



Banquetes Maraim

Catering Services

787.842.1282

787.951.6105

Excelente Servicio • Buena Presentación • Deleite al Paladar



Cristalería



Servicio de Meseros y Bartenders



Barra



Vanes

Contenido

Coctel de Bienvenida	1
Fuente de Chocolate	4
Entremeses	5
Sopas	5
Aperitivos	6
Arroces	7
Cerdo	8
Aves	9
Res	11
Mariscos y pescados.....	12
Postres	12
Complementos	13

Cóctel de Bienvenida

El cliente seleccionará una (1) bebida para acompañar el cóctel de bienvenida y seis (6) de los siguientes:

- Albóndigas
salsa Alfredo
salsa carbonara
- Antipasto
atún
pollo
- Bocaditos
atún
mortadela y queso provolone
pavo
pollo
prosciutto y aceitunas negras
prosciutto y manchego
salmón ahumado y salsa "ranch"
- Brochetas
camarones con coco
mango y jamón
mar y tierra
queso feta, kiwi y fresas
queso mozzarella y aceitunas
salmón y camarones
- Bruchetas
prosciutto
queso mozzarella y setas
- Canapés
atún
camarones y "blue cheese"
mortadela
pollo y salsa "ranch"
prosciutto y espárragos
queso crema y espárragos
queso mozzarella
salami y queso suizo
salmón ahumado
- Camarones
al ajillo
en ensalada
en salsa de coco
envueltos en tocineta
- Carne molida
- Carne de tasajo
- Carving Chef:
Pata de jamón glaseada
"Prime Ribs"
Pata de prosciutto
Pata de ternera
- Ceviche
camarones
pescado
salmón
- Champiñones relleno
albahaca y queso mozzarella
chorizo
chorizo parrillero
- Cielito lindo
- Chorizos
al vino
garbanzos y queso mozzarella
- Cortes Fríos -jamón cocido, jamón de pavo, salami, guayaba y variedad de quesos



Cóctel de Bienvenida

- Crostini
 - atún
 - carrucho
 - ceviche
 - gazpacho
 - italiano
 - pollo
 - pulpo
 - salmón ahumado
- Dip
 - camarones
 - espárragos
 - espinaca
 - garbanzos
 - pollo
- Ensalada
 - king crab
 - pollo
- Espárragos rostizados
- Fajitas de pollo
 - salsa de tamarindo
 - "blue cheese" y setas
- Fajitas de res en pan artesanal
- Parfait de vainilla o chocolate
 - "Toppings": mandarina, frambuesa, fresa, melocotón, guineo y/o blueberry.
- Pechugas rellenas
 - Lorraine
 - mofongo de yuca
 - mofongo
- Mariscada
- Mini burrito de pollo o carne
- Nido de Amor
- Mini bocaditos
 - cubanos
 - jamón
 - pavo
 - pollo y espárragos
 - queso crema con guayaba
- Mini "croissant"
 - jamón
 - pavo
 - mortadela
- Mini mofongos rellenos
 - pollo a la criolla
 - camarones
 - churrasco
 - langosta
- Parillada: sirloin, churrasco, pollo, cerdo y chorizos
- Pastelería (variedad)
- Quesos
 - clásicos: "pepper jack, monterrey jack y cheddar"
 - Feta con "cranberry"
 - Gouda
 - Manchego
 - queso de hoja con prosciutto y tomates balsámicos



Cóctel de Bienvenida

- Queso fundido con nachos (fuente)

- Quesos internacionales con frutas (estación):
Holandés, Jarlsberg, Gorgonzola, Brie, Montebello, Gouda y Manchego.

