

Paquete Santa Lucia

Menú estilo buffet o comida servida en mesa*

Una entrada personal o compartida (por mesa de 8 a 10 personas),
una carne y dos guarniciones y panecillo

Mobiliario incluido:

Silla Tiffany dorada, plateada o blanca con cojín o
Silla bambú negra, blanca o café con cojín, plato base dorado o plateado,
Mantelería, servilletas, cristalería, cubertería plateada, Mesas redondas o
cuadradas con mantel, mesa para firmas y mesa para pastel

Refresco y descorche ilimitados

(Coca cola, Sprite, Coca cola de dieta, Soda, Quina, Limón, sal y hielo)

Estacionamiento

L 585.00 por persona

Agregar 15% de I.S.V, encargado de eventos y
cobro por montaje, servicio de meseros y bartender dependiendo de la cantidad
de personas

****Precios sujetos a cambio sin previo aviso****

Mínimo 30 personas

*Eventos menores a 50 personas tienen un recargo adicional por servicio

Nota: La música, pista, pastel y decoración floral es traída por el cliente. Con gusto le recomendamos a una persona que le brinde el servicio o usted lo ingresa a su gusto. Este paquete es válido por 5 horas después de ese tiempo se cobrarán los refrescos y descorche de lo que se consuma al igual que las horas extras de los meseros y personal. Los artículos que Casablanca le brinda serán elegidos de la variedad con que la compañía cuenta. Servicio y mobiliario para ceremonia tiene un costo adicional. No incluye mobiliario de lujo diverso, todos estos adicionales tienen un costo adicional. Dependiendo de la cantidad de personas, existe un cobro por servicio y montaje adicional por evento. La comida servida requiere mayor cantidad de meseros y este es elegido por el local. Comida servida en mesa tiene un costo adicional de meseros.

Opciones Menu Paquete Santa Lucia

Menú No. 1 (1 entrada, 1 Carne y 2 guarniciones y panecillo)

Entrada personal (1) o por mesa de 8 a 10 pax (1) :

Opción entrada personal:

- Sopa de pollo con vegetales frescos
- Crema de zanahoria perfumada con eneldo
- Crema de maíz con perejil fresco
- Crema de brócoli con queso
- Crema de hongos con perejil
- Crema de papas con tocino
- Crema de tomate con jengibre y queso feta
- Ensalada con frutos rojos, nueces y aderezo de la casa
- Ensalada capresse con pesto de tomates deshidratados
- Ensalada mediterránea
- Tomate relleno con vegetales y queso feta

Opción entradas compartidas:

- Dip de espinaca con queso
- Dip de cebolla caramelizada
- Dip de pimientos dulces
- Dip de jalapeño con cebollina
- Bola de queso con pimientos
- Bola de queso con chutney de mora o guayaba
- Antipasto de vegetales

* Dichas opciones vienen acompañadas de una porción de galletas saladas o pan tostado.

Carne (1):

- Pollo con crema de espinaca
- Pollo al vino blanco con champiñones
- Pollo a la naranja
- Pollo al brócoli con parmesano
- Pollo a la toscana con tomate y albaca
- Pollo en salsa de quesos
- Lomo de cerdo relleno de vegetales
- Cerdo con crema de ajo y hierbas
- Cerdo al horno con salsa criolla
- Cerdo Cerdo con hierbas finas
- Cerdo glaseado mora y romero
- Res en salsa de hongos*
- Steak a la pimienta *
- Espiral de res con chiles asados*
- Res con crema de ajo *

*El cambio a res tiene un costo de L 40 por lomo de res y L 70 por filete de res.

