

WESTIN®

MICE PACKAGE 2016

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS
YEAR 2016

The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius

MICE Package 2016

MEETINGS, INCENTIVES, CONFERENCES AND EVENTS

At The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius, we know that when you feel your best you can truly be your best and that means paying careful attention to the most important elements of your stay. When you hold your meetings at a Westin hotel, we remove the distractions so your group can focus in a calm and comfortable environment.

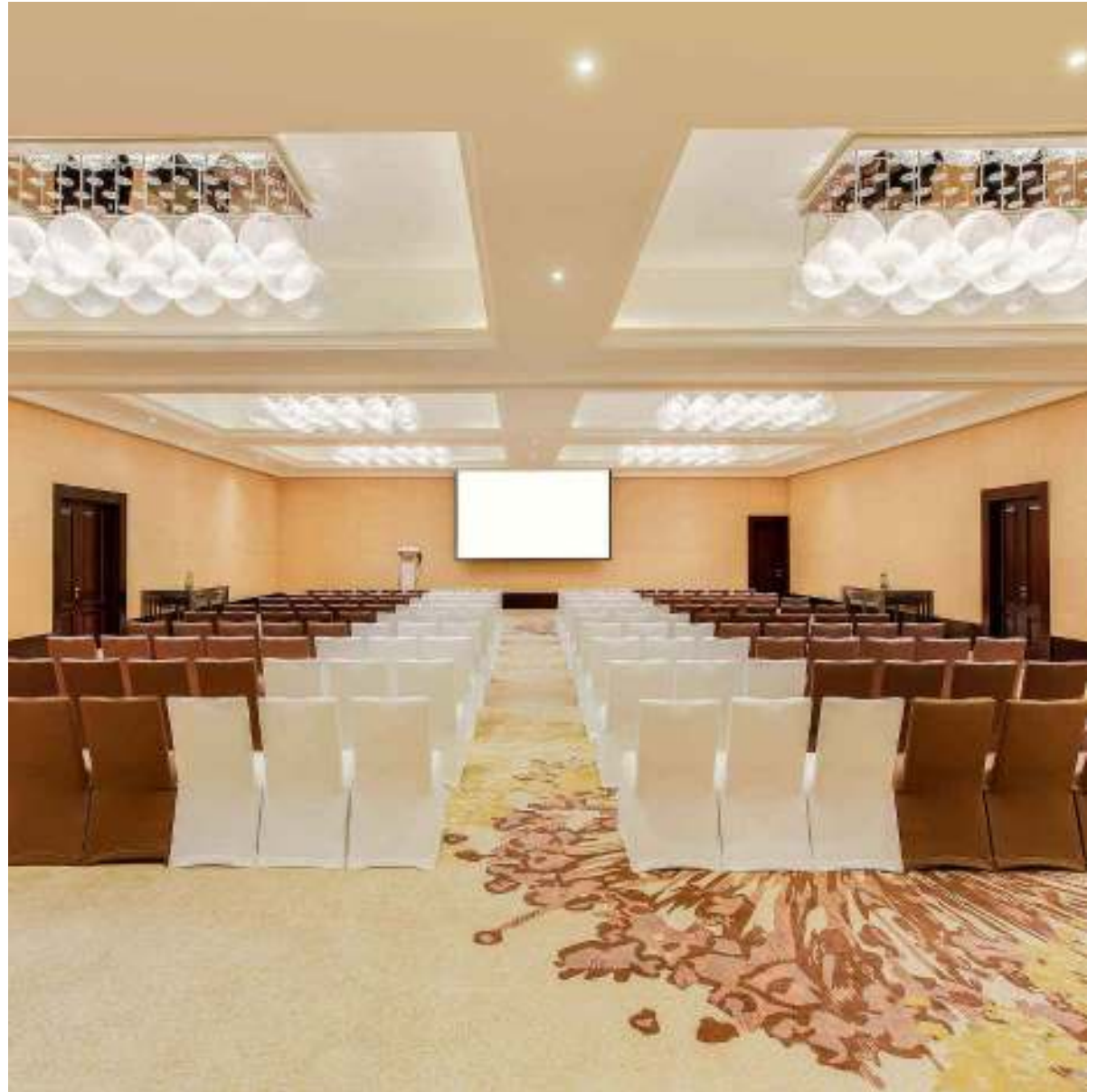
Our resort offers a total of 5 meeting rooms complimented by 1 outdoor venue with more than 800 square meters of sophisticated meeting accommodations. The meeting space at the Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius is anchored by the 550 square meter-square indoor Grand Ballroom, Banyan, the largest of the property.

The Banyan Ballroom is one of the **largest conference room in a Luxury Hotel on the island.**

Within its pristine location on the edge of one of the oldest marine park and environment, strategically located in historic Balaclava, The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius bestows to its guests, moments of pure indulgence and an immediate air of belonging.

Conference and Catering

Banyan is our main Ballroom, which can also be divided to 2 separate and smaller conference rooms, each with individual access and supporting technical facilities, including High Speed Internet access. The maximum capacity for a reception including staging and screen is 300 guests. To make your event a successful one, the hotel provides you with the newest technology and up-to-date Audio Visual equipment, such as the Bose sound system. Our meeting and event staff will ensure that your function is seamless and efficient, taking care to arrange superb catering services at your request. A fully equipped Business Centre is also available day and night. The room is 282 square meters (21.7 L x 13 W x 4.50 H) and can thus be used for a broad variety of occasions.



Cold Canapés / Canapés Froids

Vegetarian Option

Vegetable caponata tartelette
Mozarella and cherry tomato skewer
Hummus bruschetta , tomato and feta

Fish and Seafood

Red tuna tartar, avocado and ginger-soy dressing
Shrimps and ricotta cheese, orange chips and lemon air
Smoked marlin rillette with garlic croutons
Smoked salmon roulade with papaya
Roasted tiger prawns with apple, melon and pineapple salsa

Meat and Poultry

Minced chicken salad in crispy wonton basket
Thai grilled lamb salad with cucumber
Chicken liver parfait and port wine jelly
Crostoni of seared beef carpaccio and eggplant puree

Option Végétarien

Tartelette de caponata de légumes
Brochette de mozarella et tomate cerise
Bruschetta de hummus , tomate et feta

Poissons et Fruits De Mer

Tartare de thon rouge, avocat et vinaigrette de gingembre et soja
Douceur de crevette et ricotta, chips d'orange et air citronné
Rillette de marlin fumé et crouton a l'ail
Roulade de saumon fume et papaye confit
Cameron rôti avec pomme, salsa de melon et ananas

Viande et Poulet

Salade de poulet et menthe en panier croustillante de wantan
Salade d'agneau grille à la thaïlandaise et concombre
Parfait de foie de volaille et gelée de porto
Carpaccio de bœuf saisi et purée d'aubergine

