

## SALONES DE EVENTOS

Espacios acogedores diseñados y para la realización de tus eventos sociales y corporativos.

Consulta nuestros servicios complementarios que harán de tu evento una experiencia memorable.



## SALONES

ADRIANA

80 invitados

ALVARO

45 invitados

## TIPOS DE EVENTOS

Intencionamos que celebres en la intimidad de tus invitados.

Bodas, cumpleaños, baby shower, bautizos, graduaciones, y mas.

Reuniones corporativas, talleres, capacitaciones, y mas.





## NUESTROS SALONES:

### SALON ADRIANA:

- Capacidad 80 invitados.
- Espacio acogedor con terraza integrada.
- Aire Acondicionado
- 1er. Nivel
- Bar equipado con freezer.
- Sillas plegadizas blancas y mesas plásticas para invitados y estación de buffet (ajustado a la disponibilidad).
- Planta eléctrica.
- Parqueo Privado.

### SALON ALVARO:

- Capacidad 45 invitados.
- Espacio acogedor con terraza integrada.
- Aire Acondicionado
- 2do. Nivel
- Bar ejecutivo con freezer.
- Sillas plegadizas blancas y mesas plásticas para invitados y estación de buffet (ajustado a la disponibilidad).
- Planta eléctrica.
- Parqueo Privado.





## SEAMOS COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

### TE OFRECEMOS:

- Acogedor salón de eventos.
- Servicio de sonido.
- 2 Camareros.
- Sillas, mesas, mantelería, cristalería y menajes.
- Acompañamiento y asesoría de nuestro personal.
- Bebidas básicas: refrescos y agua regular.
- Bar con freezer e hielo.



### SERVICIOS ADICIONALES:

- Centros florales.
- Servicio de buffet y bocadillos.
- Camarero adicional.  
RD\$3,250.00
- Diseño y decoración en general.
- Bebidas alcohólicas y jugos naturales.
- Impresión gráfica personalizada
- Servicio Valet Parking.



## COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

### OPCIONES DE BUFFET

SELECCIONA TUS PLATOS FAVORITOS Y PROCEDEMOS A COTIZARTE.

#### ENSALADAS:

Ensalada Toscana ( rúgula, berenjenas, tomates y mozzarella)

Ensalada del Huerto (variedad de lechugas, frutas temporada, tomates cherries)

Ensalada Cesar.

Torre Napolitana con pesto de albahaca.

Ensalada Griega ( variedad de lechuga, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso feta, nueces, pimientos).

Ensalada de pasta con pimientos, jamón y maíz.

Ensalada de Papas.

Vegetales a la vinagreta ( brócoli, coliflor, zanahorias, maíz)

Vegetales al Vapor.

Ensalada de Quinoa ( perejil, pimientos, cebolla, tomates cherries)

Orzo a la Mediterránea. ( Kalamata, tomates, pimientos, almendras y albahaca)

Antipasto de Hongos.

#### GUARNICIONES:

- Arroz con madurito, Bacon y puerro.
- Arroz con vegetales
- Arroz con perejil y maíz.
- Moro negro, rojo o guandules.
- Pastelón de plátano maduro y queso
- Papas mil hojas gratinadas
- Papas festivas con tocineta y puerro.
- Pastelón yuca 4 quesos.
- Soufflé de Papa, maíz o Yuca
- Lasagna Napolitana
- Canelones de ricotta y espinaca.
- Raviolis de queso.
- Quiche de maíz o cebolla.
- Quiche de pollo y nueces.
- Quiche de pimientos.
- Bolitas de platano maduro y queso
- Arancini a la napolitana.





## COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

### OPCIONES DE BUFFET

SELECCIONA TUS PLATOS FAVORITOS Y PROCEDEMOS A COTIZARTE.

#### PROTEÍNAS:

- Pechuga a la Gordon Blue en crema de hongos.
- Envoltinis de pollo rellenos de prosciutto, maduritos en crema de maíz
- Rollitos de escalopines de pollo con ricotta y espinaca con salsa de salvia y mantequilla.
- Pechuga de pollo en salsa de cilantro y toppin de tocineta.
- Pollo al horno con pimientos.
- Fricase de Pollo.
- Pavo glaseado con salsa de estragón.
- Escalopines de Pavo en crema blanca con toppin de tocineta.
- Salmon al grill en crema de alcaparras.
- Salmon al sartén al Papillote.
- Salmon sobre crema de cítricos y jengibre.
- Pescado a la Meunier.
- Filete de pescado a las finas hierbas.
- Camarones al Ajillo
- Salpicón de Camarones.
- Shots de ceviche limeño.
- Filete de Cerdo a la pimienta verde.
- Pernil de Cerdo en salsa natural.
- Pierna de cerdo ahumada con salsa de manzana.
- Lomo de cerdo en crema de hongos.
- Cerdo asado.
- Carne mechada al estilo criollo.
- Escalopines de Res con pimientos salteados.
- Filete de res en reducción de vino.
- Tiras de churrascos en salsa de chimichurri.
- Satay de filete de res



## COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

### BEBIDAS

Selecciona tu bebida de preferencia y procedemos a cotizarte.

#### CARTA DE VINOS:

- Arzuaga La Planta
- Glorioso Crianza
- Silk & Spice Red Blend
- Marques de Riscal Tempranillo
- Woodbrigde Red Blend
- Protos Verdejo

#### COCTELERÍA:

- Mojito
- Fruit Ponch
- Jugos Naturales
- Sangria
- Pina Colada





# COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

Selecciona tu opción ideal.

Escala de Invitados	Salon Adriana 1er. Nivel	Salon Alvaro 2do. Nivel
25-35	RD\$105,000.00	RD\$98,000.00
36-45	RD\$118,000.00	RD\$105,000.00
45-50	RD\$125,000.00	RD\$115,000.00
51-60	RD\$140,000.00	N/A
61-75	RD\$160,000.00	N/A





# COMPLICES DE TUS MEJORES MOMENTOS

## Condiciones Generales

### **Reservación de Espacio:**

Claudia Fiesta formaliza la reserva de sus salones de eventos con el pago del 40% del servicio contratado.

### **Formas de Pago:**

- Pago Inicial: abono del 40% del total de la cotización. No reembolsable.
- 2do. Pago: Treinta (30) días antes del evento, se completa el 80% del total de la cotización.
- 3er. pago: Cinco (5) días previo al evento, se salda el 100% de la cotización y se retiene un depósito adicional de RD\$5,000.00 por roturas y/o faltantes, devueltos dos (2) días hábiles pasado el evento.
- Estos precios no incluyen ITBIS.

### **Depósito por rotura y/o faltantes:**

El cliente es el único responsable de las roturas y pérdidas durante el desarrollo del evento.

### **Datos Bancarios**

**Claudia Fiestas, SRL.**

**RNC: 1-0234743-3**

*Cuenta Corriente:*

- Banco Santa Cruz: 1-100-102-000-105-6
- Banco de Reservas: 252-001215-8

*Cuenta de Ahorro:*

- BHD: 3031637-001-2

*Gracias por preferirnos*