Guarniciones (2):

- Arroz a la jardinera
- Arroz con crema de culantro
- Arroz mediterráneo
- Puré de papas con queso parmesano
- Papas en aceite de oliva y hierbas
- Papas gratinadas con queso fundido
- Soufflé de papas
- Soufflé de maíz
- Vegetales en mantequilla
- Vegetales a la vinagreta
- Vegetales asados con hierbas
- Ensalada fría de pasta tricolor con vegetales
- Pasta farfalle con crema y espinaca
- Pasta a la diavola
- Ensalada fresca con aliño
- Ensalada de frutos rojos con aderezo balsámico
- Ensalada mediterránea con aderezo albahaca

*Todos los menús incluyen un pan por persona

Paquete Casablanca

Menú estilo buffet o comida servida en mesa*

Una entrada personal o compartida (por mesa de 8 a 10 personas),
una carne y tres guarniciones y panecillo

Mobiliario incluido:

Silla Tiffany dorada, plateada o blanca con cojín o
Silla bambú negra, blanca o café con cojín, plato base dorado o plateado,
Mantelería, servilletas, cristalería, cubertería plateada, Mesas redondas o
cuadradas con mantel, mesa para firmas y mesa para pastel

Refresco y descorche ilimitados

(Coca cola, Sprite, Coca cola de dieta, Soda, Quina, Limón, sal y hielo)

Estacionamiento

L 610.00 por persona

Agregar 15% de I.S.V, encargado de eventos y
cobro por montaje, servicio de meseros y bartender dependiendo de la cantidad
de personas

****Precios sujetos a cambio sin previo aviso****

Mínimo 30 personas

*Eventos menores a 50 personas tienen un recargo adicional por servicio

Nota: La música, pista, pastel y decoración floral es traída por el cliente. Con gusto le recomendamos a una persona que le brinde el servicio o usted lo ingresa a su gusto. Este paquete es válido por 5 horas después de ese tiempo se cobrarán los refrescos y descorche de lo que se consuma al igual que las horas extras de los meseros y personal. Los artículos que Casablanca le brinda serán elegidos de la variedad con que la compañía cuenta. Servicio y mobiliario para ceremonia tiene un costo adicional. No incluye mobiliario de lujo diverso, todos estos adicionales tienen un costo adicional. Dependiendo de la cantidad de personas, existe un cobro por servicio y montaje adicional por evento. La comida servida requiere mayor cantidad de meseros y este es elegido por el local. Comida servida en mesa tiene un costo adicional de meseros.

Opciones Menú Paquete Casablanca

Menú No. 1 (1 entrada, 1 Carne y 3 guarniciones y panecillo)

Entrada personal (1) o por mesa de 8 a 10 pax (1) :

Opción entrada personal:

- Sopa de pollo con vegetales frescos
- Sopa de cebolla gratinada
- Crema de maíz con perejil fresco
- Crema de brócoli con queso
- Crema de hongos con perejil
- Crema de papas con tocino
- Crema de tomate con jengibre y queso feta
- Ensalada con frutos rojos, nueces y aderezo de la casa
- Ensalada capresse con pesto de tomates deshidratados
- Ensalada mediterránea
- Tomate relleno con vegetales y queso feta

Opción entradas compartidas:

- Dip de espinaca con queso
- Dip de cebolla caramelizada
- Dip de pimientos dulces
- Dip de jalapeño, tocino y cebollina
- Bola de queso con pimientos
- Bola de queso con tomates deshidratados
- Bola de queso con chutney de mora o guayaba
- Antipasto de vegetales

* Dichas opciones vienen acompañadas de una porción de galletas saladas o pan tostado

Carne (1):

- Pollo con espinaca y hongos
- Pollo al vino blanco con champiñones
- Pollo a la naranja
- Pollo al brócoli con parmesano
- Pollo a la toscana con tomate y albaca
- Pollo en salsa de quesos
- Lomo de res relleno de vegetales
- Cerdo con crema de ajo y hierbas
- Cerdo al horno con salsa criolla
- Cerdo con hierbas finas
- Cerdo glaseado mora y romero
- Steak a la pimienta*
- Medallones de res con salsa de hongos*

*El cambio a res tiene un costo de L. 40 por lomo de res y L. 70 por filete de res.

