

KIT DE BANQUETES

DESAYUNO SEMI BUFFET

- Café americano y variedad de tés
- Plato de fruta de temporada
- Yogurt, granola hecha en casa y miel de abeja
- Pan dulce

A elección:

- Jugo: zanahoria, naranja y toronja
- Huevos motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
- Huevos al comal con hoja santa, salsa de chile dulce, frijoles de la olla y pico de gallo
- Chilaquiles verdes o rojos con pollo
- Pancakes de coco con compota de xoconostle y Jamaica
- Waffles con dulce de suero de leche acompañado de frutos rojos
- Toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
- Toast de pavo con betabel encurtido y aderezo de raíz fuerte
- Toast de cochinita pibil con salsa de chile habanero y cebolla morada encurtida
- Toast requesón de almendra con hoja santa y tomate Cherry

Precio por persona:

\$1,010 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

* La garantía para ofrecer el servicio semi-buffet es de 20 personas.

DESAYUNO CHABLÉ

- Café americano y variedad de tés
- Plato de fruta de temporada
- Yogurt, granola hecha en casa y miel de abeja
- Pan dulce

A elección:

- Jugo: zanahoria, naranja, toronja
- Huevos motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
- Huevos al gusto
- Enchiladas de jamaica con salsa verde, requesón y crema de almendra
- Pancakes de coco con compota de xoconostle y Jamaica
- Waffles con dulce de suero de leche, acompañado de frutos rojos

Precio por persona:

\$898 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BOX LUNCH

- Fruta de mano
- Barra energética de amaranto y semillas orgánicas con chocolate



- Jugo o café americano
- Botella de agua

A elección:

- Club sandwich (pollo, jamón, queso y tocino)
- Sándwich veggie (vegetales salteados con salsa de soya y sriracha)
- Sandwich de jamón serrano con queso semi-maduro, tomate y mostaza Dijon
- Sandwich BLT (tocino, tomate y lechuga)

Precio por persona:

\$845 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

RECESO DE CAFÉ DELUXE (1-4 HORAS)

- Café americano y variedad de té
- Leche
- Fruta de mano
- Agua embotellada
- Variedad de refrescos
- Pan dulce
- Selección de galletas hechas en casa

Precio por persona:

\$560 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

RECESO DE CAFÉ PREMIUM (1-4 HORAS)

- Café americano y variedad de té
- Infusiones de los ka'anche's
- Leche
- Fruta de mano
- Agua natural
- Variedad de refrescos
- Mini sándwich de pavo
- Mini sándwich de short rib
- Mini toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
- Miniclub sándwich
- Pan dulce
- Selección de galletas hechas en casa

Precio por persona:

\$1,150 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Complementos

- Crudités
- Variedad de nueces
- Variedad de dulces hechos en casa (malvaviscos de maracuyá, pasta de frutas de limón y trufas de chocolate)





- Jugos naturales (naranja, zanahoria, betabel, toronja y verde)
- Barras energéticas de cereales
- Panqué de zanahoria gluten free

Precio por persona:

\$225 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra de receso de café básico:

\$255 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra de sándwiches:

\$335mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

SET MENU RESTAURANTE IXI'IM

ENTRADAS

- Ensalada de la milpa con jitomate, xilotes, xpelón y vinagreta de recado negro
- Tostada de jurel aguacate, salsa de chile guajillo y algas
- Col al pib con chicharrón de callo de hacha y puré de coliflor
- Dzutobichay de hoja santa con queso asadero y hormiga chicatana
- Salbut de cangrejo con mayonesa de chile habanero y polvo de cebolla tatemada
- Sopa de queso asadero con castacán y ceniza de maíz

PRINCIPAL

- Coliflor rostizada y reducción de lima dulce con chile de Simojovel
- Pulpo maya con chintextle y ayocotes
- Arroz con venado al pib
- Short rib braseado con mole negro, puré de maíz y calabaza local
- Pesca del día con cacahuazintle y tostada de hoja santa

