SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES

Bodas

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

Gracias

por considerar Sublime Samana Hotel & Residences para su día especial.

A continuación encontrará nuestros términos y condiciones, así como los detalles importantes sobre las ceremonias de boda y recepciones en Sublime Samana.

Las bodas en Sublime Samana Hotel & Residences incluyen:

- *Coordinador de bodas*
- *Montaje para la ceremonia y recepción*
- *Meseros, bartenders y seguridad*
- *Sillas y mesas estilo recepción para hasta 50 personas*
- *Blancos básicos, servilletas, platos, cubiertos, cristalería para hasta 50 personas*
- *Lista de proveedores selectos para fotógrafo, DJ, florista y diseñador de eventos*

Tarifas de alquiler del lugar:

- *Playa y Parrilla La Palapa $ 3,000*
- *Jardín y Bistro $ 2,000*
- *Área de piscina y gazebo $ 1,500*

Uso exclusivo del área, el precio está sujeto a impuestos.

SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES

Información general sobre reservas y contrataciones:

- *Se requiere reservar un mínimo de habitaciones y noches de hotel según el tamaño del grupo, los días de la semana y la temporada. Consulte con nuestro departamento de ventas para conocer los mínimos requeridos.*

- *Todas las opciones de comida y bar son proporcionadas por Sublime Samana exclusivamente.*

- *El menú quedará establecido un mes antes de su evento.*

- *El conteo final de invitados y el pago debe ser realizado un mes antes de su evento.*

- *Todos los menús de bodas, paquetes y opciones de bares se pueden personalizar.*

- *Responsabilidades del cliente: Oficiante, flores/decoración, fotógrafo, pastel de bodas, música, carpas adicionales, pista de baile y otros muebles.*

-*Retenciones provisionales: Sublime retendrá provisionalmente su fecha seleccionada durante 7 días sin un depósito o un acuerdo firmado.*

- *Se requiere un depósito de $3,000 USD y un contrato firmado dentro de las dos semanas posteriores a la fecha de envío del contrato.*

- *El saldo restante se divide entre dos pagos con un pago intermedio que vence 6 meses antes del evento.*

- *Precio: los paquetes y los extras tienen un precio por persona. Los precios y la disponibilidad están sujetos a cambios hasta que se contrate y se elija el menú.*

- *Todos los servicios están sujetos a un impuesto del 18% y se aplica un cargo por servicio del 10% a los alquileres de alimentos, bebidas y equipos.*

- *Alquileres de cortesía: seis mesas redondas de 72 pulgadas con manteles blancos y 50 sillas Tiffany blancas. Las mesas, sillas y blancos adicionales o diferentes, están disponibles por un costo adicional.*

Contenido

MENUS DE BUFFET	4
Canapés de Bienvenida	4
Opción Elegante	5
Opción Dominicana	5
Opción Luxury	6
Snacks de Media Noche	7
OPCIONES DE BAR	8
Esencial	8
Caribeño	8
Sublime	9
Descorche	9
PAQUETES DE BODA	10
Menú Coctel	10
Menú Coctel y Cena	11
Menú Completo	12
MENU A LA CARTA	13
Aperitivos	13
Platos Principales	14
Postres	14

Menús tipo Buffet

Ofrecemos una serie de menús tipo buffet, incluyendo aperitivos de bienvenida, cena, bar y aperitivos nocturnos para la torna boda.

CANAPÉS DE BIENVENIDA

$33 USD por persona, por 1 hora
6 opciones a selección

Brochetas de vieiras envueltas en algas de nori con salsa de soya

Mahi mahi filete sobre algas wakame

Minipancerotti rellenos de Mascarpone y Tocino

Tartar de atún con sabor asiático sobre pan de coco

Pimientos de piquillo rellenos de queso crema y rúcula montado en tostada de pan

Tomates cherry y mozzarella con albahaca fresca

Tacos mejicanos rellenos de pollo y salsitas

Barquitos de plátanos verdes rellenos con pollo agridulce

Empanadas rellenas de sofrito de ternera

Buñuelos de pollo con marinado de sésamo

Brochetas de res y champiñones con Salsa de pimienta verde

Mariposas de res bañadas en salsa de Chimichurri

Camarones con chorizo al grill

PAQUETE ELEGANTE

$72 USD por persona, por 2 horas

Entradas

Ensalada Capresse
Queso mozzarella "gotas de leche" tomate cherry, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tiradito Peruano
Tiritas de dorado marinado con limón y cilantro

Platos Principales

Medallones de dorado en salsa de coco

Costillas de cordero al grill

Guarniciones

Papas crocantes a las finas hierbas

Vegetales al grill

Postres

Flan de guanábana y coco

Mini tarta tropical

PAQUETE DOMINICANO

$91 USD por persona, por 2 horas

Entradas

Caldo o sopa

Arepa de yuca y variedad de panecillos

Ensalada de lechugas variadas

Ensalada Rusa (papas, huevos, zanahoria, maíz y remolacha)