Guarniciones (3):

- Arroz a la jardinera
- Arroz con crema de culantro
- Arroz mediterráneo
- Puré de papas con queso parmesano
- Papas en aceite de oliva y hierbas
- Papas gratinadas con queso fundido
- Soufflé de papas
- Soufflé de maíz
- Vegetales en mantequilla
- Vegetales a la vinagreta
- Vegetales asados con hierbas
- Ensalada fría de pasta tricolor con vegetales
- Pasta farfalle con crema y espinaca
- Pasta a la diavola
- Ensalada fresca con aliño
- Ensalada de frutos rojos con aderezo balsámico
- Ensalada mediterránea con aderezo albahaca

*Todos los menús incluyen un pan por persona.

Paquete Los Agapantos

Menú estilo buffet o comida servida en mesa*

Una entrada personal o compartida (por mesa de 8 a 10 personas),
dos carne y dos guarniciones y panecillo

Mobiliario incluido:

Silla Tiffany dorada, plateada o blanca con cojín o
Silla bambú negra, blanca o café con cojín, plato base dorado o plateado,
Mantelería, servilletas, cristalería, cubertería plateada, Mesas redondas o
cuadradas con mantel, mesa para firmas y mesa para pastel

Refresco y descorche ilimitados

(Coca cola, Sprite, Coca cola de dieta, Soda, Quina, Limón, sal y hielo)

Estacionamiento

L 650.00 por persona

Agregar 15% de I.S.V, encargado de eventos y
cobro por montaje, servicio de meseros y bartender dependiendo de la cantidad
de personas

****Precios sujetos a cambio sin previo aviso****

Mínimo 30 personas

*Eventos menores a 50 personas tienen un recargo adicional por servicio

Nota: La música, pista, pastel y decoración floral es traída por el cliente. Con gusto le recomendamos a una persona que le brinde el servicio o usted lo ingresa a su gusto. Este paquete es válido por 5 horas después de ese tiempo se cobrarán los refrescos y descorche de lo que se consuma al igual que las horas extras de los meseros y personal. Los artículos que Casablanca le brinda serán elegidos de la variedad con que la compañía cuenta. Servicio y mobiliario para ceremonia tiene un costo adicional. No incluye mobiliario de lujo diverso, todos estos adicionales tienen un costo adicional. Dependiendo de la cantidad de personas, existe un cobro por servicio y montaje adicional por evento. La comida servida requiere mayor cantidad de meseros y este es elegido por el local. Comida servida en mesa tiene un costo adicional de meseros.

Opciones Menu Paquete Los Agapantos

Menú No. 1 (1 entrada, 2 Carne y 2 guarniciones y panecillo)

Entrada personal (1) o por mesa de 8 a 10 pax (1) :

- Sopa de pollo con vegetales
- Sopa de cebolla gratinada
- Crema de maíz con perejil fresco
- Crema de mariscos con cebollina
- Crema de brócoli con queso
- Crema de hongos con perejil
- Crema de papas con tocino
- Crema de tomate con jengibre y queso feta
- Tomate relleno con queso feta y vegetales
- Tostada al olio con hongos y cebolla caramelizada
- Timbal de maíz asado con palmito
- Timbal de aguacate con tomate y queso fresco
- Ensalada capresse con pesto de tomate deshidratado
- Ensalada fría de cous cous
- Copa de ensalada de cangrejo con pan tostado
- Copa de antipasto con pan tostado

Opción entradas compartidas:

- Dip de espinaca y alcachofas con queso
- Dip de cebolla caramelizada
- Dip de tomates deshidratados
- Dip de jalapeño, tocino y cebollina
- Bola de queso con tocino y cebollina
- Bola de queso con tomates deshidratados
- Bola de queso cabra con chutney de mora o guayaba
- Hongos marinados
- Ensalada de cangrejo
- Hummus de pimientos
- Antipasto de vegetales

* Dichas opciones vienen acompañadas de una porción de galletas saladas o pan tostado

Carne (2):

