

Kit de Banquetes 2015

OCCIDENTAL GRAND
NUEVO VALLARTA

BANQUETES

COFFEE BREAK	3
DESAYUNOS	4
CANAPES	5
BANQUETES Y CENAS GALAS	7
CENAS ROMATICAS	14
MESA DE MARTINIS	16
DEGUSTACION DE TEQUILA	17
BARRA LIBRE	18

TRADICIONAL

Café, selección de té, leche y agua
Pan dulce recién horneado (Bienvenida)
Galletas (por la tarde)
Refrescos (por la tarde)

Precio: US \$ 10.00 pp. + IVA

REFRESCANTE

Café, selección de té, leche y agua
Pan dulce recién horneado (Bienvenida)
Jugo de naranja y toronja (por la mañana)
Galletas (por la tarde)
Refrescos (por la tarde)

Precio: US \$ 14.00 pp. + IVA

ENERGETICO

Café, selección de té, leche y agua
Pan dulce recién horneado (Bienvenida)
Jugo de naranja y toronja (por la mañana)
Fruta fresca en rebanadas (por la mañana)
Galletas (por la tarde)
Refrescos (por la tarde)

Precio: US \$ 14.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio. Mantelería blanca. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

DESAYUNO MEXICANO

Jugo de naranja

Plato de Papaya con Limón

Chilaquiles verdes o rojos con pollo, servido con frijoles refritos y queso.

Pan Dulce

Café o té

Precio: US \$ 15.00 pp. + IVA

DESAYUNO BUFFET

50 personas como mínimo

Variedad de jugo de frutas (3 opciones)

Variedad de frutas de la temporada

Estación de yogurts y cereales

Queso cottage, ciruelas poche, coco rallado y granola

Leche fría y chocolate

Estación de huevos al gusto

Chilaquiles verdes o rojos

Papa hash brown

Tocino tostado y salchicha de cerdo

Hot cakes y pan francés

Frijoles refritos

Café y té

Precio: US \$22.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio por 2 horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

OPCIÓN 1

Nido de jamón prosciutto con higos

Mousse de salmón ahumado

Variedad de sushis

Champiñones rellenos de cangrejo

Camarones al coco

Minis Wellington de res

Empanadas Argentinas

Precio: US \$30.00 pp. + IVA

OPCIÓN 2

Tomate cherry rellenas de queso de cabra

Corazones de alcachofas rellenos de cangrejo

Canapés de espárragos y prosciutto

Filete tártara sobre endivias con pesto de menta

Mini coulibiac de salmón

Filipino Lumpia Shanghái

Dátiles rellenos de queso azul

Tempura de vegetales con aderezo de alcachofa.

Precio: US \$35.00 pp. + IVA

*Incluye: Servicio. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería.
Cubiertos. Platos. Mesas.*

OPCIÓN 3

Salmon ahumado con alcaparras

Huevos de codorniz con caviar

Champiñones rellenos de ensalada de langosta

Apio relleno de queso boursin con hueva de salmón

Mini quiches de marlín ahumado

Camarones rellenos de queso y jalapeños

Crepas de espárragos asados

Empanadas de ternera con uva pasas

Precio: US \$40.00 pp. + IVA

*Incluye: Servicio. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería.
Cubiertos. Platos. Mesas.*

MENÚ OPCIÓN 1

Entrada

Ensalada fresca de aguacate y camarones.

Crema de brócoli

Ensalada cesar con salmón ahumado y alcaparras

Platillo Principal

Lomo de res en salsa de queso azul y portobello.

Salmon en costra de ajonjolí

Pechuga de pollo rellena de espinacas, tocino y queso

Postre

Flan Kahlua

Tiramisú

Mousse de guayaba con coulis de fruta de la pasión

Precio: US \$30.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y barra libre por dos horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

MENÚ OPCIÓN 2

Ensalada

Ensalada dúo de corazones de alcachofa y de palma aderezada con vinagreta de 3 chiles

Ensalada de jamón serrano con aderezo balsámico y melón

Ensalada de tomate confitado y queso de cabra con vinagreta de chipotle

Entrada

Crema de espárragos con picatostes de ajo

Crema de cilantro picante con panela azada

Crema de almejas

Platillo Principal

Mar y tierra (res y camarón)

Medallón de filete de res en salsa morita

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza

Postre

Creme Brule con coco cristalizado y fresas

Brownie de chocolate blanco

Mousse de chocolate

Precio: US \$35.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y barra libre por dos horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

MENÚ OPCIÓN 3

Ensalada

Ensalada cesar en canasta de parmesano

Ensalada de espinacas con nuez caramelizada y peras azadas con aderezo balsámico

Ensalada de arugula con nueces caramelizadas y queso de cabra

Entrada

Sopa de pescado al perno

Crema de elote con chile poblano y panela en cubos

Crema poblana

Platillo Principal

Filete de pescado con camarones coco

Medallones de cerdo en salsa de tamarindo con puré de patatas y salteado de espinacas

Solomillo de ternera al horno con salsa cabernet

Postre

Tarta de frutas rojas (moras, frambuesa y fresa)

Natilla catalana con rompopo

Mousse de chocolate con almendra

Precio: US \$40.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y barra libre por dos horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

