

THE
LUXURY
COLLECTION®



REHERSAL
EVENTS



THEHACIENDAS.COM

COMIDAS Y CENAS LUNCH AND DINNER

EMPLATADO 3 TIEMPOS INTERNACIONAL / PRE SET 3 COURSE MENU \$33 USD

Entrada:

Carpacho de betabel con queso de cabra y arúgula
Crema de chile poblano y crotones

Plato fuerte:

Salmón con costra de ajonjolí servido con soya y reducción de cítricos y trio de arroz con vegetales a la mantequilla
Pescado al limón con finas hierbas y pimientos.
Pollo relleno de espinacas y queso azul con salsa de ciruela
Arrachera marinada en adobo de chile ancho, con verduras a la mantequilla y puré de papa con ajo tostado

Postre:

Peras al vino tinto y anís con mascarpone
Trio de tarta de frutas

Appetizer:

Beets carpaccio with goat cheese and arugula
Poblano cream with crotons

Entree:

Sesame- crusted salmon with soy sauce and citrus reduction, rice with buttered vegetables
Fish fillet with fine herbs and peppers
Chicken breast stuffed with spinach, blue cheese and prune sauce
Flank steak marinated with adobo of chile ancho, buttered vegetables and mashed potatoes with toasted garlic

Dessert:

Red wine poached pear with mascarpone cheese and anise
Fruit tart trio

CENA CON ESTACIONES/ DINNER WITH STATIONS \$29 USD ++

Barra Fria: Ensalada temozón | Guacamole
Salsas: chiltomate y Cebolla asada
Empanadas: Cazón, Queso Edam con chaya
Tacos: de cochinita pibil y poc chuc
Estación de tortillas hechas a mano
Postre: Sorbetes de Pitahaya y frutos rojos.

Salad bar: temozon salad| Guacamole
Salsas: roasted tomato sauce and grilled onion.
Empanadas: baby shark and Edam cheese with Chaya
Tacos: cochinita pibil and poc chuc (pork)
Handmade tortilla station
Dessert: seasonal fruit and Berries sorbet

ESTACIONES EXTRAS / EXTRA STATIONS

*puedes anexar estaciones extras a tu buffet / *you can customize your buffet by adding extra stations.

Estación de Estación de ceviches : + \$13 USD ++
Pescado | camarón | pulpo

Ceviches station: + \$13 USD ++
Fish | shrimp | octopus

Estación de esquites + \$6 USD ++
Servidos con mayonesa, salsa picosa, limón y queso sopero

Esquites station + \$6 USD ++
Served with lime juice, chile powder, salt and mayonnaise

Estación de chilaquiles + \$7 USD ++
Rojos o verdes, servidos con pollo, crema y queso manchego

Chilaquiles station + \$7 USD ++
Green or red, served with onion, cream, cheese and chicken

Estación de quesadillas: + \$15 USD ++
Chicharrón | Tinga | vegetales | fajitas (res, camaron y pollo)

Quesadilla station: + \$15 USD ++
Pork | Chicken | Vegetables | Mixed Fajitas (beef, Shrimp y chicken)

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

COMIDAS Y CENAS LUNCH AND DINNER

BUFFET / BUFFET

BUFFET YUCATECO / YUCATECAN BUFFET \$ 35 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 | Nopal 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: Blancmange | Arroz con leche (rice pudding) | Neapolitan flan

BUFFET CELESTUN \$ 37 USD

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 saltados 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 \$ 38 USD

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 cactus leaf | 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