- Pollo relleno de espinaca y hongos
- Pollo al vino blanco con champiñones
- Pollo a la naranja
- Pollo al brócoli con queso parmesano
- Pollo a la toscana con tomate y albaca
- Pollo en salsa de quesos
- Tronco de pollo relleno con queso y jamón
- Lomo de cerdo relleno de vegetales
- Cerdo con hierbas finas
- Cerdo al horno con salsa criolla
- Cerdo glaseado mora y romero
- Tronco de res relleno de vegetales con hierbas*
- Steak a la pimienta*
- Medallones de res con salsa de hongos*
- Filet mignon*
- Espiral de res con chiles asados*
- Camarones a la toscana*
- Camarones al ajillo*
- Camarones al grill con hierbas*

*El cambio a res tiene un costo de L 40 por lomo de res, L 70 por filete de res y camarones L 50.00 por persona.

Guarniciones (2):

- Arroz a la jardinera
- Arroz con crema de culantro
- Arroz mediterráneo
- Arroz salvaje con aromáticos
- Puré de papas con queso parmesano
- Papas en aceite de oliva y hierbas
- Papas gratinadas con queso fundido
- Soufflé de papas
- Soufflé de maíz
- Vegetales en mantequilla
- Vegetales a la vinagreta
- Zanahorias glaseadas con naranja
- Vegetales asados con hierbas
- Vegetales salteados asiáticos
- Vegetales capresse con hierbas aromáticas
- Bastones de vegetales con tocino
- Ensalada fría de pasta tricolor con vegetales
- Pasta farfalle con crema y espinaca
- Pasta a la diavola
- Ensalada de frutos rojos con aderezo balsámico
- Ensalada mediterránea con aderezo albahaca

*Todos los menús incluyen un pan por persona.

Adicionales al paquete

Bocas coctel adicionales

(servidos en mesa de manera individual en plato o bandejeadas en coctel)

Lady finger de pepino con eneldo, jamón y queso o pasta de pollo

Pincho caprese

Brocheta tradicional con tomate y albaca

Copa de dip de espinaca con pan tostado

Kibbe

Sambusec

Empanada de pollo, carne o queso

Hongos rellenos con tres quesos

Slider tipo hamburguesa con queso

Pastelitos tradicionales

Empanada de plátano rellena

Sliders de pollo al limón con pimienta

Croqueta de yuca con mojo de ajo

Dip de aguacate con totopo

Precio por boca L 48.00 c/u

Spring roll de cangrejo o pollo

Crostini de tomate deshidratado con reducción balsámica

Crostini de queso con chutney de mora o guayaba

Crostini con queso y hongo marinado

Dumpling de pollo con vegetales (frito o al vapor)

Pincho de antipasto frio

Croqueta de queso con salsa agridulce

Satay de pollo con chutney de mango o thai

Copa de ceviche de pescado con lasca de platano o galleta

Copa de antipasto con galleta soda

Copa de ensalada de cangrejo con galleta soda

Copa de hummus con pan pita

Copa de dip italiano de tomate con albaca

Precio por boca L 56.00 c/u

Tartaleta de pera al vino con cebolla caramelizada

Tartaleta de queso cabra con higos

Tartaleta de hongos con cuatro quesos

Tostada de durazno con prosciutto y reducción balsámica

Crostini de brie con jalea de tocino

Crostini de Salmon ahumado, queso crema y alcaparras

Pincho de pera con queso brie y arugula

Bola de queso personal con chutney de mora

Bola de queso personal con chutney de guayaba

Bola de queso personal con tomates deshidratados

Bola de queso personal amarillo con pimientos

Precio por boca L 70.00

Tabla o plato personal de quesos y fiambres con 3 tipos de quesos y 3 tipos de fiambres, aceitunas, galletas y pan tostado

Precio por boca L 115.00

***Al querer que dicho montaje sea una isla, el montaje de esta tiene un costo de L 2,000.00 a L 3,000.00 dependiendo de la cantidad**