POSTRES

- Saká con helado de pelos de elote, y miel melipona
- Gelatina de yogurt hecho en casa, albahaca, jengibre y helado de coco
- Helado de mantequilla caramelizada, miel de melipona y calabaza local
- Cazuela de chocolate con helado de pinole

Menú de 3 tiempos, precio por persona:

\$2,115 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Menú de 4 tiempos, precio por persona:

\$2,465 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

MENÚS PARA EVENTOS PRIVADOS

ENTRADAS

- Ensalada de melón, jitomates heirloom y verdolagas con aderezo de vainilla
- Ensalada nicoise con corazones de palmito



- Láminas de jurel en aguachile de pepino blanco
- Cóctel de camarón con mango, coco e hinojo
- Espárragos con quinua, chícharo y espuma de espárragos y vino blanco

SOPAS

- Caldo de frijol con chocoyotas de plátano macho y jitomate rostizado
- Fondo aromático de lima con pavo en escabeche
- Crema fría de poro y papa con hinojo
- Crema de mercado (selección de vegetales de la estación)

PLATO PRINCIPAL

- Canelones con requesón de almendra y brócoli, ensalada de jitomates cherry
- Pechuga de pollo con mantequilla de guajillo, lechugas de los ka'anche's y aderezo de anchoas y papas perla
- Pescado con chaya, ensalada de frijol y jícama
- Lomo de cerdo en costra de hierbas y linguini con queso Grana Padano, chícharos y garbanzos
- Mole de olla de pato
- Filete de res con salsa de chile mulato y polenta

POSTRES

- Tarta de queso con fresas maceradas en vinagre balsámico blanco
- Tarta de limón con gelée de mango y maracuyá, coco deshidratado
- Flan de guanábana con crocante de pepita, crema de rancho y puré de calabaza mantequilla
- Gelatina de jengibre con piña confitada

Menú	Tres tiempos	Cuatro tiempos
Pollo	\$1,630mxn	\$2,190mxn
Cerdo	\$1,850mxn	\$2,415mxn
Pato	\$1,935mxn	\$2,520mxn
Pescado	\$1,760mxn	\$2,305mxn
Res	\$1,1850mxn	\$2,415mxn

Precio por persona con IVA incluido, más 15% de servicio

MENÚS YUCATECOS

- Sikil pak
- Empanadas de queso de bola con salsa de tomate
- Sopa de lima
- Cochinita pibil
- Polcanes de tocsel
- Panuchos de pavo
- Papadzules
- Queso relleno
- Relleno negro
- Frijol con puerco
- Dulce de papaya





- Dulce de calabaza
- Cremita de coco
- Marquesitas de queso de bola

Menú de 4 tiempos, precio por persona:

\$2,100 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Menú de 5 tiempos, precio por persona:

\$2,415 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

MENÚS PARA NIÑOS

ENTRADAS

- Ensalada de lechugas con aguacate empanizado y vinagreta de limón
- Crema de zanahoria con hierbas de los ka'anche's
- Arroz cremoso con huevo, queso y aguacate

Precio por persona:

\$280 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

PRINCIPAL

- Fajitas de pavo con calabaza local a la mexicana
- Pesca del día a la plancha con vegetales rostizados
- Camarones a la mantequilla con mayonesa de limón

Precio por persona:

\$382mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

POSTRES

- Sorbetes de fruta
- Flan de guanábana
- Macedonia de fruta de temporada

Precio por persona:

\$275 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

NIGHT / PARRILLADA

- Ensalada de vegetales rostizados con yogurt
- Guacamole tradicional con cebolla, jitomate, cilantro y chile serrano
- Ceviche de pescado con pepino, cilantro local y chile habanero
- Coliflor al grill con encacahuatado y esquites
- Langosta al grill estilo Rosarito con frijoles y tortillas de harina
- Rib eye al grill con papas cambray rostizadas, cebollas cambray al grill, puré de papa trufado y chile toreados
- Panqué de plátano con helado de avellana y dulce de suero de leche