BUFFET CARIBBEÑO

Estación de Ensaladas

Ceviche de mariscos con salsa Calipso

Ensalada de pepino con yogur

Ensalada de Calamares Marinados

Ensalada de col Americana

Ensalada de mariscos

Plato de frutas tropicales

Aderezos

Mil Islas

Francés

Cesar

Italiano

Sopas

“Sanocho Dominicano”

Platillos Principales

Patatas al horno rellenas con tocino

Alas a la mantequilla mezclado verduras

Pescado con salsa de mango

Pollo jamaiquino

Plátanos fritos

Maíz al vapor con mantequilla

Salsas

Salsa de tomate picante

Salsa picante habanera

Salsa de tomate verde

Salsa de Aguacate

Cocina en vivo

Medallón de res marinado

Camarón Chili

Rebanadas de piña a la parrilla

Postres

Pastel de Nuez

Tarta de Limón

Pie de Manzana

Pastel de Chocolate

Piña colada and Mousse de mango

Precio: US \$40.00 pp. + IVA

*Incluye: Servicio y barra libre por dos horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio.
Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.*

BUFFET BARBECUE

Estación de Ensaladas

Mezcla De Lechugas

Tomates

Cebollas

Pepino

Maíz

Remolacha Rayada

Ensalada De Papa

Ceviche Acapulco

Guacamole

Rábanos

Salsas

Salsa mexicana

Salsa de tomate verde

Salsa de chipotle y piña

Parrillada

Sirlon de cerdo

Chorizo

Pollo a la plancha

Costillitas de cerdo BBQ

Guarniciones

Patata al horno
Brócoli gratinado
Zanahorias glaseadas
Maíz dulce
Puré de patata dulce
Frijoles
Champiñones al ajillo

Estación de pan

Pan de maíz
Pan de cebolla con Jalapeño
Pan con semillas de sésamo negro
Pan de comino

Postres

Pastel de Chocolate
Pie de Queso
"Tres Leches"
Tarta de Frutas

Precio: US \$45.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y barra libre por dos horas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

MENÚ OPCIÓN 1

Ensalada verde con tomate, jamón serrano y mozzarella fresca acompañada de aderezo balsámico.

Sopa de pescado y camarones con crotones al parmesano

Camarones y miñón de res acompañado de puré de papa y verduras asadas

Profiteroles rellenos de helado de vainilla con salsa de chocolate

Precio: US \$140.00 pp. + IVA

MENÚ OPCIÓN 2

Ensalada cesar con aderezo casero

Crema de almeja al vino blanco

Dorado fresco asado con salsa de limón acompañado de risotto de champiñones

Profiteroles rellenos de helado de vainilla con salsa de chocolate

Precio: US \$140.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y bebidas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

MENÚ OPCIÓN 3

Ensalada mediterránea con arugula y espinacas, lechuga larga, tomate cherry, betabel, queso panela acompañado de aderezo balsámico

Crema de alcachofas Aromatizadas al Brandy con palomitas de Camarón

Camarón y Miñón de Res acompañado de puré de papas y verduras asadas

Profiteroles rellenos de helado de vainilla con salsa de chocolate

Precio: US \$140.00 pp. + IVA

OPCION EXTRA

Cena Con Langosta

Al mojo de Ajo

A la Mantequilla

Maniere de almendras

A la termidor

Precio: US \$75.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio y bebidas. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Cubiertos. Platos. Mesas.

MESA DE MARTINIS

Martini Coctel

Martini de Manzana

Martini de Melón

Martini de Durazno

Banana Martini de Plátano

Chocolate Martini de Chocolate

Cosmopolitan

Martini de Citricos

Martini Azul

Precio: US \$15.00 pp. + IVA

Incluya, Montaje, Luces, Música y servicio

Incluye: Servicio. Mantelería blanca. Renta del Espacio. Set-up. Cristalería. Mesas. Luces y Musica.

DEGUSTACIÓN DE TEQUILA

Tipos de tequila a degustar:

Tequila blanco

Tequila joven

Tequila reposado

Tequila añejo

Precio: US \$65.00 pp. + IVA

** Varía la casa según disponibilidad*

Incluye: Cena de 4 tiempos a escoger en el menú del restaurante. Bebida durante la cena, sodas y vinos de mesa. Video informativo. Interacción con el Comensal. Premios. Mínimo 20 personas. Máximo 50 persona.

BARRA NACIONAL BÁSICA

Whisky J.W.

Vodka Smirnoff

Tequila blanco de la casa

Ron Bacardi blanco

Brandy Torres 5

Vino Blanco y Tinto de la casa

Cervezas claras y oscuras

Refrescos y jugos

Precio por hora: US \$15.00 pp. + IVA

Precio 3 horas: US \$35.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio. Mesas y Mantelería blanca. Set-up. Cristalería y vasos.

BARRA INTERNACIONAL PREMIUM

Whisky J.W.
Whisky Etiqueta Roja
Whisky Buchanan 12
Vodka Absolut Azul
Tequila Don Julio Blanco
Ron Bacardi Blanco
Brandy Torres 10
Ginebra Tankeray
Anís Chinchón
Baileys
Grand Marnier
Vino Blanco y Tinto de la casa
Cervezas Claras y Oscuras.
Refrescos y Jugos

Precio por hora: US \$25.00 pp. + IVA

Precio 3 horas: US \$50.00 pp. + IVA

Incluye: Servicio. Mesas y Mantelería blanca. Set-up. Cristalería y vasos.