Hot Canapés / Canapés Chauds

Vegetarian Option

Mini vegetable spring roll with sweet and sour sauce
Mauritian cheese paté
Vegetables accras and mint chutney
Mini vegetable quiche
Vegetables samoussa

Fish and Seafood

Shrimps tempura and chili sauce
Crispy calamari with tamarind, pineapple and mint sauce
Fish beignet and spicy sauce
Coconut shrimps and sweet chili sauce

Meat and Poultry

Crispy chicken wings marinated with lemon grass sesame and chili
Mini chicken satay with peanut sauce
Grilled beef skewer with pepper
Mini Lamb skewer with onion
Mini chicken spring roll

Option Végétarien

Mini spring roll de légumes et sauce aigre doux
Paté de fromage a la mauricienne
Accras de légumes et chutney de menthe
Mini quiche de légumes
Samoussa de legumes

Poissons et Fruits De Mer

Tempura de crevette et sauce pimenté
Calamar croustillant, sauce tamarin, ananas et menthe
Beignet de poisson et sauce épicé
Crevette au coco et sauce piment douce

Viande et Poulet

Aileron de poulet croustillant mariné à la citronnelle
Sésame et piment
Mini satay de poulet et sauce cacahuète
Brochette de bœuf au poivron
Mini brochette d'agneau et oignon
Mini spring roll de poulet

Cold Canapés Selection

| ITEMS | TYPE | SUPPLEMENTS PER PERSON |
|--|------|------------------------|
| Vegetable caponata tartelette | COLD | |
| Mozarella and cherry tomato skewer | COLD | 10 |
| Hummus bruschetta with tomato and crumbled feta | COLD | |
| Smoked salmon chips and cream cheese | COLD | 10 |
| Red tuna Tartar, avocado and ginger-soy dressing | COLD | |
| Shrimps and ricotta cheese, orange chips and lemon air | COLD | 10 |
| Smoked marlin rilette with garlic croutons | COLD | |
| Smoked salmon roulade with papaya | COLD | 10 |
| Roasted tiger prawns with apple, melon and pineapple salsa | COLD | 10 |
| Minced chicken salad in crispy wonton basket | COLD | |
| Thai grilled lamb salad with cucumber | COLD | |
| Chicken liver parfait and port wine jelly | COLD | |
| Crostini of seared beef Carpaccio and eggplant puree | COLD | |

Hot Canapés Selection

| ITEMS | TYPE | SUPPLEMENTS PER PERSON |
|---|------|---------------------------|
| Mini vegetable spring roll with sweet and sour sauce | HOT | |
| Mauritian cheese paté | HOT | |
| Vegetables accras and mint chutney | HOT | |
| Mini vegetable quiche | HOT | |
| Vegetables samoussa | HOT | |
| Shrimps tempura and chili sauce | HOT | 12 |
| Crispy calamari with tamarind, pineapple and mint sauce | HOT | |
| Fish beignet and spicy sauce | HOT | |
| Coconut shrimps and sweet chili sauce | HOT | 12 |
| Crispy chicken wings marinated with lemon grass | HOT | |
| Mini chicken satay with peanut sauce | HOT | |
| Grilled beef skewer with pepper | HOT | |
| Mini Lamb skewer with onion | HOT | |



The Westin Executive Club Lounge



Working Still Life



Turtle Garden

Canapés/ Beverages Packages

| Canapés Selection (Package) | Pieces (per person) | | | Price (per person) MUR | | |
|--------------------------------|---------------------|-----------|---------|---------------------------|-----------|---------|
| | 1 hour | 1.5 hours | 2 hours | 1 hour | 1.5 hours | 2 hours |
| 2 Cold and 3 Hot | 10pcs | 15pcs | 20pcs | 325 | 400 | 500 |
| 3 Cold and 3 Hot | 12pcs | 18pcs | 24pcs | 400 | 500 | 600 |
| 3 Cold and 5 Hot | 16pcs | 24pcs | 32pcs | 500 | 600 | 700 |

| Beverage Selection (Package)* | Pieces (per person) | | | Price (per person) MUR | | |
|----------------------------------|---------------------|-----------|---------|---------------------------|---------|---------|
| | 1 hour | 1.5 hours | 2 hours | 2.5 hours | 3 hours | 4 hours |
| Option A: non alcoholic | 400 | 450 | 500 | 550 | 600 | 700 |
| Option B: classic package | 550 | 600 | 650 | 750 | 800 | 900 |
| Option C: deluxe package | 700 | N/A | 850 | N/A | 950 | 1050 |

Beverage Packages*

- Option A:** free flow option of Non Alcoholic (non-alcoholic cocktail, soft drinks, minerals, juices & coffee)
- Option B:** free flow option during pre-drinks, lunch and dinner – classic package (cocktail, soft drinks, fruit juice, beer, house wines, tea & coffee)
- Option C:** free flow option during pre-drinks, lunch and dinner – deluxe package (cocktail, soft drinks, fruit juice, beer, house wines, local spirits, tea & coffee)

The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius

Balaclava, Mauritius



Coffee Break Options

ARRIVAL COFFEE

MORNING BREAK

AFTERNOON BREAK



Arrival Coffee Break

Energy / MUR 175

Mini croissant
Chocolate rolls
All bran muffin

Vitality / MUR 200

Mini doughnuts and wild berries marmalade
Almond tartlet's
Peach Danish

Zeal / MUR 225

Mini sultana rolls
Banana pie
Raspberry & chocolate brownies

Energie / MUR 175

Mini croissant
Pain au chocolat
Muffin au blé complet

Vitalité / MUR 200

Mini donuts et confiture de fruits des bois
Amandine
Danish au pêche

Zeal / MUR 225

Mini pain au raisin
Tartelette de banane
Brownies au framboise et chocolat

Morning Tea Break

Apple and Cinnamon / MUR 300

Sesame mini buns with curried chicken and apple
Cheese and tomato soft oat bun
Apple and cinnamon pie
Fresh fruits skewer with passion fruit
Apple and yogurt muesli

Papaya and Ginger / MUR 250

Mini buns with papaya pickles
Single papaya & ginger shot
Mini papaya tartlet with ginger confit
Green papaya salad with marinated shrimp
Papaya strudel and ginger cream

Island Coconut / MUR 275

Mini buns with roasted coconut chutney
Crispy coconut calamari
Island coconut cake
Coconut croissant
Pina colada

Pomme et Cannelle / MUR 300

Mini buns sésame au poulet et pomme au curry
Pain d'avoine au fromage et tomate
Tartelette à la pomme et cannelle
Brochette de fruits et passion
Muesli de pomme et yaourt