Precio por persona:

\$2,875 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

CANAPÉS

CANAPÉS FRIOS

- Tartaleta de jitomates con vinagreta de quelites y requesón de macadamia
- Chalupas con crema de aguacate al jerez, hoja santa y chile habanero
- Tostada de queso de oveja con calabazas infusionadas en aceite de pimienta rosa
- Ensalada de frijol xpelón a la lima con hierbas de los ka'anche's

Precio por pieza:

\$128 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

CANAPÉS CALIENTES

- Cebollas capeadas en tempura de recado rojo y aderezo de frijol con rábanos
- Elotitos tiernos en mayonesa de recado negro
- Salbut de cuitlacoche con miel de agave y polvo de chiles secos
- Shot de chilpachole con camarón
- Shot de crema de queso de hebra con chile güero y plátano macho

Precio por pieza:

\$128 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

CANAPÉS DULCES

- Cremoso de café de olla con galleta de canela
- Ganache de chocolate con mezcal y hoja santa
- Gelatina de mamey con crumble de pinole y caramelo de piloncillo
- Buñuelos con jarabe de guayaba y licor de chile ancho
- Tartaleta de chocolate con mango y aguacate

Precio por pieza:

\$128 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

CANAPÉS PREMIUM

CANAPÉS FRÍOS

- Camarones en aguachile de manzana verde con cedrón
- Ceviche de pescado con papa en escabeche y menta
- Tártara de róbalo con salsa de chile serrano, soya y pico de gallo

Precio por pieza:

\$178 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

CANAPÉS CALIENTES

- Sope de pato pibil
- Codzitos de pescado con chiltomate de chile serrano





- Brocheta de filete de res en salsa de vino tinto mexicano
- Pintxo de pulpo con mayonesa de café y limón amarillo
- Palomas de queso brie, en salsa de vino blanco y mostaza

Precio por pieza:

\$178 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

AFTER PARTY

- Mini Torta de cochinita pibil
- Tacos de lechón al horno
- Caldo de camarón
- Chilaquiles
- Salbutes de pavo con habanero

Precio por persona:

\$560 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

NOTA: Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados. El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

BARRA DE BEBIDAS

BARRA DELUXE

- Whisky Johnnie Walker Black Label
- Whisky Jack Daniel's
- Whisky Macallan 12 años
- Vodka Stolichnaya
- Vodka Belvedere
- Gin Tanqueray
- Gin Bombay
- Tequila Maestro Tequilero Dobel
- Tequila Herradura reposado
- Tequila 7 leguas blanco
- Mezcal a Medios Chiles Arroqueño
- Ron Bacardi Blanco
- Ron Havana 7 años
- **Vino Tinto**
Chablé mezcla Bordalesa Valle de Guadalupe México
Casa madero 3V México
- **Vino Blanco**
Casa madero 2 V México
Chable Sauvignon Blanc México
- **Vino Espumoso**
Viuda Segura, Cava
- Cervezas Modelo (corona, corona light, negra modelo)
- Soft drinks (refrescos, jugos, café, té y agua)

Precio por persona (3 hrs):

\$2,020 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra por persona:

\$842 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA PREMIUM

- Tequila Chablé extra añejo
- Tequila Casa Dragones Blanco



- Mezcal Montelobos Tobala
- Mezcal Don Galo Tepeztate
- Vodka Belvedere
- Vodka Stolichnaya Elite
- Ron Zacapa Centenario 23 años
- Ron Flor de Caña 4 años blanco
- Ron Bacardi 10 años
- Whisky Bulleit Bourbon
- Whisky Buchanan's 18 años
- Whisky The Glenfiddich 18 años
- Gin Hendrick's
- Gin Tanqueray 10
- Gin Monkey 47
- Cognac Henessy XO
- Cognac Remy Martin XO
- **Vino Tinto**
Chablé Cabernet Franc, Valle de Guadalupe México
- **Vino Blanco**
Rivero González, Valle de Parras, Coahuila
Merlot, Cabernet F., Cab S
- **Vino espumoso & Champagne**
 - Vigneto Adami, Prosecco, Veneto Italia
 - Veuve Clicquot, Brut, France
- Cervezas (Corona, victoria, montejo, negra modelo, modelo especial y stella artois)
- Soft drinks (refrescos, jugos, café, té y agua)