- Salchicha italiana

- Sandwiches de mezcla (tradicional)

- Sandwiches de espárrago (tradicional)

- Sandwiches en pan flauta
atún
espárragos
jamón y queso
mezcla
pavo
pollo

- Sandwiches en espirales (variedad)

- "Sirloin tips"
envueltos en tocineta
salsa de setas

- Sushi "bar" - pollo, pollo empanado, espárragos, salmón, camarones y king crab

- Tortilla española

- Tostones rellenos
carrucho
ceviche de pescado
ceviche de camarones
ceviche de salmón
gazpacho
king crab
mariscos
mero
ropa vieja

Bebida en fuente decorativa:

- Mimosa
- Ponche de frutas (sin alcohol)
- Sangría
blanca
parcha
tradicional

Sangría o Mimosa Bar - seleccionar 4 sabores de los siguientes:
china, parcha, "berries", tamarindo, limón, frutas, melocotón, mango, toronja rosada o fresas con kiwi



Fuente de Chocolate

Fuente de chocolate con "milk chocolate fondue" y/o "white chocolate fondue". El cliente seleccionará seis (6) entre las siguientes frutas y dulces, más tres (3) "toppings":

- Biscotti (galletas)
- Cereza
- Fresa
- Galletas (variedad)
- Guineo
- Malvavisco
- Manzana
- Mini-donas
- Mini muffins
- Piña
- Pretzels
- Pretzels- con mantequilla de maní
- Pop corn
- Oblea rellena de crema

"Toppings"

- Almendras
- Coco rallado
- Grajeas de chocolate
- Grajeas de colores
- Maní



Entrameres

Sopas

El cliente seleccionará seis (6) de los siguientes:

- Alcapurrias
- Bolitas de queso
- Carne frita
- Chicharrones de pollo
- Cordon bleu
- Croquetas
 - atún
 - jamón
 - jueyes
 - pollo
- "Egg rolls"
- Empanadillas
 - carne
 - pollo
 - guayaba
 - queso
 - pionono
- Mozzarella sticks
- Piononos
- Rellenos de papa
- Sorullitos

- Caldo de mariscos
- Caldo de pollo
- Caldo de pescado
- Caldo gallego
- Crema de ajo
- Crema de brocoli y queso
- Crema de calabaza
- Crema de papa
- Crema de pollo
- Crema de vianda
- Sopas de cebolla
- Sopas de espinacas
- Sopas de Hinojo con salmón
- Sopas de gandules
- Sopas de pasta con pollo
 - "Chicken noodle"
- Sopas de pollo y setas
 - "Chicken mushroom"
- Sopas de sumo de res
- Sopas de vegetales mixto



Aperitivos

- Brochetas
 - camarones con coco
 - mango y jamón
 - mar y tierra
 - queso feta, kiwi y fresas
 - queso mozzarella y aceitunas
 - salmón y camarones
- Camarones con espárragos rostizados
- Camarones Sevillanos
- Ceviche
 - camarones
 - pescado
 - salmón
- Champiñones relleno
 - albahaca y queso mozzarella
 - chorizo
 - chorizo parrillero
- Coctel de camarones
- Coctel de camarones y langosta
- Crostini
 - atún
 - carrucho
 - ceviche
 - gazpacho
 - italiano
 - pollo
 - pulpo
 - salmón ahumado
- Ensalada de langosta
- Frutas a la din
- Jamón español con mazorquines
- Majados
 - camarones
 - churrasco
 - langosta
 - pollo a la ajillo
 - pollo a la criolla
 - res a la mostaza
- Queso Feta con cranberry y almendras
- Quinoa
 - a la mar
 - al vegetal
 - argentino
- Sushi
 - pollo
 - pollo empanado
 - espárragos
 - salmón
- Tomates balsámicos con espárragos rostizados
- Tomatillos a la res
- Tostones rellenos:
 - camarones
 - carrucho
 - ceviche de camarones
 - ceviche de pescado
 - ceviche de salmón
 - churrasco
 - gazpacho
 - king crab
 - langosta
 - mariscos
 - mero
 - pollo a la ajillo
 - pollo a la criolla
 - res a la mostaza
 - ropa vieja