Papaye et Gingembre / MUR 250

Petit pain farci à l'Achard de papaye
Fraicheur de papaye au gingembre en shooter
Tartelette papaye au gingembre confit
Saladine de papaye verte et crevette mariné
Strudel de papaye et crème de gingembre

Ile de Noix de Coco/ MUR 275

Petit pain farci au chutney de coco rôti
Calamar croustillant au coco
Gâteau coco façon de l'île
Croissant à la noix de coco
Pina colada

Afternoon Coffee Break

Simple Coffee / MUR 400

Mocha mousse and crispy almond
Coffee crème brûlée
Coffee macaroons
Coffee éclair
Tiramisu

Classical Tea break / MUR 300

Mini cherry clafoutis
Almond financier
Vanilla millefeuille
Puits d'amour
Napolitain

Le Grand Cru Valhrona / MUR 450

Dark chocolate brownies
Chocolate milkshakes duo
Mini chocolate tartlet
Chocolate truffles
Opera

Café Simple/ MUR 400

Mousse Mocha et amandes croustillant
Crème brûlée au café
Macarons au café
Eclair café
Tiramisu

Pause Classique / MUR 300

Clafoutis à la cerise
Croissant aux amandes
Mille feuilles à la vanille
Puits d'amour
Napolitaine

Le Grand Cru Valhrona / MUR 450

Brownies de chocolat noir
Duo de milkshakes de chocolat
Mini tartelette de chocolat
Truffles au chocolat
Opéra

Brand
Standards
Coffee Break

MORNING COFFEE BREAK

AFTERNOON

ENHANCEMENTS



Morning Coffee Break

Uplift / MUR 325

Orange, mango and cranberry smoothie

Smoked salmon, avocado and chives on whole grain bread

Red and green apple wedges with bee pollen yogurt dip

Whole skin-on almonds

Thrive / MUR 350

Peppermint scented fruits and green leaves shots

Kiwi fruit, walnut and yogurt parfait

Spinach, sundried tomato and broccoli quiche

Raspberry infused green tea with soy milk and honey

Uplift / MUR 325

Smoothie d'orange, mangue et cerise

Saumon fumé, avocat et ciboulette sur pain complet

Quartier de pomme rouge et verte, yaourt au miel d'abeille

Amandes entières

Thrive / MUR 350

Fruits à la menthe et salade verte en verrine

Parfait de kiwi, noix et yaourt

Quiche d'épinards, tomate séché et brocoli

Thé vert infusé à la framboise, lait de soja et miel

Afternoon Coffee Break

Renew / MUR 300

Dried apples, apricots, prunes and raisins

Warm almond, walnuts and cashews

Pomegranate orangeade

Restore / MUR 200

74% dark bittersweet chocolate chips and
pop corn “tutti-frutti” with walnuts, almond,

dried Cranberries, raisins and apricots

Minted orange and green apple salad,

dollop of cinnamon yogurt

Basil infused watermelon tomato water

Se Renoverer / MUR 300

Pommes, abricots, prunes et raisin séchés

Amande, noix et noix de cajou tiède

Orangeade de grenadine

Se Restaurer / MUR 200

Chips de chocolat amer 74%, pop corn au
noix, amande, cerise, raisin et abricots séché

Salade d’orange et pomme verte a la menthe,
yaourt a la cannelle

Eau de tomate et melon d’eau infusé au
basilic

Enhancements

Stress Reducer / MUR 100

Assorted dried fruits and nuts

Réduction du Stress / MUR 100

Assortiments de fruits séchés et noix

Rejuvenate / MUR 100

74% dark chocolate chips and walnuts

Rajeunir / MUR 100

Chips de chocolat amer 74% et noix

Soothe / MUR 100

Hot green tea and 74% dark chocolate chips

Apaisement / MUR 100

Thé vert chaud et chips de chocolat amer 74%

Lunch Packages

NON VEGETARIAN

VEGETARIAN

FINGER BUFFET

BUFFET



Lunch Non Veg Set Menu 1 – MUR 1,400

To Start With

Red tuna tartar and avocado guacamole, wasabi espuma and mesclun with ginger-soy dressing

Tartare de thon rouge et guacamole d'avocat, espuma de wasabi, mesclun a la vinaigrette de gingembre-soja

The Main Event....

Crusted lamb loin with almond and sundried tomato, vegetable ratatouille and potato-truffle mousseline

Longe d'agneau en croute d'amande - tomate séchée, mini ratatouille de légumes et mousseline de pomme de terre-truffe

The Sweet Endings....

Dark and white chocolate 'feuille a feuille', saffron light cream and almond

'Feuille a feuille' de chocolat blanc et noir, crème légère au pistil de safran et amande



Lunch Non Veg Set Menu 2 – MUR 1,300

To Start With

Smoked marlin cannelloni with crab meat, curried apple & pineapple salsa with honey lime dressing

Cannelloni de marlin fumé à la chair de crabe, salsa de pomme et ananas au curry, vinaigrette au miel citron

The Main Event....

Balaclava lagoon fish bourride, potato fondant, mussels, clams and seasonal vegetables

Bourride de poisson du lagon de Balaclava, pomme de terre fondant, moules, coques et légumes saisonnière

The Sweet Endings....

Crunchy coconut cannelloni stuffed with honey nougat, pineapple and vanilla

Cannelloni de noix de coco croustillant, ananas et vanille



Lunch Non Veg

Set Menu 3 – MUR 1,600

To Start With

Grilled marinated prawns on watermelon compote, wakame salad and lemon

Crevettes mariné et grillé, sur une compotée de pastèque, salade de fougère des mers et citron

The Main Event....

Australian beef fillet served with sweet potato puree with spices and rois des montagnes sauce

Filet de bœuf d'australie, purée de patate douce au épices et sauce rois des montagnes

The Sweet Endings....

Revisited rhum babas, pineapple, rose pepper and coconut ice cream

Le baba au rhum revisité, atome d'ananas, poivre rose et noix de coco en glace



Lunch Non Veg Set Menu 4 – MUR 1,200

To Start With

Vacuum cooked marinated chicken breast with curry, crunchy vegetables and coconut foam

Poitrine de poulet au curry cuit-en sous vide, légumes croquantes et émulsion de coco

The Main Event....

Baked fish fillet with a crab crust, braised bok choy and sweet carrot mashed

Filet de poisson en croute de crabe, bok choy braisée et purée de carotte douce

The Sweet Endings....

Belle hélène pear Westin Turtle Bay style

La poire belle hélène, style Westin Turtle Bay



Lunch Non Veg

Set Menu 5 – MUR 1,300

To Start With

Seafood cocktail, mesclun and victoria pineapple

Cocktail de fruits de mers, mesclun et ananas victoria

The Main Event....