Postres personales en dos presentaciones

Tiramisú tradicional	S'mores Cheesecake
Brownie con mousse de chocolate	Crumble de manzana con caramelo
Mousse de limón	Mini cheesecake de roll de canela*
Mousse de maracuyá	Mini pie de limon*
Panacota de mora y menta	Tartaleta de frutas*
Tres leches con crema	Shooter de flan con caramelo y crema*
Cheesecake de fresa	Shooter de red velvet con buttercream
Cheesecake de caramelo con manzana y nueces	Shooter de mango con crema (por temporada)*
Cheesecake de oreo	Mini pie de manzana con caramelo*
Creame brulee*	Baklawe con pisachio*
Cheesecake de maracuyá	

Servido en presentación de vidrio tamaño boca o pequeño L 70.00 c/u

(*estos solo pueden ser en tamaño pequeño)

Servido en copa de vidrio personales tamaño grande L 125.00 c/u

***El montaje de dichos postres en una isla tiene un costo adicional de L 1,800.00.**

Opciones de Tornaboda

- Estación de Sopa de tortilla L 100.00 (mínimo 30 unidades)
- Estación de nachos con chili con carne, salsa de queso, jalapeños, cebolla morada, aceitunas negras, tomate, cilantro y tortillas de nachos L 115.00 c/u (Mínimo 30 unidades)
- Estación de baleadas sencillas en vivo L 40.00 c/u (*Mínimo 80, meseras sirven en mesa o en estación en vivo) más cobro por persona que atienda dicha estación de L 1,200.00
- Estación de pupusas en vivo con sus guarniciones L 48.00 c/u (*Mínimo 100, meseras sirven en mesa o en estación en vivo) más cobro por persona que atienda dicha estación de L 1,200.00.
- Estación de zambos preparados con carne, salsa roja, salsa rosada, encurtido, ensalada de repollo, salsa de jalapeño y queso rallado L. 110.00 c/u (*mínimo 30 unidades)

Islas adicionales populares

- Isla de quesos, fiambres, antipastos y frutos para 50 personas **L 15,000.00 (incluye montaje y sin persona que atienda esta)**
- **Isla Dulce** 5 opciones de las siguientes: Mini cupcakes con buttercream, Shooter de brownie con mousse de chocolate o cheesecake (de oreo, maracuyá, fresa o Nutella), Mini chilenitas o alfajores, Tartaletas de frutas, Mini pie de limon o manzana Lps. **280.00 p/p**
- Lechón copaneco 25-30 lbs. approx. Servido con tortillas y lampara para mantener caliente **L 12,000.00 (*meseras sirven en mesa o en estación en vivo)**
- **Isla de bocas** 5 opciones de las siguientes: Sliders tipo hamburguesa o de jamón y queso, Bruschetta con tomate, mozzarella y albaca fresca, Pinchos caprese o hongos rellenos, Copa de ensalada de cangrejo o de ceviche de pescado, Copa de dip de espinaca o antipasto **L 300.00 p/p (minimo 50 pax)**
- **Isla de tequila L 1,800.00** Incluye fuente de tequila, mesón de madera, tequileros de vidrio, limones y cítricos, sal y limones decorativos dentro de fuente. (cliente lleva el tequila)