Arroces

- Arroz al perejil con queso parmesano
- Arroz con cebolla
- Arroz con chorizo
- Arroz confeti
- Arroz con arándanos y pimientos rostizados
- Arroz con gandules
- Arroz con gandules apastelado
- Arroz con tocino
- Arroz con vegetales
- Arroz isleño (paella de carne)
- Arroz pilaf
- Arroz pilaf con almendras
- Arroz con cilantro
- Arroz con habichuelas negras
- Arroz al frijol
- Arroz mamposteadado
- Arroz oriental
- Arroz con calamares
- Arroz con brócoli y queso
- Arroz con longaniza
- Arroz a la mantequilla
- Arroz con setas
- Arroz con champiñones y queso mozzarella
- Arroz pigmental
jamón, sumo de res y pimientos rostizados
- Arroz al sumo
jamón, "sweat peas" y setas
- Arroz con verduras
setas, brócoli, zanahorias y cebolla
- Arroz salteado
tomatillos, cebollas y pimientos
- Arroz con ajo
setas y pimientos rostizados
- Risotto



- Carne al pastor
- Carne mechada
- Cerdo
 - a lo cambollano**
 - al caldero
 - al horno
 - al horno encebollada
 - rostizado
 - salteado
- Chuletas
 - a la cambollana**
 - a la plancha en salsa de setas
 - al horno
 - encebolladas
 - salsa de "cranberry"
 - salsa de naranja
- Costillas
 - "Baby Back Ribs"
 - "Prime Ribs"
 - "Soft Bone"
 - "St. Louis"
- Filete de cerdo
 - en "brown gravy"
 - relleno con "old garnish"††
 - rostizado
 - salsa de tamarindo
- Lechón asado
- Medallones de cerdo
 - al mojito
 - en "brown gravy"
 - solomillo
 - salsa de cilantro
 - salsa de "cranberry"
 - salsa de guayaba
 - salsa de mangó
 - salsa de melocotón
 - salsa de naranja
 - salsa de setas
 - salsa demi-glacé
- Pernil asado
- Pernil rostizado
- Pork Loin
 - a lo cambollano**
 - al horno
 - en salsa agri dulce
 - en salsa de guayaba
 - en salsa de melocotón
 - en salsa de naranja
 - en salsa de setas
 - en salsa de tamarindo
 - relleno de mofongo
 - relleno de mofongo de yuca en salsa de cilantro
 - relleno de plátano maduro en salsa de tamarindo
 - relleno de plátano maduro y chorizo
 - "tips"
- Solomillo
 - a la ajillo
 - a la cambollana**
 - a la demi-glacé
 - al escabeche
 - al mojito
 - con crema de ajo
 - en crema de yuca
 - en salsa de "cranberry"
 - en salsa de setas
 - encebollado
 - salsa de naranja

** Cambollano – glaseado a base de papa, cebolla y pimientos

†† Old garnish – relleno de jamón ahumado, tomate, cebolla, pimientos y queso suizo



- Fajitas de pechuga de pollo en tomatadas
- Lasaña de pollo*
- Meat Loaf de pavo
relleno de jamón ahumado y queso suizo
relleno de vegetales
relleno de plátanos maduros
- Meat Loaf de pollo
relleno de jamón ahumado y queso suizo
relleno de vegetales
relleno de plátanos maduros
- Pastelón de papa con pollo*
- Pato
entero
pechuga de pato
- Pavo (pechuga)
a la plancha
al ajillo
a lo cambollano**
al mojito
bistec
en escabeche
en fricasé
medallones en salsa de setas
salsa de setas
- Pavo asado
- Pollo*
al ajillo
al mojito
al vapor
cambollano**
en fricasé
"pepper" pollo
salteado
salsa alfredo
salsa de "cranberry"
salsa de guayaba
salsa de mangó
salsa de naranja
salsa de parcha
salsa de queso
salsa de setas
salsa teriyaki
salsa vino blanco
- Pollo
al horno
rostizado