Chicken ballotine stuffed with mushroom, potato dauphinois style and port wine sauce

Ballottine de poulet farci aux champignons, pomme de terre style dauphinoise et sauce au porto

The Sweet Endings....

The traditional orange flavored 'tropezienne'

Le non moins traditionnel tropézienne a l'orange



Lunch Veg

Set Menu 6 – MUR 1,000

To Start With

Tomato carpaccio, feta cheese, cucumber and mesclun with low fat yogurt espuma
Carpaccio de tomate, fromage feta, concombres, mesclun et son espumas de yaourt

The Main Event....

Creamy seasonal vegetables wrapped crispy filo leaves, minted couscous and garlic scented tomato coulis

Légumes de la saison crémeuse en feuille de filo, couscous à la menthe et coulis de tomate à l'ail

The Sweet Endings....

Caramelized banana tart with muscovado sugar and cinnamon

Tarte de banane caraméliser au sucre moscovado et cannelle





Lunch Finger Buffet

Option 1 – MUR 1,600

To Start With ...

Duck liver crème brûlée with spicy crispy bread, papaya salsa and prawns with coriander foam, sushi assortment, wasabi and kikoman sauce, crispy parmesan with mesclun and balsamic, mussels' catalane style with grilled peppers, grilled vegetables mille feuille and humus, tomato and mozzarella like a gazpacho.

The Main Event....

Nicoise pisaadiere, chicken shawarma in pita bread, Crusted lamb chops with herbs, mixed lagoon basket tempura, mini grilled vegetables panini, breaded fish with tartar sauce.

The Sweet Endings....

Mini tropezienne with chibouste cream
Mini ile flotante with sweet potato cream
Crispy coconut eskimo
Mango délice shot
Raspberry macaroons, fresh fruits tartlets
Chocolate cake

Cocktail Déjeuner

Option 1 – MUR 1,600

Entrées ...

Crème brulée de foie gras et pain d'épices craquant, salsa de papaye et crevette, écume de coriandre, assortiment de sushi, wasabi et sauce kikoman, parmesan croustillant, mesclun et balsamique, moules a la catalane aux poivrons grillé, millefeuille de legumes grille et hummus, tomate-mozzarella comme une gazpacho

The Plats Principaux....

Pissaladière a la niçoise

Shawarma de poulet et pain pita

Cote d'agneau en croute d'herbes

Panier de tempura du lagon, mini panini de légumes grillée, poisson pane et sauce tartare

Les Douceurs....

Mini tropézienne et crème chibouste

Mini ile flotante et crème de patate douce

Eskimo a la noix de coco croustillant

Délice de mangue en shooters

Macarons à la framboise

Tartelette aux fruits frais

Gâteau au chocolat

Lunch Finger Buffet

Option 2 – MUR 1,500

To Start With ...

Tuna tartar, avocado and ginger-soy dressing, BBQ chicken and roasted pineapple skewer, vegetables bâtonnet and anchovy cream, mini sesame buns with smoked marlin and apple pickle, sweet melon gazacho with pastis and feta cheese, roasted zucchini and tomato on toasted brown bread, cucumber tzatziki and minted yogurt

The Main Event....

Mini duck liver burger with cherry sauce, breaded chicken and choron sauce in cereal bread, indian style vegetables roll, baked tomato with olives, capers and mozzarella, dauphine potato, crispy calamari with coconut

The Sweet Endings....

Vanilla shortbread, lemon chiboust and red berries

Chocolate and caramel petit pot

Coconut and pineapple millefeuille

Fresh fruits skewer

Pistachio sponge cake

Religieuse

Black forest

Choco-coco

Cocktail Déjeuner

Option 2 – MUR 1,500

Entrées ...

Tartare de thon, avocat et vinaigrette gingembre-soja, brochette de poulet BBQ et ananas rôties, bâtonnet de légumes et crème d'anchois, petit pains sésame au marlin fumé et achards de pomme, gazpacho de melon au pastis et fromage feta, courgette rôti et tomate sur pain brun toaster, tzatzki de concombre et yaourt a la menthe.

The Plats Principaux....

Burger de foie gras et sauce cerise, poulet pane et sauce choron en pain céréale, rouleau de légumes a l'indienne,
Tomate rôti aux olives, câpres et mozzarella,
Pomme de terre dauphine, calamar croustillant au coco.

Les Douceurs....

Sablée breton, chibouste au citron et fruits rouges
Petit pot de chocolat et caramel
Mille feuille de coco et ananas
Brochette de fruit frais
Génoise a la pistache
Religieuse
Foret noir
Choco coco



Lunch Buffet

Option 1 – MUR 1,500

To Start With ...

Assorted lettuces and crudités, choice of dressings, BBQ chicken salad with pineapple, fish carpaccio with olive oil & lime, grilled vegetables mille feuille with goat cheese, rice salad with tomato & black olives, eggplant caviar with garlic crouton , shrimps herisson with watermelon, sweet potato cream with herbs

The Main Event....

Grilled white tuna steak with lemon butter & fresh island vanilla, sautéed potato with red pepper, onion, tomato and harissa spice, sautéed green vegetables with crispy garlic, gratinated seafood thermidor

Chicken tandoori skewer, rice with fried onions

Lamb Khaliah

The Sweet Endings....

Fresh fruit salad with passion fruit

Marshmallow herisson with chocolate sauce

White and dark chocolate mousse

Carrot cake with star anis

Vanilla mille feuille

Caramel cream

Banana tart

Puits d'amour

Buffet Déjeuner

Option 1 – MUR 1,500

Entrées ...

Assortiments de laitues et crudités, vinaigrette au choix, salade de poulet BBQ a l'ananas, carpaccio de poisson à l'huile olive et citron, mille feuille de légumes rôti au fromage de chèvre, salade de riz aux tomates et olives noires, caviar d'aubergine et croûton à l'ail , hérisson de crevette et pastèque, crème de patate douce et aux fines herbes

Les Plats Principaux....

Pavé de thon blanc grillé au beurre citron et à la vanille des îles, pomme de terre sautée au poivron rouge, oignon, tomate et épices harissa, légumes vertes sautée à l'ail croustillantes

Fruits de mer gratinés thermidor , brochette de poulet tandoori , fricassée de riz aux oignons frits, khaliah d'agneau.

Les Douceurs.....

Salade de fruit frais au fruit de la passion
Hérisson de marshmallow sauce chocolat
Mousse au chocolat noir et blanc
Gâteau carotte a l'anis étoilé
Mille feuille à la vanille
Crème caramel
Tarte à la banane
Petit puits d'amour

Lunch Buffet

Option 2 – MUR 1,600

To Start With ...