***para otras opciones solicitar documento de islas diversas.**

Mobiliario adicional

Mobiliario para ceremonia adicional al paquete

Silla Tiffany blanca, dorada o plateada o de bambú L 24.00 c/u

Silla Chanel blanca L 35.00 c/u

Silla Chanel acrílica o tiffany acrílica L 45.00 c/u

Silla Crossback madera L 40.00 c/u

Mesa para oficiar ceremonia con mantel o madera L 150.00

Mesa para oficiar ceremonia con columnas de espejo y top de vidrio L 1,250.00

Mesa de con top de vidrio dorada o plateada L 850.00

Banca para novios blanca o gris L 750.00

Alfombra roja persa de 16mts L 1,800.00

Mobiliario de lujo adicional al paquete

Cubertería dorada por 4 pz L 20.00 c/u

Silla Chanel blanca L 10.00 c/u

Silla Chanel acrílica L 15.00 c/u

Sillas Tiffany acrílicas L 15.00 c/u

Silla Crossback madera L 25.00 c/u

Base de plato de vidrio L 10.00 c/u

Base de plato de rattan L 10.00 c/u

Base de plato Antique o victoriana L 10.00 c/u

Servilleta egipcia L 8.00 c/u

Servilleta lino, manta, organza o satin L 8.00 c/u

Copa tipo goblet L 10.00 c/u

Sobre mantel egipcio L 150.00 c/u

Sobre mantel blanco hindu L 100.00 c/u

Camino de manta o organza L 100.00 c/u

Mantel Rosette Blanco L 150.00 c/u

Mantel de lentejuelas dorado o plateado L 350.00 c/u

Mantel de lino en diversos colores L 150.00 c/u

Mantel satinado en diversos colores L 120.00 c/u

Mesa de vidrio para invitados L 1,850.00 c/u

Mesa de vidrio con columnas de espejo L 1,250.00 c/u

Mesas de vidrio 60” con base de hierro L 1,650.00 c/u

Mesa con columnas blancas y top de vidrio L 1,650.00 c/u

Mesa de tablón con barriles L 1,350.00 c/u o Barriles solos L 650.00 c/u

Panel de dos arcos para baúl y firmas L 1,800.00

Juegos lounge blancos L 1,250.00 c/u

Mesa coctelera con mantel L 250.00 c/u

Mesa coctelera con base dorada o plateada y top de vidrio cuadrado L 320.00 c/u

Silla coctelera tiffany dorada o plateada L 65.00 c/u

Fuente tequilera L 850.00 solo alquiler

Bar blanco (modulo completo) L 2,000.00 c/u

Bar modulo peq. L 1,000.00 c/u

Back bars en dorado o plateado L 1,200 c/u

Back bar con arcos (3 pz) L 4,500.00

Toldo 10x10 lona blanca (para terraza Los Agapantos) L 7,000.00

Toldo 10x10 lona transparente (para terraza Los Agapantos) L 9,000.00

Toldo 10x6 de lujo (para área de jardín) L 4,500.00

Toldo 10x6 lona transparente (para área de jardín) L 6,500.00

Alquiler de baul dorado o plateado L 500.00

Alquiler de baúl acrílico con llave L 650.00 con personalización L 800.00

Alquiler cojín o canasta para pétalos L 200.00 c/u

Alquiler de carreta de shots (sin shots) L 1850.00

Encender chimenea L 400.00

Adicionales en cuanto a horas extra, personal y daños

Por montaje por cada hora previo a la hora establecida de inicio en el contrato son L 2,000.00 a L 3,000.00 dependiendo de la cantidad de personas

Por bartender L 1,200.00 (5 horas) hora extra adicional L 240.00 c/u

Por mesera L 800.00 (5 horas) hora extra adicional L 150.00 c/u

Por supervisor de eventos (eventos menores a 50 personas) L 2,000.00 (5 horas)

hora extra adicional L 350.00 c/u

Descorche de licor fuerte (vodka, tequila, ron, gin etc.) L 160.00 c/u

Descorche de licor suave (vinos, champagne, cocteles) L 100.00 c/u

Descorche por cerveza L 8.00 c/u

Bandeja de aluminio para llevar L 35.00 c/u

Empaque individual para llevar L 20.00 c/u

Empaque peq. para llevar L 15.00 c/u

Precio reposición de copas vino, champagne o agua L 180.00 c/u

Precio reposición de copa para gin L 280.00 c/u

Precio reposición de vasos para postre L 100.00 c/u

Precio reposición de tequileros 80.00 c/u

Precio reposición de vasos cerveceros L 240.00 c/u

Precio reposición de vasos L 50.00 c/u

*para demás precios de reposición solicitar lista completa de este