Platos Principales

Chivo guisado al Ron y pimienta

Filete de pescado fresco, con salsa de coco

Pastelón de plátano maduro, relleno de carne de res y gratinado con queso

Pollo al horno josper con dúo de cebolla perla y morada

Pulpo fresco en salsa criolla

Cerdo asado en maridaje del chef, con un tope de chimichurri de hierbas

Guarniciones

Papas al Ajo y Romero

Verduras al grill con hiervas aromática

Arroz blanco, habichuela roja, y tostones

Postres Dominicanos

Clásico majarete, confitura de frutas silvestre dos variedades,

Tres leches dominicano

Dulce de Piña y Lechosa

PAQUETE LUXURY

$141 USD por persona, por 2 horas

Entradas

Estación de Crudités
Lechuga romana, pepino, zanahoria, tomate, maíz baby y cebolla acompañado de vinagreta tradicional y aderezo de alcaparra

Ensalada Nizarda
Lechuga, huevos, pimientos, anchoas, tocineta, atún y pesto

Ensalada Capresse
Queso mozzarella "gotas de leche" tomate cherry, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Estación de Sushi y Nigiri
California roll, masa de cangrejo roll, vegetariano roll, nigiri de camarones y nigiri de salmón ahumado con su aceite

Platos Principales

Filete de res en cama de vegetales servido en salsa española

Pinchos de pollo en salsa de Laurel

Salmón y salsa de limón y "cointreau"

Barbacoa de Langostas y salsas

Guarniciones

Arroz basmati con azafrán

Papas crocantes a las finas hierbas

Mil hojas de papas con compota de cebolla

Vegetales al grill

Postres

Mousse de chocolate con nueces y dulce de leche

Majarete dominicano

Mini brownies rellenos con mousse de chocolate blanco

Canutillo de guayaba relleno de mousse de chocolate blanco

Snacks de Media Noche

MINI SANDWICHES

$33 USD por persona, por 1 hora
Todas las opciones a selección

Dominicanos
Camarones, Aguacate, Rúcula y Salsa Rosada

Capresse
Prosciutto, Queso Mozzarella, Tomate, Albahaca y Aceite de Oliva Vírgen Extra

Corte Frío de Roast Beef
Con Panes Variados (Pan de Agua y Pan de Baguette) y Selección de Salsas

Club
Jamón de Pavo, Tomate, Lechuga, Queso Danés, Huevo Duro y Mayonesa

Opciones de Bar

Bar Esencial

CERVEZA
Presidente

COCTELES
Mojito
Piña Colada
Dry Martini
Daiquiri

VINOS
Familia Gascón Chardonnay
Borsao Jóven Tinto

AGUA Y REFRESCOS
Agua Dasani
CocaCola
Sprite

$85 USD por persona por 3 horas
$20 por persona por cada hora extra

Bar Caribeño

RON
Brugal Extra Viejo
Brugal Blanco

VODKA
Smirnoff
Absolut

GINEBRA
Bombay
Beefeater

TEQUILA
José Cuervo

CERVEZA
Presidente
Corona

JUGO
Naranja
Piña
Berries

COCTELES
Mojito
Piña Colada
Dry Martini

$115 USD por persona por 3 horas
$29 por persona por cada hora extra

Bar Sublime

RON
Brugal Extra Viejo
Brugal Titanium
Barceló Imperial

VODKA
Grey Goose
Absolut

GINEBRA
Tanqueray
Bombay Sapphire

TEQUILA
José Cuervo Tradicional
Don Julio Reposado

CERVEZA
Presidente
Corona

VINOS Y ESPUMOSOS
Familia Gascón Chardonnay
Borsao Jóven Tinto
Sachetto Millesimato Dry

JUGO
Naranja
Piña
Berries
Mango
Passion Fruit

COCTELES
Mojito
Piña Colada
Dry Martini
Daiquiri

$124 USD por persona por 3 horas
$33 por persona por cada hora extra

DESCORCHE POR 2 HORAS DURANTE CANAPÉS Y CENA

- Vinos, champagne, y espumante: $20 USD por persona

- Destilado (gin, vodka, ron, tequila, etc.): $25 USD por persona

- Cerveza (doméstica o internacional): $8 USD por persona

- Jugos, gaseosas y agua: $4 USD por persona

Menús
Paquetes de Boda

Para simplificar la planificación, hemos preparado tres paquetes por si usted está buscando simplemente un cóctel, cóctel y cena o la cena y la recepción.

Paquete de Cóctel

Min. 12 personas
Max. 50 personas
Duración: 2 horas
Precio por persona: $128 USD

Open Bar "Sublime" – 2 horas
Aperitivos (6 piezas por persona)
Pastel de Boda
Brindis con Cava
Agua durante la cena
Música de Fondo

APERITIVOS

Guacamole y Chips Crujientes de Plátano

Camarones Marinados en Agua de Coco y Ron

Wantoon de Cochinillo Braseado y Hojas de Anís

Ensalada de Langosta Braseada

Buñuelos de Ñame con S alsa Fría de Cilantro

Ceviche de Pulpo, Mago y Aguacate

Paquete de Cóctel + Cena

Min. 12 personas
Max. 50 personas
Duración: 2-3 horas
Precio por persona: $233 USD