Assorted lettuces and crudités, choice of dressings, tomato gazpacho with tapenade croutons, shrimps skewer with pineapple and feta cheese, carrot and broccoli mousse with olive oil, spicy cucumber and pineapple salad, chicken & green beans salad with lime & honey, red tuna tartar with citrus air, roasted vegetables salad, smoked marlin platter

The Main Event....

Braised bok choy with garlic and soy sauce, stir fry beef with broccoli and mushroom, grilled calamari and spicy tomato salsa, whole roasted chicken with rosemary, grilled fish filet with virgin sauce, sautéed mix vegetables with olive oil, potato gratin dauphinois style, steamed Jasmin rice

The Sweet Endings....

Exotic fresh fruits cuts
Mini strawberry Swiss roll
Vanilla crème brulee
Orange charlotte
Mini chocolate éclair
Fresh fruit tartlets
Mango mousse
Opera cake
Black forest

Buffet Déjeuner

Option 2 – MUR 1,600

Entrées ...

Assortiments de laitues et crudités, vinaigrette au choix

Gaspacho de tomate et croutons à la tapenade, brochette de crevette à l'ananas et fromage feta, mousse de carotte et brocoli à l'huile d'olive, saladine de concombre et ananas pimenté, salade de poulet au haricot, citron et miel, tartare de thon rouge et air d'agrumes, salade de légumes rôti, plateau de marlin fumé

Les Plats Principaux....

Bok choy braisée a l'ail et sauce soja, sauté de bœuf aux brocolis et champignon, calamar grillé et sauce tomate épicée,

Poulet entier rôti au romarin , filet de poisson grillé et sauce vierge, légumes sauté à l'huile d'olive, gratin de pomme de terre façon dauphinois, riz Jasmin à la vapeur

Les Douceurs.....

Fruit frais exotique coupé

Swiss roll a la fraise

Crème brulée a la vanille

Charlotte a l'orange

Mini éclair au chocolat

Tartelette de fruits frais

Mousse à la mangue

Gâteau opéra

Foret noire

Lunch Buffet

Option 3 – MUR 2,000

To Start With ...

Assorted lettuces and crudités, choice of dressings, roasted duck salad with vegetables & shitake, mushrooms, grilled beef fillet salad with cucumber “thai style”, green mussel catalan with grilled peppers, cucumber & pineapple salad à la créole, Tuna carpaccio “tahitienne style”, assorted pickles & chutney, sweet potato salad, prawns tandoori skewer, fruits raita with spices, seafood cocktail

Cheese and Cold Cuts Station...

Brie, camembert, goat cheese, emmental
Assorted brown bread and grissini
Grapes, dry fruits, honey, crackers
Peppered salami, chorizo

The Main Events.....

Gratinated cauliflower and broccoli in béchamel sauce, dorado fish filet papillotte with feta, tomato and lemon, cajun spice flavored potato wedges, chicken ballotine with mushroom duxelle, beef skewer with pepper and onion, basmati rice flavored with cumin seeds, sautéed vegetable with oyster sauce,
Crusted lamb chops with herbs , stir fry seafood with vegetables

The Sweet Endings....

Floating island with sweet potato cream, strawberry soup with vanilla, lemon flavored madeleine, exotic fresh fruit salad , chocolate mousse, passion fruit délice, exotic fruits barquette, chocolate crème brûlée
Crumble tart , Paris brest, rhum babas, fraisier

Buffet Déjeuner

Option 3 – MUR 2,000

Entrées ...

Assortiments de laitues et crudités, vinaigrette au choix, salade de canard rôties aux légumes et champignon shiitake, salade de fillet de bœuf grillée au concombre façon thaï, catalane de moule verte au poivron grillés, salade de concombre et ananas à la créole, carpaccio de thon à la tahitienne, assortiments d'achards et chutney, salade de pomme de terre douce, brochette de crevette tandoori, yaourt au fruits et épices, cocktail de fruits de mer.

Station de Fromages et Charcuteries...

Fromage brie, camembert, fromage de chèvre, emmenthal

Assortiment de pain brun et grissini

Raisin, fruit sec, miel, biscuit

Salami au poivre, chorizo

Les Plats Principaux.....

Chou-fleur et brocoli gratiné à la sauce béchamel, papillote de filet de daurade, feta, tomate et citron, quartier de pomme de terre aux épices cajuns, ballottine de poulet au duxelles de champignons, brochette de bœuf aux poivrons et oignon, riz basmati aux graines cumin, légumes sautés à la sauce huitres, côte d'agneau en croûte d'herbes, fruit de mer sautée aux légumes

Les Douceurs.....

Ile flottante à la crème de patate douce, soupe de fraise à la vanille, madeleine au citron, salade de fruits frais exotiques, mousse au chocolat, délice au fruit de la passion, barquette de fruits exotique, crème brûlée au chocolat, tarte au crumble, Paris Brest, babas au rhum, fraisier



Image Caption – Graphik Starwood 8 pt



Image Caption – Graphik Starwood 8 pt



Image Caption – Graphik Starwood 8 pt

Dinner Packages

FINGER BUFFET

GALA DINNER

INDIAN NIGHT

MAURITIAN NIGHT

ORIENTAL NIGHT

TROPICAL NIGHT

WESTIN NIGHT



Finger Buffet

Option 1 – MUR 1,700

To Start With ...

Grilled peppers gazpacho and goat cheese,

Beef carpaccio, rucola and parmesan flakes,

Shrimps vindaye and garlic bread, BBQ chicken salad,

Roasted vegetables with balsamic vinegar, tomato, cucumber and feta cheese salad with fresh mint,

Fresh local oysters and sea urchin, assorted crudités and lettuces.

The Main Event....

Chicken tandoori skewer

Mini vegetables quiche

Fish skewer with lemon and pineapple

Vegetables spring roll

Lamb satay wit peanut sauce

Stuffed tomato with vegetable ratatouille

Desserts...

Mini tiramisu

Fresh fruits salad infused with lemon grass

Chocolate éclair

Strawberry soup with Cointreau

Dark and white chocolate dacquoise

Fresh fruits tartlets

Coconut sponge cake

Cocktail Dinatoire

Option 1 – MUR 1,700

Entrées ...

Gazpacho de poivron grillé et
fromage de chèvre

Carpaccio de bœuf, roquette et
copeaux de parmesan

Vindaye de crevette et pain à l'ail

Salade de poulet BBQ

Légumes rôties et vinaigre de
balsamique

Salade de tomate, concombre et
fromage feta à la menthe fraîche

Huitres et oursin de nos lagons

Assortiment de laitues et crudités

Les Plats Principaux...

Brochette de poulet tandoori

Mini quiche de légumes

Brochette de poisson au citron
et ananas

Rouleau de printemps aux
légumes

Satay d'agneau et sauce
cacahuète

Tomate farci à la ratatouille de
légumes

Deserts...