Precio por persona (3 hrs):

\$2,862 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra por persona:

\$1,177 mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA LIBRE DE CERVEZA

- Corona
- Victoria
- Modelo Especial
- Negra modelo
- Ceiba Ámbar
- Ceiba Mestiza
- Stella Artois (Sujeto a disponibilidad)

Precio (1hr):

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$893mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA LIBRE DE CERVEZA Y MEZCAL

- Corona



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Tablaje 642 San Antonio Chablé,
C.P. 97816, Chocholá, Yucatán, México.



- Victoria
- Modelo Especial
- Mezcal 400 Conejos Espadín
- Mezcal Montelobos Tóbala
- Mezcal A Medios Chiles Arroqueño

Precio (1hr):

\$918mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$1,377mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$918mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA LIBRE DE CÓCTELES

- Mojito clásico
- Mojito de mango
- Margarita de Limón
- Margarita de Jamaica
- Margarita de Tamarindo
- Cosmopolitan
- Ojito naranja (mezcal, clamato, jugo de naranja, limón, tajín y pepino)
- Champagne dream (pama, contreau, jugo de naranja y champagne)
- Mezcoco (mezcal, coco y piña)
- Passion Fruit Martini
- Ginger Cosmo
- Chocolate martini
- Apple Martini
- Horchata Martini
- Lychee Martini

Precio (1hr):

\$918mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$612mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA LIBRE DE CÓCTELES SIGNATURE

- HIBISCUS SPLASH: Gin Bombay, infusión de jamaica, piña macerada, limón y agua tónica.
- EXPRESOTOL: Sotol Coyote, café expreso, jarabe de calabaza, Martini blanco.
- PASSION: Mezcal 400 Conejos, maracuyá, jugo de naranja y jarabe natural.





- HACENDADO: Mezcal 400 Conejos, limón, jengibre, chipotle, jarabe natural y agua gasificada.
- GIN & TONIC: Bombay Gin, Fever Tree Tonic y rodajas de pepino.
- MARGARITA CHABLÉ: Tequila Chablé Cristalino, Cointreau y jugo de limón.

Precio (1hr):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,531mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$918mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA DE VINO

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa

Precio (1hr):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,836mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$2,449mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA DE VINO Y CERVEZAS

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa
- Cervezas Modelo

Precio (1hr):

\$1,070mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,377mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$1,531mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA DE VINO Y SOFT DRINKS

- Vino Tinto de la Casa
- Vino Blanco de la Casa
- Refrescos, jugos y agua



Precio (1hr):

\$1,070mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,377mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$1,531mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA DE MIMOSAS

- Mimosas

Precio (1hr):

\$842mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$1,224mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$1,836mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA DE MOCTELES

- Margaritas sin alcohol
- Moctel de mora vainilla con limonada mineral de pepino
- Frambuesa Fizz
- Bellinis de arándano y granada

Precio (1hr):

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$892mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

BARRA SIN ALCOHOL

- Refrescos, agua y jugos



Precio (1hr):

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$714mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

DESCORCHE

*Descorche por persona

Incluye:

- Hielos
- Cristalería hasta 100 personas
- Mezcladores
- Servicio

Precio (1hr):

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (2hrs):

\$765mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Precio (3hrs):

\$892mxn con IVA incluido, más 15% de servicio

Hora extra:

\$638mxn con IVA incluido, más 15% de servicio