***Caderas deshuesadas**

- Pechugas
 - a la cambollana**
 - a la parmesana
 - al ajillo
 - al mojito
 - medallones en salsa de setas
 - parrillera
 - salsa alfredo
 - salsa carbonara
 - salsa de guayaba
 - salsa de mangó
 - salsa de naranja
 - salsa de parcha
 - salsa de res
 - salsa de setas
 - salsa de tamarindo
 - salsa inglesa
 - salteada
 - salteada en salsa de parcha
 - salteada en salsa de setas
 - en tomatadas
- Pechugas rellenas:
 - "cordon bleu homemade"
 - Isleña: rellena de diferentes carnes
 - brócoli y queso
 - jamón ahumado y queso suizo en salsa de queso
 - mofongo
 - mofongo de yuca en salsa de cilantro
 - "old garnish"††
 - plátano maduro y chorizo
 - plátano maduro y salsa de guayaba
 - prosciutto y queso manchego
 - queso y guayaba en salsa de tamarindo

** Cambollano – glaseado a base de papa, cebolla y pimientos

†† Old garnish – relleno de jamón ahumado, tomate, cebolla, pimientos y queso suizo



- Carne guisada
- Churrasco salteado
al mojito
cambollano**
salsa chimichurri
salsa de setas
salsa demi-glacé
- Corte de carnes: *"New York Strip, Churrasco 8 oz, T-Bone, Filete Miñón, Porterhouse, Sirloin Steak o Rib Eye Steak"*
a lo cambollano**
al ajillo
al mojito
con mantequilla de ajo y setas
en salsa de setas
encebollado
en demi-glacé
salsa de "cranberry"
salsa de tamarindo
salsa de guayaba
salsa de melocotón
salsa de vino tinto
- Costillas de ternera
a la cambollana**
al mojito
demi-glacé
en salsa de setas
- Filete de res
al ajillo
al mojito
cambollano**
en salsa de setas
en salsa de vino tinto
en salsa teriyaki
encebollado
salteado
- Filete miñón relleno de jamón ahumado y queso suizo
- Fricasé de ternera
- Lasaña de carne salsa tradicional o Alfredo
- Meat Loaf
relleno de jamón ahumado y queso mozzarella
relleno de plátanos maduros
relleno de plátanos maduros envuelto en tocineta en salsa de cilantro
relleno de plátanos maduros y chorizo envuelto en tocineta
relleno de vegetales tradicional
- Pepper steak
- Sirloin tips
a lo cambollano**
al ajillo
al mojito
con mantequilla de ajo y setas
en salsa de setas
salsa de "cranberry"
salsa de tamarindo
salsa de guayaba
salsa de melocotón
salsa de vino tinto

** Cambollano — glaseado a base de papa, cebolla y pimientos



Mariscos y Pescados

- Camarones
al ajillo
al mojito
cambollanos**
en ensalada
en salsa alfredo
en salsa carbonara
en salsa de cilantro
en salsa de coco
salteados con tocineta y queso
- Pulpo
a la ajillo
al mojito
cambollano**
- Filete de mero†
- Filete de dorado†

- Filete de salmón†
- Ensalada carrucho
- Ensalada mixta: pulpo, carrucho y camarones

† Filetes pueden ser preparados: a la mantequilla, al ajillo, salsa criolla, salsa de cilantro, al mojito o con camarones y langosta.

** Cambollano – glaseado a base de papa, cebolla y pimientos



Postres

- Cheesecake
con caramelo
con chocolate
con coco
con "cranberry"
con guayaba
con oreo
crema batida
crema batida con coco
New York
- Flan "Homemade"
calabaza
coco
panapén
queso
queso con guayaba
vainilla
- Hojuelas de trigo
con caramelo
con chocolate
con crema de cranberry
con crema vainilla
con dulce de leche
con guayaba
con guayaba y queso
con queso
crema batida
crema batida con coco