Mini tiramisu

Salade de fruits frais à la citronnelle

Éclair au chocolat

Soupe de fraise au Cointreau

Dacquoise de chocolat noir et
blanc

Tartelette aux fruits frais

Génoise à la noix de coco

Finger Buffet

Option 2 – MUR 1,600

To Start With ...

Mauritian fish salad with lemon and fresh coriander

Grilled lamb salad 'thai style'

Saffron octopus with peppers and onion

Chicken fillet and teriyaki dip

Tomato espuma and basil jelly

Assorted crudités and lettuces

Mini buns with vegetables pickle

Tabouleh salad with orange and mint

The Main Event....

Breaded camembert cheese and cherry sauce

Curried vegetables in phyllo basket

Beef skewer with peppers

BBQ chicken wings

Crispy calamari with coconut

Fish papillote with feta and lemon

Desserts...

Vanilla crème brûlée

Mini tropezienne with Chiboust cream

Caramelised banana clafouti

Fresh fruit skewer with mint syrup

Dark and white chocolate mousse

Mini coconut tartlet

Brownies

Cocktail Dinatoire

Option 2 – MUR 1,600

Entrées ...

Salade de poisson a la mauricienne
au citron et coriandre

Salade d'agneau grillé façon thai

Ourite safrané aux poivrons et
oignon

Filet de poulet et sauce teriyaki

Espuma de tomate et gelée de
basilique

Assortiment de crudités et laitues

Mini buns aux achards de légumes

Salade tabouleh a l'orange et
menthe

Les Plats Principaux...

Camembert pane et sauce cerise

Légumes au curry en panier de
pate phyllo

Brochette de bœuf au poivron

Aileron de poulet BBQ

Calamar croustillant a la noix de
coco

Papillote de poisson au feta et
citron

Deserts...

Crème brulée à la vanille

Mini tropezienne à la crème
chibouste

Clafouti à la banane caramélisé

Brochette de fruit frais et sirop de
menthe

Mousse au chocolat noir et blanc

Tartelette a la noix de coco

Brownies



GALA DINNER

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Gala Dinner Non Veg

Set Menu 1 – MUR 2,000

To Start With ...

Roasted jumbo prawns, artichoke

Palm heart barigoule with baby vegetables, lemon juice and olive oil

Camarons roties, barigoule d'artichaut

Cœur de palmier aux petits légumes, jus de citron et huile d'olive

Soup....

Pumpkin cream like a cappuccino with figs and truffle flavor

Crème de potiron comme un cappuccino aux figes et saveur de truffe

The Main Event....

Gratinated lamb loin with miso

Light truffle potato purée and cherry sauce

Longe d'agneau gratiné a la pate de miso

Purée légère truffé et sa sauce aux griottes

Sweet Endings....

Guanaja' chocolate timbale and hazelnut espuma

Timbale au chocolat grand cru 'guanaja' et espumas noisette

Gala Dinner Non Veg

Set Menu 2 – MUR 1,700

To Start With ...

Smoked marlin cannelloni

With papaya, tomato and pineapple, coco-basil foam and watercress

Cannelloni de marlin fumé

A la papaye, tomate et ananas, écume de coco-basilique et cresson

Soup....

Cardamone flavored christophinia cream soup and tempura

Crème de cristophine à la cardamone et son tempura

The Main Event.....

Stuffed chicken with mushroom

Sweet potato gratin with coconut milk and bok choy

Ballottine de poulet au champignon

Gratin de patate douce au lait de coco et bok choy

Sweet Endings...

Mascarpone mousse, yuzu jelly

Marinated red fruits and meringue

Mousse de mascarpone, gelée de yuzu

Fruits rouges marinés et meringue

Gala Dinner Non Veg

Set Menu 3 – MUR 1,600

To Start With ...

Avocado guacamole, marinated prawns with togarashi and honey mustard cream

Guacamole d'avocat, crevette mariné au togarashi et crème moutarde au miel

Soup....

Roasted garlic scented tomato soup and crispy foccacia with tomato and basil

Soupe de tomate à l'ail rôti, foccacia croustillante a la tomate et basilique

The Main Event....

Turtle bay fish bourride, potato and saffron mussels' juice

Bourride de poisson du baie de tortue, pomme de terre et jus de moules safrané

Sweet Endings....

Mango and raspberry vacherin

Vacherin mangue et framboise

Gala Dinner Veg

Set Menu 4 – MUR 1,200

To Start With ...

Grilled vegetables farandole, puff pastry
tapenade and mesclun with balsamic
vinegar

Farandole de légumes grillés, feuilletage,
tapenade et mesclun au vinaigre balsamique

Soup....

Seasonal vegetables minestrone and fresh
basil pesto

Minestrone de légumes saisonnière et pesto
de basilique fraîche

The Main Event....

Potato gnocchi, spinach, tomato and parmesan
cheese

Gnocchi de pomme de terre, épinard, tomate et
parmesan

Sweet Endings....

Fresh fruit salad, lemon grass jelly and litchis-
lemon granité

Salade de fruits frais, gelée de citronnelle et
granité de litchi-citron

Gala Dinner Veg

Set Menu 5 – MUR 2,500

To Start With ...

Truffled ratte potato espumas and crisp, foie gras and port wine jus

Espuma et croustillant de pomme de terre ratte, foie gras et jus au vin porto

Soup....

Minestrone like vinaigrette with province pesto

Smoked dried tuna

Minestrone comme une vinaigrette au pesto de provence

Thon fumé séché

The Main Event....

Crumbled ombrine fish filet with thyme and chilli, butternut and asparagus

Filet d'ombrine en crumble de thym et piment, butternut et asperges

Sherbet...

Matcha tea jelly, raspberry sorbet and coconut air

Gelée de the matcha, sorbet framboise et air de coco

Sweet Endings

Apple dentelle, vanilla crème brûlée and manzanita sorbet

Dentelle à la pomme, crème brûlée vanille et sorbet manzanita



INDIAN THEMED NIGHT

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Indian Night

Package at MUR 1,700

To Start With....

Assorted crudités and lettuces, choice of dressings, chickpeas salad with coriander & garam massala, shrimps tandoori salad with cucumber, tomato & herbs, potato chaat with indian spices & fried onions, Eggplant chutney with garlic crouton, beetroot salad with spring onion, assorted pickles & chutney, vegetables toll salad, chicken tandoori salad, fish tikka salad, lamb galouti, assorted raita.

Live station: Mixed vegetables pakoras and samoussas

Soup: Mulligatawny soup

The Main Event...

Fried fish south indian style with coconut, potato and cauliflower curry(aloo ghobi), mixed vegetables masala, goan seafood curry
Lamb roganjosh, mattar paneer
Pulao rice

Live station: Chicken tandoori
Naan bread

Desserts...

