

COSTA MARFIL RECEPCIONES

Calidez, elegancia y servicio

El alquiler de COSTA MARFIL RECEPCIONES incluye:

- ✓ Event Planner para asesorarlo desde el momento de reserva
- ✓ Coordinador durante todo el evento
- ✓ Recepcionistas/Porteria
- ✓ Cheff y brigada de cocina
- ✓ Maitre y brigada de camareras
- ✓ Personal en guardarropas y toilettes durante todo el evento
- ✓ Dj musicalizador/ Iluminador
- ✓ Toilete exclusivo para discapacitados. Cambiador de bebes en toilette de damas.
- ✓ Recepción-escenario para shows.
- ✓ Habitación en suite para familia anfitriona, disponible desde la tarde del evento
- ✓ Habitación nursery
- ✓ Iluminación-robótica.
- ✓ Pista con 12 cabezales móviles de ultima generación
- ✓ 2 Pantallas gigantes y proyector multimedia.
- ✓ Luces calidas de ambientación.
- ✓ Aire acondicionado frío-calor central.
- ✓ Generador eléctrico automático.
- ✓ Cobertura medica Vital
- ✓ Mesas y sillas TIFFANY CRISTAL modelo emperador
- ✓ Vajilla, cristalería y plato de sitio de porcelana
- ✓ Centros de mesa, incluida la principal
- ✓ Videos por pantalla sin limites durante todo el evento

VALORES DE ALQUILER

-VIERNES.....\$

-SABADOS\$

-DOMINGOS(1/2 día)\$

-LOS VALORES NO INCLUYEN IMPUESTOS MUSICALES

-LOS VALORES NO INCLUYEN IVA Y ESTAN SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO

Fecha actual:

Atendido por:

MENU FIESTA TOTAL

RECEPCION

BOCADITOS FRIOS

- Palmerita crocante con lomito ahumado
- Hojaldre con jamon crudo y pimientos tricolor
- Espuma de aceitunas negras y pickles
- Shots: Atún y verdeo / Salmon ahumado / Vitel toné
- Cazuelitas mini cocktail de camarones
- Vol au vent queso crema y ciboulette
- Mini brochete de pollo marinado en especias
- ***SUSHI ROLLS** Philladelphia Rolls, Salmon Skin, California Rolls, Tuna-Cream

BOCADITOS CALIENTES

- Bombas tibias de queso azul y fontina
- Pinchos de lomo y cerdo al chimichurri
- Empanaditas won-ton sobre lajas artesanales
- Salchichitas parrilleras envuelta en panceta ahumada
- Empanaditas criollas de pavita, atún al verdeo, carne cortada a cuchillo y agridulces de ciruelas
- Pan brioche con pollo marinado al romero

***PIZZAS CRUJIENTES** Exquisitas pizzas a la piedra (Rucula y crudo, Capresse y Muzzarella)

ISLAS MINI BUFFETS EN RECEPCION

- ✓ **COCINANDO PAELLA** *Paella valenciana elaborada a la vista, servida en cazuelitas*
- ✓ **ISLA DE RABAS** *Exquisitas rabas al limón sutil servidas en cazuelitas*
- ✓ **TACOS MEXICANOS** *Elaboración a la vista de exquisitos tacos con salsa semi picante*
- ✓ **CHOPP SUEY TAI** *El clásico oriental al Wok cocinado a la vista*
- ✓ **CIRUELAS** *Envueltas en panceta y rellenas con Finbo, flambeadas a la vista*
- **ENTRADA FRIA** Delicioso doble pionono arrollado con relleno mediterráneo a base de palmitos, aceitunas verdes y salsa golf.
- **ENTRADA CALIENTE** Exquisito pernil de cerdo flambeado y fileteado a la vista, con figacitas de manteca acompañado por variedad de aderezos.
- **PLATO PRINCIPAL** Sabrosísimos doble rolls de mousse de ave, bañado en salsa cuatro quesos.

