicken breast fillet stuffed with Edam cheese with mushroom sauce
Fish fillet with fine herbs and peppers

GUARNICIONES (ELEGIR DOS OPCIONES POR PLATO FUERTE) SIDERS (TWO OPTIONS PER ENTRÉE)

Puré de papa con ajo tostado | Puré de papa | Puré de camote | Verduras a la mantequilla | Trío de arroz (salvaje, basmati, grano largo)
| Arroz con elote | Brócoli con almendras | Cous-cous con frutos secos | Risotto de Champiñones | Papas a la francesa | Papa en Gajos
| Ejotes a la Mantequilla

Mashed potatoes with toasted garlic | Mashed potatoes | Mashed sweet potatoes | Buttered vegetables | Rice trio (wild, basmati, long grain)
| Rice with corn | Broccoli with almonds | Cous-cous with dry fruits | Mushroom risotto | French fries | Potato wedges | Buttered green beans

POSTRE (UNA OPCIÓN) / DESSERT (ONE OPTION)

Trío de tarta de frutas / Fruit tart trio
Pannacotta de frutos rojos / Berries panacota
Pay de queso estilo Nueva York / NY Cheesecake
Flan Napolitano / Neapolitan caramel custard
Crema catalana / Traditional catalan cream

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

EMPLATADO / PLATED

INTERNACIONAL II

+ 15 USD++ ADICIONAL / ADD

ENTRADA (UNA OPCION) / APPETIZER (ONE OPTION)

Carpaccio de betabel con queso de cabra y arúgula
Gazpacho con perlas de melón
Sashimi de atún con salsa de ponzu
Ensalada orgánica de jitomate cherry y palmitos
Ensalada César
Ensalada Capresse

Beets carpaccio with goat cheese and arugula
Gazpacho with cantaloupe pearls
Tuna sashimi with ponzu sauce
Organic salad of cherry tomato and palmitos (heart of palm)
Caesar salad
Caprese salad

PLATO FUERTE (UNA OPCIÓN) / ENTRÉE (ONE OPTION)

Filete de mahi-mahi con salsa de cítricos
Filete de lomo de res en salsa de Oporto y champiñones
Filete de res con chile guajillo
Salmón con costra de ajonjolí servido con soya y reducción de cítricos
Filete de res con salsa meuniere, camarones gigantes a la parrilla con compota de mango
Filete de res las haciendas, relleno de cochinita pibil

Mahi-mahi fillet with citrus sauce
Beef tenderloin with Oporto and mushrooms sauce
Beef steak with Guajillo sauce
Sesame- crusted salmon with soy sauce and citrus reduction sauce
Beef steak with meuniere sauce and grilled jumbo shrimp with mango compote
Haciendas steak (stuffed with cochinita pibil)

GUARNICIONES (ELEGIR DOS OPCIONES POR PLATO FUERTE)
SIDERS (TWO OPTIONS PER ENTRÉE)

Puré de papa con ajo tostado | Puré de papa | Puré de camote | Verduras a la mantequilla | Trío de arroz (salvaje, basmati, grano largo)
| Arroz con elote | Brócoli con almendras | Cous-cous con frutos secos | Risotto de Champiñones | Papas a la francesa | Papa en Gajos
| Ejotes a la Mantequilla

Mashed potatoes with toasted garlic | Mashed potatoes | Mashed sweet potatoes | Buttered vegetables | Rice trio (wild, basmati, long grain)
| Rice with corn | Broccoli with almonds | Cous-cous with dry fruits | Mushroom risotto | French fries | Potato wedges | Buttered green beans

POSTRE (UNA OPCIÓN) / DESSERT (ONE OPTION)

Pay de limón /Key lime pie
Tiramisú / Tiramisu
Peras al vino tinto y con mascarpone / Red wine poached pears with mascarpone cheese
Mousse de chocolate y salsa de naranja / Chocolate mousse with orange sauce
Strudel de manzana /Apple strudel

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
Grisin 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 alcohólicas / 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, cítricos, 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