Assorted fresh fruits cuts
Fresh fruits salad
Carrots halwah, gulab jamun,
Fruit tartlet
Chaitruka, rasgoola
Coconut laddoo, gulab jamoun
Jalebi, rasmalai

Soirée Indienne

Forfait a MUR 1,700

Entrées...

Assortiment de crudités et laitues, choix des vinaigrettes, salade de pois de chiches aux coriandre et Garam Masala, Salade de crevettes tandoori aux concombres, tomates et herbes, pomme de terre aux épices Chaat et oignons frites, chutney d'aubergines au croustons a l'ail, salade de betteraves et queue d'oignons, assortiment d'achards et chutney, salade de légumes, salade de poulet tandoori, salade de Tikka de poisson, galouti d'agneau, assortiment de Raita

Live station: beignets de légumes, mélangés et samoussas

Soupe: Mulligatawny

Les Plats Principaux...

Poisson frites à la noix de coco 'style sud de inde'

Curry de pomme de terre et chou fleurs

Mélange des légumes au masala

Curry de fruit de mer 'façon goa'

Roganjosh d'agneau

Fromage indienne et petit pois

Riz 'pulao'

Live station: poulet tandoori, pain naan

Deserts...

Assortiment de fruits

Salade de fruits frais

Halwah de carottes, gulab jamun, Tartlettes aux fruits

'Chaitruka', 'rasgoola', laddoo au coco

'Gulab jamoun', 'jalebi', 'rasmalai'



MAURITIAN THEMED NIGHT

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Mauritian Night

Package at MUR 1,700

To Start With....

Assorted crudites, lettuces and dressings, Sweet potato salad with onion and mustard dressing, crispy eggplant salad "mauritian style", tuna salad with curry and tropical fruit, fish tartar island style and coconut jelly, smoked chicken salad with pineapple, fish and 'rodrigues' salted fish salad, traditional home bread stuffed with sardine, pork rilette tartine from 'wolmar', tomato and coconut chutney, assorted chutney , assorted pickles display, Carrot ,cabbage , crushed chilli,cocktail sauce

Live station: chilli bites and stuffed bullet chilli

Dholl puri with traditional garnishes

Soup: mauritian halim , crab soup with curry leaves

The Main Events...

Lady finger fricassee

Sautéed local green leaves with garlic

Fish curry with eggplant

Calamari vindaye with onion and mustard seeds

Chicken curry with potato and peas

Beef salmis with red wine and pepper

Creole rice flavoured with 'curry leaves'

Pork sausage rougaille

Live station: whole roasted lamb

Desserts...

Fresh fruits salad marinated with mint and passion fruit, mango and cinnamon mousse , victoria pineapple sponge cake, sweet potato pudding , vanilla flan , railway cake Puits d'amour , coconut cake , banana tart , napolitaine, carré rouge
Live station: flambeed banana with local rum

Soirée Mauricienne

Forfait a MUR 1,700

To Start With....

Assortiment de crudités, laitues et vinaigrettes, salade de patates douce aux oignons et vinaigrettes de moutarde, salade d'aubergines croquants 'style mauricien', salade de thon au curry et fruits tropicale, tartare de poisson 'style des l'îles' et gelée de coco, salade de poulet fumé et ananas, salade de poisson et poisson salé de 'Rodrigues', pains traditionnelles fait maison farci du sardines, tartine de rilette de porc de 'wolmar', chutney de tomates et coco

Assortiment de chutney, d'achards, carottes, choux, piment écrasés , sauce cocktail

Live station: gâteaux piments et piment curry farçis, 'dholl puris' aux garnitures, traditionnelles,

The Main Events...

Fricassée d'okra
Brède sautés à l'ail
Curry de poisson à l'aubergines
Vindaye de calamars aux oignons et grains de moutarde
Curry de poulet aux pomme de terre et petit pois
Salmis de bœuf au vin rouge et poivre
Riz creole parfumé aux feuilles de curry poulé
Rougaille de saucisse de porc

Live station...

Agneau entier grillés

Desserts...

Salade de fruits frais marinés aux menthe et fruit de la passion, mousse de mangue et cannelle, génoise d'ananas 'victoria', pudding de patate douce, flan à la vanille, gâteaux chemin de fer, puits d'amour, gâteaux de coco, tarte de banane, napolitaine, carré rouge

Live station: banane flambé au rhum locale



ORIENTAL THEMED NIGHT

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Oriental Night

Package at MUR 1,800

To Start With....

Assorted crudités and lettuces
Carrot salad with cardamone and lemon
Roasted mixed vegetables salad
Pumpkin salad moroccan style
Chickpeas flavored with coriander
Cucumber and tomato salad with feta cheese
Orange salad with olive
Seafood tabbouleh
Hummus, babaganoush , fatouche
Choice of dressings , condiments
Soup: harira soup with lamb

The Main Event...

Live station: chicken shawarma in pita bread, lamb keftas, tahini sauce with oriental bread

Chafing dishes

Sautéed potatoes with bell pepper and tomato

Sautéed seafood in spicy tomato salsa

Fish filet oriental style

Chicken with olives and lime

Oriental rice

Couscous station: couscous display with condiments

(Lamb, chicken, vegetables, merguez)

Lamb station: mechoui lamb on oriental rice

Desserts...

Fresh fruits salad flavored with mild spices

'Petite Fekas' with anise and sesame

Ghoriba with walnut

Gazelle horns

Dates tartlet

Almond mousse , mahalabia ,

basbousa, baclava , oumali

Choice of ice cream

Soirée Orientale

Forfait a MUR 1,800

Entrées...

Assortiment de crudités et laitues
Salade de carottes aux cardamome et citrons
Salade de légumes rôtis
Salade de giraumon 'style marocain'
Pois de chiches parfumé aux coriandres
Salade de concombres et tomates aux fromage feta
Salade d'oranges aux olives
Tabouleh de fruit de mer
Hummus, babaganoush , fatouche
Choix de vinaigrettes , condiments
Soupe soupe 'harira' aux agneaux

Les Plats Principaux...

Live station: shawamma de poulet et pain pita, keftas d'agneau, sauce tahini et pain orientale
Pomme de terre sautés aux poivrons et tomates
Fruit de mer sautés au salsa de tomates épicés
Filet de poisson 'style orientale'
Poulet aux olives et citron
Riz orientale
Station de couscous: 'display' de couscous et condiments
(Agneau, poulet, légumes et merguez)
Station d'agneau: mechoui d'agneau sur riz orientale

Deserts...

Salade de fruits frais aux épices doux
'Petite fekas' a l'anise et sésame
Ghoriba aux noix de cerneaux
'Gazelle horns'
Tartlettes de dattes
Mousse d'amande , mahalabia , basbousa , baclava , oumali
Choix des glaces



TROPICAL THEMED NIGHT

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Tropical Night Package at MUR 2,500

To Start With....

Salad bar: beetroot salad with onion, potato salad with mustard and herbs, pasta salad with caesar dressing, grilled marinated vegetables, assorted lettuces and crudités, mayonnaise, tartar sauce, cocktail sauce, lemon dressing, balsamic dressing

Tuna declination: tartar, escabeche, sashimi, creole vindaye, carpaccio

Sushi counter: prawns, tuna, vegetable, sea urchin and oyster display on ice, lemon, shallots dressing, tabasco

Smoked marlin declination: rillette on toast, display, cannelloni with papaya

Mini starters: marinated shrimps herisson, octopus salad with lemon, chicken salad with coconut, eggplant caviar and garlic croutons, goat cheese and beetroot foam

The Main Event...

In chafing dish: creole rice with pineapple, grilled tomato with provence herbs, pumpkin fricassee gratin, baked potato with rosemary, vegetable tian

Live carving: salt crusted sacrechien fish, served with hollandaise sauce

On the grill: australian beef skewer with bell peppers and oignons, pineapple and calamari skewer with curry leaves, marinated jumbo prawns with garlic and fresh herbs, fish papillote in banana leave with coconut chutney, chicken thigh marinated with saffron and honey-lemon

On the spit: whole roasted lamb with thyme

Desserts...

Fresh fruits cuts

Vanilla and pistachio cake

Green tea crème brûlée

Candy floss, pop corn

Vanilla mille feuille

Chocolate mousse

Swiss roll

Moka cake

Paris brest

Black forest

Live station: flambéed exotic fruits with old rum

Soirée Tropicale

Forfait a MUR 2,500

Entrées...

Station de salades: salade de betteraves aux oignons, salade de pomme de terre au moutarde et herbes, salade de pâte au vinaigrette caesar, légumes grillés marinés, assortiment de laitues et crudités, mayonnaise, sauce tartare, sauce de cocktail, vinaigrette au citron, vinaigrette balsamique

Déclinaison de thon: tartare, escabeche, sashimi, vindaye creole, carpaccio

Sushi: crevettes, thon, légumes, moules et huitres, citron, vinaigrette d'échalotes, tabasco

Déclinaison de marlin fumé: rilette sur croûtons, display, cannelloni au papaye

Mini entrées: crevettes marinés 'herisson', salade de poulpes aux citrons, salade de poulet au noix de coco, caviar d'aubergines et croûtons d'ail, emulsion de betteraves et fromage de chèvre

Les Plats Principaux...

Chafing: riz creole à l'ananas, tomates grillés aux herbes provence, gratin de giraumon fricassé, pomme de terre au four à la romarin, légumes tian

Station de découpage: poisson 'sacrechien' en croûte de sel

Served with hollandaise sauce

Sur le grill: brochettes de boeuf d'australienne' aux poivrons et oignons

Brochettes de calamars et ananas aux feuilles de curry, camarons marinés à l'ail et herbes, papillote de poisson au chutney de coco en feuille de banane
Cuisse de poulet marinés au safran et citron-miel

Sur la broche: agneau entier rôti au thym

Deserts...

Morceaux de fruits frais
Gateaux aux pistaches et à la vanille

Crème brûlée thé vert
Barbe a papa ,pop corn
Mille feuille vanille
Mousse de chocolat
Swiss roll

Gateaux ' moka'
Paris brest
Foret noir

Station live: fruits exotiques flambés au vieux rhum



WESTIN THEMED NIGHT

THE WESTIN TURTLE BAY RESORT & SPA MAURITIUS

Westin Night Package at MUR 2,200

To Start With....

Basil infused watermelon and tomato water, grilled pumpkin and tomato salsa, avocado guacamole and poached shrimps, apple and orange salad with low fat yogurt and cinnamon, sphere of smoked salmon, green beans and walnuts, tomato carpaccio and onion with basil, oyster's tartar with smoked salmon and apple air, chicken salad with honey and crispy garlic, tuna sashimi with soy sauce, low fat yogurt raita with mint, orange and olive oil dressing.

Soup: garlic infused tomato soup

Live station: make your own salad with a choice of 12 superfoodsrx products.

Apple, avocado, green beans, extra virgin olive, oil, honey

Kiwi, onion, tomato, walnut, oranges, pumpkin, garlic

The Main Event...

Roasted duck magret and apple skewer with dark chocolate sauce,

Fresh fish fillet on a bed of sauteed spinach with garlic,

Roasted turkey stuffed with mushroom, Tian of zucchini, tomato and aubergine with extra virgin olive oil,

Broccoli with lime and olive oil,

Sauteed seafood in a tomato salsa

Steamed rice .

Desserts...

Dark chocolate and walnut brownies

Cinnamon infused crème brûlée

Blueberry and vanilla tartlets

Dried fruits florentine shortbread with vanilla cream

Kiwi and honey panacota

Low fat yoghurt oats shooters
papaya salads

Pumpkin and orange cake

Green tea jelly and melon skewers

Soirée Westin

Forfait a MUR 2,200

Entrées...

Eau de tomates et melon infusé au basilique, giraumon grillés et salsa de tomates, guacamole d'avocado et crevettes pochés, salade de pomme et orange au yaourt allégé et cannelle, Saumon fumé, pois vert et noix de cerneaux, Carpaccio de tomates et oignons au basilique, Tartare de huitres au saumon fumé, salade de poulet au miel et à l'ail, sashimi de thon à la sauce soja, raita au yaourt allégé et à la menthe, Orange et vinaigrette d'huile d'olive

Soupe: soupe de tomates infusé d'ail

Live station: preparer votre salade au choice de 12 produits superfoodsrx

Pomme , oignons , tomate, noix de cerneaux , oranges , giraumon , ail

Les plats principaux...

Magret de canard rôtis et brochette de pomme a la sauce de chocolat noir, Filet de poisson frais sur un lit d'épinard sautés et ail, Dinde rôtis farci aux champignons, Tian de courgette, tomate, aubergines au l'huile d'olive, Brocoli aux citrons et l'huile d'olive, Fruits de mer sautés au salsa de tomates, riz à la vapeur

Deserts...

Chocolat noir et brownies de cerneaux
Crème brulée infusée cannelle
Tartelettes de myrtille et vanille
Fruits sec 'florentine' sablé à la crème de la vanille
Panacota kiwi et miel
Shooter d'avoine au yaourt allégé et salade de papaye
Gâteaux giraumon et orange
Thé vert gelée et brochette de melon



The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius

Balaclava, Mauritius

WESTIN

Thank You

