



# BUFFET DE COMIDAS *y cenas*

HOTEL  
*Bel Air*  
**UNIQUE**  
CDMX - WTC

---

TRADEMARK COLLECTION®  
BY WYNDHAM

HOTEL  
*Bel Air*  
**BUSINESS**  
CDMX - WTC


---

TRADEMARK COLLECTION®  
BY WYNDHAM





## ENTRADAS Y ENSALADAS

- 
- Ensalada verde de kale.
  - Ensalada de elote con berros.
  - Carpaccio de betabel.
  - Verduras encurtidas.
  - Ensalada de verduras a la toscana.
  - Ensalada de coditos y espinaca.
  - Ensalada de frutas de temporada.
  - Ensalada de quinoa y cherry.
  - Strudel de portobello a la napolitana.
  - Ensalada de setas al ajillo y supremas de naranja.
  - Ensalada griega.
  - Rollitos primavera.
  - Carpaccio de calabaza.
  - Ensalada de pepino y pulpos a la gallega.
  - Ensalada mediterránea.
  - Philo relleno de champiñones y queso de cabra.
  - Ensalada de cangrejo.
  - Ensalada de col y zanahoria.
  - Ensalada de higos, tocino y queso al vino tinto.
  - Ensalada oriental.
  - Aguachile de jicama y pepino.
  - Cocktail de champiñones.
  - Ensalada de tomates al pesto.
  - Fruta de rebanada de temporada.
  - Ceviche de coliflor.
  - Tabla de carnes frías nacionales.
  - Tabla de quesos nacionales.

Seleccione 6 opciones de entradas (incluye aderezos, condimentos y frutas de mano)



## SOPAS

- Crema de lenteja y elote.
- Crema de esparrago rostizado.
- Crema poblana.
- Crema de pimientos piquillos.
- Crema de calabaza.
- Crema conde al chipotle.
- Sopa azteca.
- Bisque de camarón.
- Sopa miso.
- Sopa de la huerta.
- Sopa de lima.
- Sopa de repollo.
- Caldo tlalpeño.
- Crema de cilantro.
- Crema de flor de calabaza y epazote.
- Sopa minestrone con capellini.

Seleccione dos opciones.



# PLATOS FUERTES

## POLLO .....

- Pollo al vino blanco.
- Pollo a grill.
- Pollo a la cerveza.
- Pollo cacciatore.
- Pollo a la parmesana,
- Pollo tandoori.
- Pollo al cilantro.
- Pollo en mole negro.
- Pollo con champiñones al chipotle.
- Pollo jerk.
- Pollo con salsa de jamaica.
- Pollo al horno.
- Pollo al curry verde.
- Pollo teriyaki.
- Pollo almendrado.
- Pollo al pesto.
- Pollo en salsa de hongos.

## RES .....

- Res estofado irlandés.
- Res en gravy pimienta.
- Res en salsa de oporto.
- Res en salsa de higos caramelizados.
- Res en salsa chorona.
- Res en adobo.
- Res al vino tinto.
- Res de estofado húngaro.
- Filete de res en salsa de ajos asados.
- Filete de res en mole de frambuesa.
- Res a la mostaza.
- Res a la caribeña (oxtail).
- Res glaseado.

## PESCADOS Y MARISCOS ...

- Camarones al curry.
- Pescado zarandeado.
- Pescado empapelado con flor de calabaza.
- Pescado a la veracruzana.
- Pescado al cuyo.
- Pescado a la talla.
- Camarones a la diablo.
- Pescado en pesto cremoso de cilantro.
- Pescado al chipotle.
- Pescado tikin xic.
- Pescado papillote.
- Pescado a las finas hierbas.
- Filete de pescado en salsa de chiles tostados.
- Pescado alcaparrado.

## CERDO .....

- Cerdo en salsa de tamarindo.
- Brochetas de solomillo.
- Cerdo en salsa de maracuyá.
- Cerdo en salsa de chiles tostados.
- Cerdos a los 3 chiles.
- Cerdo en salsa de ciruelas.
- Cerdo a los frutos secos.
- Cerdo en salsa de pimienta.
- Cerdo adobado.
- Cerdo confitado.
- Cerdo en salsa de mango y curry.
- Cerdo en salsa de romero.
- Filete de cerdo en salsa de mostaza.
- Cerdo en gravy de tocino.

Seleccione 1 opción de cada proteína.



LAS GUARNICIONES SERÁN A ELECCIÓN DEL CHEF DE ACUERDO A LA SELECCIÓN DE SUS PLATILLOS








# POSTRES

- 
- 
- Mousse de pistache.
  - Pastel de coco.
  - Pastel de frutos secos.
  - Pastel de olivo.
  - Mousse de maracuyá con salsa de arándanos.
  - Pie de limón con merengue italiano.
  - Chesscake con jelly de frutos del bosque.
  - Vienes de moca, café o chocolate.
  - Niño envuelto de crema pastelera con betún de canela.
  - Brownie.
  - Zacher.
  - Tarta de fresas a la francesa.
  - Tarta del caribe.
  - Pastel de cajeta.
  - Tarta de queso y mango.
  - Banana cream pie.
  - Camelado.
  - Pastel de amaretto.
  - Pastel de tres leches.
  - Flan de cajeta.
  - Profiteroles de almendra.
  - Pudding de arroz.
  - Malacoff de limón.
  - Mil hojas de frutas.
  - Pie de piña con queso.
  - Pie de piña chocolate y naranja.
  - Gelatina de vino.



Seleccione tres opciones de postres.  
El servicio permanece por 2 horas como máximo.

**\$495.00 por persona**

MÁS 16% IVA | MÁS 15% SERVICIO | MÍNIMO 50 PERSONAS