Complementos

- Coleslaw
- Ensalada "Blue Cheese" - lechuga romana, mandarinas, tomatillos, queso "blue cheese" y aderezo "blue cheese".
- Ensalada "SunDry" - lechuga romana, tomates secos, repollo lila, zanahoria y aderezo de pimientos rostizados.
- Ensalada Cesar
- Ensalada de coditos
- Ensalada de frambuesa - lechuga romana, tomatillos, pecan, repollo lila y aderezo de vinagreta de frambuesa.
- Ensalada de fresas con queso - lechuga romana, tomatillos, fresas, queso "pepper jack" y aderezo vinagreta de fresas.
- Ensalada de la casa - lechuga romana, zanahoria, tomate, queso mixto y aderezo thousand.
- Ensalada de papa
- Ensalada de pepino - lechuga romana, pepino, tomatillos, cebolla lila y aderezo vinagreta de pepinillo dulce.
- Ensalada verde - lechuga americana, maíz, zanahoria, tomates, repollo lila y 3 aderezos - "honeymustard", mayoketchup y vinagreta.
- Ensalada "Salad Garnish" - lechuga romana, maíz, habichuelas negras, pimientos rojo, pimientos verdes y aderezo vinagreta de cilantro.
- Espárragos con zanahoria
- Majado de viandas
- Majado de yuca



Complementos

- Papas leonesas - papas en rodajas al horno, mezcla de tres quesos, cebolla y pimientos.
- Papas majadas
- Papas rancheras -papas en trozos fritas, cebolla, pimienta y aderezo "ranch". Servidas a temperatura ambiente.
- Papas salteadas con tocineta - papas sofreídas en mantequilla, cebolla, tocineta, pimientos, perejil y queso parmesano.
- Pasta "Bowties" - tocineta, aceituna, jamón, aceite de oliva, perejil, pimientos rojos y verdes.
- Pasta "Sun Dry" – pasta rotini o "bowties" con aceite oliva, pimientos rostizados, tomates secos y tocineta.
- Pasta primavera con cilantro y mango - pasta rotini "tri-color" con brócoli, coliflor y zanahoria. Servido a temperatura ambiente.
- Pasta primavera con salsa alfredo - pasta rotini "tri-color" con brócoli, coliflor y zanahoria. Servido caliente.
- Papas rojas - papas salteadas con pimientos y cebollas.
- Vegetales mixtos - brócoli, coliflor y zanahoria
- Viandas al ajillo

Estaciones:

- Papas majadas – queso mixto, queso parmesano, tocineta, cebollines, cebolla lila, pimientos, "sour cream", "brown gravy", "white gravy" y mantequilla.
- Pasta - Rotini "tri-color", "bowties" y "penne" pasta. Salsas: marinada, alfredo y crema de ajo. Tomates secos, tocineta, pimientos rostizados y queso parmesano.
- Ensalada - lechuga romana, lechuga americana, queso mixto, queso parmesano, garbanzos, "salad garnish", pepino, cebolla lila, tomatillos ahumados, crutones, tomates, aceitunas negras, repollo y zanahoria. Pan tostado con mantequilla de ajo. Aderezos – vinagreta, "thousand island", "honey mustard", "ranch", "mayo ketchup" y César.



Banquetes Maraim



Catering Services

Servicio de "catering" para toda ocasión, brindando servicio a toda la isla.

Le ofrecemos:

- 🍷 Exquisito y variado menú
- 🍷 Excelente servicio
- 🍷 Servicio de mozos y bartenders
- 🍷 Servicio a la mesa o bufé
- 🍷 Barra
- 🍷 Puntualidad
- 🍷 Buena presentación
- 🍷 Profesionalismo y experiencia
- 🍷 Los mejores precios. Diseñamos su menú de acuerdo a su presupuesto.
- 🍷 Degustaciones
- 🍷 Cristalería

*Para una actividad de ensueño,
obsequie a sus invitados un
deleite al paladar.*

Somos su mejor alternativa. Llámenos para orientación gratuita.

787.842.1282 • 787.951.6105

banquetesmaraim@hotmail.com



Visítanos en
Facebook