MESA DULCE EN MESAS TIFFANYS *Show de crepes elaborados a la vista!!*

Shots pastel de chocolate-Milhojas de leche- Minis brownie- Creme brulee- Parfait de almendras-Shots lemon pie-Cazuelitas Tiramisu-Panqueques elaborados a la vista-Shots Apple pie-Pastelitos de membrillo-Budín de pan con tea apple-Ensaladas de frutas-Café, leche y variedades de té-Trufas de chocolate-Cheesecake de Maracuya y de frutos rojos-Alfajorcitos caseros -Copas sambayon con chocolate-Flanes caseros-Cupcakes de chocolate y Red Velvet -Volcanes de chocolate-Higos turcos a la menta-Variiedad de helados-Mousse naranja-Mousse dulce de leche-Copas frutos rojos

- **FIN FIESTA** Medialunas de manteca calentitas y pastelitos de membrillo con Café c/ leche y variedades de té.
- **BEBIDA CANILLA LIBRE** Vinos Norton Varietal Malbec y Chardonay, gaseosas Ira marca, variedad de jugos y aguas. Champagne Norton Extra brut para brindis.

Valor del menú Fiesta Total: Dos entradas y Plato principal \$3.350

MENU GOLD

RECEPCION

BOCADITOS FRIOS

- Palmerita crocante con lomito ahumado
- Hojaldre con jamon crudo y pimientos tricolor
- Espuma de aceitunas negras y pickles
- Shots: Atún y verdeo / Salmon ahumado / Vitel toné
- Cazuelitas mini cocktail de camarones
- Vol au vent queso crema y ciboulette
- Mini brochete de pollo marinado en especias

***SUSHI ROLLS** Philadelphia Rolls, Salmon Skin, California Rolls, Tuna-Cream

***PIZZAS CRUJIENTES** Exquisitas pizzas a la piedra (Rucula y crudo, Capresse y Muzzarella)

ISLAS MINI BUFFETS EN RECEPCION

- ✓ **COCINANDO PAELLA** *Paella valenciana elaborada a la vista, servida en cazuelitas*
- ✓ **ISLA DE RABAS** *Exquisitas rabas al limón sutil servidas en cazuelitas*
- ✓ **TACOS MEXICANOS** *Elaboración a la vista de exquisitos tacos con salsa semi picante*
- ✓ **CHOPP SUEY TAI** *El clásico oriental al Wok cocinado a la vista*
- ✓ **CIRUELAS** *Envueltas en panceta y rellenas con Finbo, flambeadas a la vista*

➤ ENTRADAS FRIAS (una opción)

- Dúo arrollado mediterráneo con palmitos y salsa golf
- Pechuguitas de ave en suave vinagreta de aceto con selección de verduras

ENTRADAS CALIENTES (una opción)

- Sorrentinos de muzzarella panceta y albahaca al fileto
- Crepes verdes de ricota y espinaca en salsa gryere
- Sabrosísimos doble rolls de mouse de ave bañados en salsa cuatro quesos

➤ PLATOS PRINCIPALES (una opción)

- Pechuga rellena con gryere y espinaca a los 4 quesos, con milhojas de papas y soufflé de batatas al caramelo
- Muslito mediterráneo al verdeo, con papas rusticas a las hierbas y mini vol au vent de humitas
- Peceto relleno con ciruelas al malbec, con papas rusticas a las hierbas y mini vol au vent de ratatouille
- Bondiola laqueada, con salsa BBQ, con mil hojas de papas y soufflé de calabazas gratinado.

MESA DULCE EN MESAS TIFFANYS *Show de crepes elaborados a la vista!!*

Shots pastel de chocolate-Milhojas dd leche- Minis brownie- Creme brulee- Parfait de almendras-Shots lemon pie-Cazuelitas Tiramisu-Panqueques elaborados a la vista-Shots Apple pie-Pastelitos de membrillo-Budín de pan con tea apple-Ensaladas de frutas-Café, leche y variedades de té-Trufas de chocolate-Cheesecake de Maracuya y de frutos rojos-Alfajorcitos caseros -Copas sambayon con chocolate-Flanes caseros-Cupcakes de chocolate y Red Velvet -Volcanes de chocolate-Higos turcos a la menta-Variiedad de helados-Mousse naranja-Mousse dulce de leche-Copas frutos rojos