Open Bar "Sublime" – 2 horas

Aperitivos (8 piezas por persona)

Cena de 3 Tiempos

½ Botella de Vino por persona

Pastel de Boda

Brindis con Cava

Agua durante la cena

Música de Fondo

APERITIVOS

Chupito de camarones de Sánchez y bisque de mariscos

Tartar de Dorado, jugo de piña y cilantro fresco

Ensalada de Langosta braseada

Queso de cabra marinado, hierba buena y relish de tomate

Camarones fritos y mayonesa de chinola

Croquetas de chillo rebozadas en coco natural

Ostras gratinadas en parmegiano Reggiano

Buñuelos de ñame con salsa fría de cilantro

CENA DE TRES TIEMPOS

Ceviche de Pulpo, Mango y Aguacate

Chillo con salsa fría de coco y pudding de calabaza

POSTRES

Macarrones
Cheese cake de chinola
Doble Chocolate
Cupcakes
Sopa de chocolate blanco y coco
Mini Pies de Limón
Trufas de Chocolate

SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES

Paquete de Cóctel + Cena + Recepción

Min. 30 personas
Max. 200 personas
Duración: Hasta 5 horas
Precio por persona: $371 USD

Montaje

Open Bar "Sublime" – 1 hora

Aperitivos (8 piezas por persona)

Cena de 3 Tiempos

½ Botella de Vino por persona

Pastel de Boda

Brindis con Cava

Open Bar "caribeño" – 3 horas

Música de DJ (5 horas)

Mini Canapés y Buffet de Torna Boda

APERITIVOS

Escabeche de mariscos, cítricos y chinola

Ceviche de pulpo, mango y aguacate

Carpacho de Pez Marlin al aroma de limoncillo

Wantoon de cochinillo braseado y hojas de anís

Prosciutto, camarón y perfume de trufa

Ostras gratinadas en parmegiano Reggiano

Buñuelos de ñame con salsa fría de cilantro

Quiche de brócoli y camarón de Sánchez

CEANA DE TRES TIEMPOS

Carpaccio de ternera, mango banilejo, aguacates y aderezo de soya

Dorado de "Sabana de la Mar" marinado en gajos cítricos y rúcula

POSTRES

Macarrones
Cheesecake de Chinola
Doble Chocolate
Cupcakes
Sopa de Chocolate Blanco y Coco
Mini Pies de Limón
Trufas de Chocolate
Tartaleta de Fresa
Mousse de Chinola
Arroz con Leche de Coco
Habichuelas con Dulce

SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES

Menú a la Carta

Cree su propio menú personalizado de nuestra selección de aperitivos, platos principales, guarniciones y postres.

Aperitivos

FRÍOS

Guacamole y Chips Crujientes de Plátano

Camarones Marinados en Agua de Coco y Ron

WanToon de Cochinillo Braseado y Hojas de Anís

Escabeche de Mariscos, Cítricos y Chinola

Chupito de Camarones de Sánchez y Bisque de Mariscos

Tartar de Dorado, Jugo de Piña y Cilantro Fresco

Ensalada de Langosta Braseada

Quiche de Guacamole

Ceviche de Pulpo, Mango y Aguacate

CALIENTES

Camarones Fritos y Mayonesa de Chinola

Croquetas de Chillo Rebozadas en Coco Natural

Prosciutto, Camarón y Perfume de Trufa

Bombón de Piquillo Relleno de Cerdo Asado

Calamares Empanizados

Patatas y Salsa Brava Dominicana

Camarón de Sánchez reposado en crocante de maíz

Mini-croqueta de queso con mermelada de ciruela y mango

* Sugerimos 6 unidades por invitado, tres variedades por persona

Platos Principales

ENTRADAS

Ceviche de Pulpo, Mango, Pico de Gallo y Aguacate

Ensalada César de Camarones Crujientes al Aroma de Cítricos

Carpaccio de Ternera, Mango Banilejo, Aguacates y Aderezo de Soya

Dorado de "Sabana del Mar" Marinado en Gajos Cítricos y Rúcula

Gazpacho de Naranja con Crocante de Mariscos

Pulpo Confitado y Crujiente sobre Zócalo de Guacamole

Sopa de Pescado, Chillo, Almejas y Langostinos al Aroma de Pernod

**Uno por invitado*

PESCADOS

Lomo de Dorado al Grill y Verduras de Temporada al vapor

Colirrubia estilo Dominicano

Chillo con Salsa fría de Coco y Pudding de Calabaza

Dorado con Ensalada Capresse y Salsa de Olivas Negras

CARNES

Churrasco y Verduras al horno de leña con Salsa criolla Argentina

Picapollo de la Casa estilo Dominicano

Chivo Braseado con Patatas y Cebollas

Filete de Res ahumado, Arroz con Puerro y Salsa de Perejil

**Uno por invitado*

Postres

Macarrones
Cheesecake de Chinola
Doble Chocolate
Cupcakes
Sopa de Chocolate Blanco y Coco

Trufas de Chocolate
Tartaleta de Fresa
Mousse de Chinola
Arroz con Leche de Coco
Clásico majarete dominicano

**Sugerencia 1-2 por person*

SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES