



Caribe

(Opción de Estaciones en VIVO)

Aperitivos

Escoger 6 opciones

Coctel de Camarones
Canapés de Manchego y Prosciutto
Canapés de Salmón Ahumado y Queso Boursin
Hummus con Pan Pita Tostado
Ceviche de Mero Tropical (3 oz.)
Ceviche de Vieiras en Coco y Genjibre (3 oz.)
Ceviche de Camarones en Bloody Mary (3 oz.)
Melón Envuelto en Prosciutto
Crepas Rellenas de Salmón Ahumado y Cremé Freshe
Galletas de Arroz con Queso de Flandes y Mermelada de Pimientos
“Thai Chicken Bites” en Salsa Teriyaki
“Thai Pork Bites” en Salsa Teriyaki
Pinchos de Churrasco con chimichurri de Mango
Pinchos a la Capresa
Surtido Criollo (variedad de Frituras Puertorriqueñas)
“Eggrolls” de Pollo y Vegetales con salsa agri dulce
Croquetas Cubanas de Jamón
Croquetas Españolas (Jamon Serrano y Pollo)
Camarones Empanados en Coco
Setas Rellenas de Mousse de Escargot
Barquillas de Carne Molida o Pollo Estofado
Barquillitas Rellenas de Cangrejo Picante
Pimientos Piquillos Rellenos de Bacalao en Salsa Bechamel
Tiburón en Tempura con Salsa Tártara
Arancinis de Longaniza
Albondigas Marinara
Boricua Sushi Roll (churrasco, maduro, pimiento y queso crema)
Esparragos Envueltos en Prosciutto
Setas Rellenas de Cebolla Caramelizada y Queso Brie
La Muralla (Salteado de Churrasco y Pollo con Cebolla y Pimientos)
Chicharrones de Pollo
Chorizo al Vino
Crab Cakes

Estaciones

Estación de Paella:

Paella Ibérica

(Pollo, Churrasco, Cerdo y Chorizo)

Paella Marinera

\$4.99 adicional por persona

(Camarones, Calamares, Pulpo, Mero, Almejas, Mejillones y Langostinos)

Estación Pastas:

Pastas y Farináceos: Penne, Fettuccine, Risottos, Gnocchi

Salsas: Marinara, Alfredo, Rosada

Proteínas: Pechuga, Camarones, Churrasco, Tocinetas, Chorizos

Vegetales y Complementos: Brócoli, Zanahorias, Aceituna, Ajo, Cebolla, Setas, Tomates, Espinaca, Guisantes, Pimientos, Queso, Mozzarella, Queso Parmesano

Postres

(Variedad de postres en miniatura)

Pannacotta de Pistacchio

Mousse de Chocolate

Bienmesabe

Chesecake de Fresa

Dulce de Leche

Chesecake de Oreo

Tres Leche, Flan de Queso, Coco o Vainilla

Servicios

Aperitivos pasados

Estación de pasta cocinando en vivo

Bartender, Mozos

(Incluye descripción de los de Rones de Puerto Rico)

Montaje básico: mesas, sillas, servilletas de tela,

Personal de Limpieza, Área de Tarima

Estacionamiento reservado en La Puntilla

Bebidas Ilimitadas

Refrescos, Piñas Coladas Virgenes

Costo por persona: \$59.95

Bebidas Alcohólicas

Opción # 1

“Open Bar por 4 horas, con Ron de Puerto Rico”

Don Q Cristal, Don Q Flavors, Don Q Añejo, Barrilito Dos Estrellas, Bacardí, Bacardí Flavors, Trigo Reserva Añejo, Caray, Palo Viejo Cañita, Pito Rico, Pitorro, Club Caribe, Medalla, Refrescos y Piñas Coladas
\$24.95 p/p

Opción # 2

Incluye opción 1+

“Open Bar” por 4 horas: Coors Light Lata, Medalla Lata, Dewars White Label, Absolut, Beefeater, Felipe II,
Vinos: Tinto, Blanco y Rosado de Temporada
\$34.95 p/p

Opción # 3

(Bebidas por Botella - 750ml.)

Don Q Cristal \$40.00 Don Q Limon \$45.00
Bacardí \$40.00 Bacardí Limon \$45.00, Ron Caliche \$80.00
Dewar's White Label \$70.00, Cutty Sark \$65.00 Black Label \$95.00
Finlandia \$50.00, Absolut \$55.00
Tito's Vodka \$75.00, Grey Goose \$95.00
Beefeater \$60.00

Opción # 4

Descorche: El precio a cobrarse por el descorche de cada botella de licor traída, es la mitad del precio de venta en la opción # 2 incluye las mezclas.
Descorche de vino \$15.00 c/u

Cervezas Botella por caja:

Michelob \$80.00, Medalla, \$70.00, Coors, \$80.00,
Heineken y Heineken Light \$90.00

Vinos, Cavas o Espumosos de Temporada desde: \$25.00

Notas:

1. Oferta válida para grupos de 15 a 50 personas.
2. Grupos mayores de 50 personas conllevará un cargo de cierre de restaurante “Venue” sujeto a temporada.
3. El Menú debe ser previamente seleccionado.
4. Tiempo de reserva para la actividad será de 4 horas. Con cierre de restaurante hasta 6 horas. Hora adicional conllevará un cargo de \$10.00 por persona por la cantidad contratada.
5. Aplica cargo de 11.5% de IVU y 18% de servicio.
6. Precios sujetos a cambios según temporada.

Revisión: Septiembre 2016

Para información adicional comunicarse con José Daniel al 787-397-7664 ó al 787-723-7878