➤ FIN DE FIESTA (una opción)

- Variedades de pizzas a la piedra con cerveza helada
- Tostados de jamón y queso con café c/ leche y variedades de té
- Medialunas de manteca calentitas y pastelitos de membrillo con café c/leche y variedades de té

- BEBIDA CANILLA LIBRE Vinos Norton Varietal Malbec y Chardonay, gaseosas 1ra marca, variedad de jugos y aguas. Champagne Norton Extra brut para brindis.

Valor del menú Gold: Dos entradas y Plato pcpial \$ 3.600

MENU MARFIL

RECEPCION

BOCADITOS FRIOS

- Palmerita crocante con lomito ahumado
- Hojaldre con jamon crudo y pimientos tricolor
- Espuma de aceitunas negras y pickles
- Shots: Atún y verdeo / Salmon ahumado / Vitel toné
- Cazuelitas mini cocktail de camarones
- Vol au vent queso crema y ciboulette
- Mini brochette de pollo marinado en especias

***SUSHI ROLLS CON SALSA DE SOJA**

Philadelphia Rollos, Salmon Skin, California Rolls, Tuna-Cream

***PIZZAS CRUJIENTES** Exquisitas pizzas a la piedra (Rucula y crudo, Capresse y Muzzarella)

BOCADITOS CALIENTES

- Bombas tibias de queso azul y fontina
- Pinchos de lomo y cerdo al chimichurri
- Empanaditas won-ton sobre lajas artesanales
- Salchichitas parrilleras envuelta en panceta ahumada
- Empanaditas criollas de pavita, atún al verdeo, carne cortada a cuchillo y agridulces de ciruelas
- Pan brioche con pollo marinado al romero

ISLAS MINI BUFFETS EN RECEPCION

- ✓ **MESA DE QUESOS Y FIAMBRES** *Quesos regionales y los mejores fiambres*
- ✓ **COCINANDO PAELLA** *Paella valenciana elaborada a la vista, servida en cazuelitas*
- ✓ **ISLA DE RABAS** *Exquisitas rabas al limón sutil servidas en cazuelitas*
- ✓ **TACOS MEXICANOS** *Elaboración a la vista de exquisitos tacos con salsa semi picante*
- ✓ **CHOPP SUEY TAI** *El clásico oriental al Wok cocinado a la vista*
- ✓ **CIRUELAS** *Envueltas en panceta y rellenas con Finbo, flambeadas a la vista*

➤ ENTRADAS FRIAS (una opción)

- Lomo de cerdo relleno con ciruelas dagen acompañado de ensalada Waldorf
- Cocktail de camarones y palmitos en corona de hojas verdes
- Fría mousse de queso blanco jamón y palmitos con rulos de lomito ahumado
- Peceto en suave vinagreta de aceto con selección de verduras

➤ ENTRADAS CALIENTES (una opción)

- Vol-au-vent rellenos con camarones a la bahiana
- Rolls de mousse de pavita en salsa crema de champignon y verdeo
- Crepes de champignon en salsa reducción suave champagne
- Sorrentinos Neros rellenos con mousse de mejillones y salsa de camarones

➤ PLATOS PRINCIPALES (una opción)

- Suprema de ave en sambayón de queso, con soufflé de champignon y mini vol-au-vent de humita.
- Suprema de ave gratinadas con crema de palmitos, acompañadas de soufflé de espinacas y papas rusticas a las hierbas
- Carre de cerdo relleno con ciruelas y panceta, en reducción de vino tinto acompañado de mini vol-au-vent de ratatouille y papas rusticas a las hierbas
- Lomo envuelto en panceta, bañado en salsa reducción cabernet sauvignon, con milhojas de papas y soufflé de batata al caramelo
- Lomo Clarks: envuelto en panceta y hojaldre, sobre espejo de salsa suave merlot, acompañado de papas rusticas a las hierbas y mini vol-au-vent de humitas
- Lomo relleno con jamón serrano y ciruelas dagen, bañado en salsa crema de olivas y romero fresco, acompañado de milhojas de papas y soufflé de batata al caramelo

MESA DULCE EN MESAS TIFFANYS Show de crepes elaborados a la vista!!

Shots pastel de chocolate-Milhojas dd leche- Minis brownie- Creme brulee- Parfait de almendras-Shots lemon pie-Cazuelitas Tiramisu-Panqueques elaborados a la vista-Shots Apple pie-Pastelitos de membrillo-Budín de pan con tea apple-Ensaladas de frutas-Café, leche y variedades de té-Trufas de chocolate-Cheesecake de Maracuya y de frutos rojos-Alfajorcitos caseros -Copas sambayon con chocolate-Flanes caseros-Cupcakes de chocolate y Red Velvet –Volcanes de chocolate-Higos turcos a la menta-Variiedad de helados-Mousse naranja-Mousse dulce de leche-Copas frutos rojos

➤ **FIN DE FIESTA (una opción)**

-Sándwiches de lomo con variedad de salsas
-Pernil de cerdo flambeado a la vista, con variedad de aderezos
-Variedades de pizzas a la piedra con cerveza
-Tostados de jamón y queso con café c/ leche y variedades de té
-Medialunas de manteca calentitas y pastelitos de membrillo con café c/leche y variedades de té

➤ **BEBIDA CANILLA LIBRE** Vinos Norton Varietal Malbec y Chardonay, gaseosas Ira marca, variedad de jugos y aguas. Champagne Norton Extra brut para brindis.

Valor del menú Marfil: Dos entradas y Plato pcipal \$3.850

OPCIONES DEL CATERING

*En todas las opciones de catering propuestas, se podrá optar por platos especiales para los adolescentes y niños, tanto en entradas como en platos principales.

*Consulte por otras bodegas.

PAGO DEL CATERING

Teniendo pago el total del salón se puede abonar de la siguiente manera:

***En pesos 1 mes antes del evento a valores del momento, congelando valor.**

***En dólares estadounidenses (precio oficial tipo comprador) en cualquier momento se puede abonar el 50% del total congelando valor. El 50% restante no se congela.**

***En dólares estadounidenses (precio oficial tipo comprador) en cualquier momento se puede abonar el 100% del total congelando valor.**

*Si usted desea comprobar la calidad de nuestros platos, puede efectuar una degustación antes decidir su reserva. Comuníquese para programarla!

MENU BUFFET

RECEPCION

BOCADITOS FRIOS

- Palmerita crocante con lomito ahumado
- Hojaldre con jamon crudo y pimientos tricolor
- Espuma de aceitunas negras y pickles
- Shots: Atún y verdeo / Salmon ahumado / Vitel toné
- Cazuelitas mini cocktail de camarones
- Vol au vent queso crema y ciboulette
- Mini brochete de pollo marinado en especias

***SUSHI ROLLS CON SALSA DE SOJA**

Philadelphia Rollos, Salmon Skin, California Rolls, Tuna-Cream

***PIZZAS CRUJIENTES** Exquisitas pizzas a la piedra (Rucula y crudo, Capresse y Muzzarella)

BOCADITOS CALIENTES

- Bombas tibias de queso azul y fontina
- Pinchos de lomo y cerdo al chimichurri
- Empanaditas won-ton sobre lajas artesanales
- Salchichitas parrilleras envuelta en panceta ahumada
- Empanaditas criollas de pavita, atún al verdeo, carne cortada a cuchillo y agridulces de ciruelas
- Pan brioche con pollo marinado al romero

ISLAS MINI BUFFETS EN RECEPCION

- ✓ **MESA DE QUESOS Y FIAMBRES** *Quesos regionales y los mejores fiambres*
- ✓ **COCINANDO PAELLA** *Paella valenciana elaborada a la vista, servida en cazuelitas*
- ✓ **ISLA DE RABAS** *Exquisitas rabas al limón sutil servidas en cazuelitas*
- ✓ **TACOS MEXICANOS** *Elaboración a la vista de exquisitos tacos con salsa semi picante*
- ✓ **CHOPP SUEY TAI** *El clásico oriental al Wok cocinado a la vista*
- ✓ **CIRUELAS** *Envueltas en panceta y rellenas con Finbo, flambeadas a la vista*