BUFFET INTERNACIONAL / INTERNATIONAL BUFFET \$ 40 USD

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 \$ 55 USD

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

CANAPÉS / HORS D'OEUVRES

SERVICIO POR DOCENA, PRECIO POR PIEZA / SERVICE PER DOZEN, PRICE PER PIECE

REGIONALES / REGIONAL \$ 3 USD

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 \$ 3 USD

Vegetales tempura mixtos con salsa agridulce de soya y cacahuete picante

Quiche de Champiñones

Brocheta de pollo rellena de jalapeños

Mini hamburguesa de res

Brocheta de pollo con salsa de cacahuete

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

SERVICIO POR DOCENA, PRECIO POR PIEZA / SERVICE PER DOZEN, PRICE PER PIECE

FRÍOS / SERVED COLD \$ 3 USD

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 \$ 3 USD

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

TORNAFIESTA AFTER PARTY

ESTACION DE ESQUITES / ESQUITES STATION \$ 6 USD

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 \$ 6 USD

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

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

ESTACIÓN TORTAS O TACOS DE COCHINITA PIBIL / COCHINITA PIBIL TORTAS AND TACO STATION \$ 8 USD

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 \$ 9 USD

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 \$ 15 USD

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

BARRAS LIBRES OPEN BARS

MINIMO 15 PERSONAS / MINIMUM 20 PEOPLE

GOLD

1 HORA / 1 HOUR \$ 14 USD

2 HORAS / 2 HOURS \$ 27 USD

3 HORAS / 3 HOURS \$ 39 USD

4 HORAS / 4 HOURS \$ 50 USD

HORA ADICIONAL / ADDITIONAL HOUR / \$ 8 USD

Ron: Bacardi Blanco | Bacardi Anejo
Brandy: Fundador
Vodka: Smirnoff
Whisky: J.W Red Label
Bourbon : Jim Beam
Tequila: Orendain Blanco | Cuervo Especial Reposado
Mezcal : Union
Gin: Tanqueray
Licores: Baileys | Chinchón | Xtabentun
Cerveza nacional / Domestic beer
Vino blanco y vino tinto de la casa / White and red house wine

DE LUXE

1 HORA / 1 HOUR \$ 17 USD

2 HORAS / 2 HOURS \$ 31 USD

3 HORAS / 3 HOURS \$ 43 USD

4 HORAS / 4 HOURS \$ 56 USD

HORA ADICIONAL / ADDITIONAL HOUR / \$ 9 USD

Ron: Bacardi Blanco | Flor de Caña 7 años | Ron Malibú
Brandy: Torres 10
Vodka: Stolichnaya | Absolut
Whisky: Chivas Regal 12
Bourbon: Jack Daniels
Tequila: Cuervo Tradicional | 1800 Blanco | Herradura Reposado
Mezcal: Burrito fiestero
Gin: Beefeater
Licores: : Baileys | Chinchón | Xtabentun | Amaretto Disaronno | Campari
Cerveza nacional / Domestic beer
Vino blanco y vino tinto de la casa / White and red house wine

PLATINUM

1 HORA / 1 HOUR \$ 19 USD

2 HORAS / 2 HOURS \$ 34 USD

3 HORAS / 3 HOURS \$ 48 USD

4 HORAS / 4 HOURS \$ 61 USD

HORA ADICIONAL / ADDITIONAL HOUR / \$ 11 USD

Ron: Appleton State | Havana Club 7 años | Ron Malibú
Brandy: Torres 15
Vodka: Grey goose
Whisky & Scotch: J.W. Black Label | Buchanan's 12 | Dewards
Bourbon: Makers Marks
Tequila: Don Julio 70, Don Julio Reposado. Herradura Anejo.
Mezcal: Aguafuerte
Gin: Bombay Sapphire
Liquors: : Baileys | Chinchón | Xtabentun | Amaretto Disaronno | Campari | Jägermeister
Cerveza nacional e importada / Domestic and imported beer
Vino blanco y vino tinto de la casa / White and red house wine

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

MEZCLADORES POR HORA HORA / MIXERS PER HOUR + \$ 5 USD ++

Refrescos: Pepsi | Pepsi Light | 7up | Squir | 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 | Squir | 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 ++

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

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

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

MIXOLOGIA LUXURY COLLECTION (1 HORA) LUXURY COLLECTION MIXOLOGY (1 HOUR) 15 USD ++

“Mayan Fire Fly”

Tequila, jugo de piña, jugo de limón, infusión de agave-canela / Tequila, pineapple juice, lemon juice, cinnamon-agave infusion

“Triple S”

Tequila, jugo de limón, jugo de sandía, infusión agave-jalapeño / Tequila, lemon juice, watermelon juice, jalapeño-agave infusion

“The Last Cocktail”

Gin, jugo de pera, jugo de limón, infusión de romero, vino espumoso / Gin, pear juice, lemon juice, Romero infusion, sparkling wine

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