Entrada Buffet

(Magnifico buffet con delicias mediterráneas, antes de los platos principales)

- *Pierna de jamón crudo fileteado a la vista, con figacitas de manteca
- *Espejos de tres carnes: Lomo de cerdo relleno con ciruelas, Blanco de pavita fileteado y Peceto
- *Supremas de ave fileteadas en suave vinagreta de aceto con selección de verduras
- *Lechón adobado, con salsas agridulces y mini figacitas de manteca
- *Espejos de Vitel Toné
- *Arrollados de palmitos y de atún. Variedad de salsas frías.
- *Salad Bar: Capresse, Zanahorias, Criollas, Waldorf, Chauchines, anchoas y aceitunas, Tomate, apio y cebollas, Mayonesa de ave. Aceto y Oliva.
- *Tartas Bar: Gruyere, Espinacas gratinadas en hojaldre, Glase y queso fontina

***Isla Mediterránea**

- Cocktail de Camarones y Mayonesa de Langostinos -
- Mejillones gratinados
- Lomitos de salmón rosado en vinagreta de selección de verduras
- Calamares a la provenzal

***Sector de fuegos**

- Rechaud con lomo en salsa Merlot
- Rechaud con dados de ave al champagne
- Rechaud con pastas en salsa de mar

PLATOS PRINCIPALES (una opción)

- Suprema de ave en sambayón de queso, con soufflé de champignon y mini vol-au-vent de humita.
- Suprema de ave gratinadas con crema de palmitos, acompañadas de soufflé de espinacas y papas rusticas a las hierbas
- Carre de cerdo relleno con ciruelas y panceta, en reducción de vino tinto acompañado de mini vol-au-vent de ratatouille y papas noisettes a la crema
- Lomo envuelto en panceta, bañado en salsa reducción cabernet sauvignon, con milhojas de papas y soufflé de batata al caramelo
- Lomo Clarks: envuelto en panceta y hojaldre, sobre espejo de salsa suave merlot, acompañado de papas rusticas a las hierbas y mini vol-au-vent de humitas
- Lomo relleno con jamón serrano y ciruelas dagen, bañado en salsa crema de olivas y romero fresco, acompañado de milhojas de papas y soufflé de batata al caramelo

MESA DULCE EN MESAS TIFFANYS Show de crepes elaborados a la vista!!

Shots pastel de chocolate-Milhojas de leche- Minis brownie- Creme brulee- Parfait de almendras-Shots lemon pie-Cazuelitas Tiramisu-Panqueques elaborados a la vista-Shots Apple pie-Pastelitos de membrillo-Budín de pan con tea apple-Ensaladas de frutas-Café, leche y variedades de té-Trufas de chocolate-Cheesecake de Maracuya y de frutos rojos-Alfajorcitos caseros -Copas sambayon con chocolate-Flanes caseros-Cupcakes de chocolate y Red Velvet –Volcanes de chocolate-Higos turcos a la menta-Variedad de helados-Mousse naranja-Mousse dulce de leche-Copas frutos rojos

➤ **FIN DE FIESTA (una opción)**

- Sándwiches de lomo con variedad de salsas
- Pernil de cerdo flambeado a la vista, con variedad de aderezos
- Variedades de pizzas a la piedra con cerveza
- Medialunas y pastelitos de membrillo con café con leche y variedades de té
- Tostados de jamón y queso con café con leche y variedades de té

- **BEBIDA CANILLA LIBRE** Vinos Norton Varietal Malbec y Chardonay, gaseosas Ira marca, variedad de jugos y aguas. Champagne Norton Extra brut para brindis.

Valor del menú Buffet: Entrada Buffet y Plato Principal \$ 4.200