



SUBLIME SAMANA
HOTEL & RESIDENCES

Menús de Banquetes
BODAS & EVENTOS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

Independently minded

Organiza tu Evento

Todos los eventos en Sublime Samana incluyen:

- Coordinador de eventos
- Montaje para la ceremonia y la recepción
- Meseros, bármanes, seguridad
- Sillas y mesas estilo recepción para hasta 50 personas
- Mantelería básica, servilletas, platos, cubiertos y cristalería para hasta 50 personas
- Lista de proveedores preferidos: fotógrafo, DJ, florista y diseñador de eventos

Espacios y Fees de Renta*

Playa y La Palapa \$3,000

Jardín y Bistro \$2,000

Piscina y Gazebo \$1,500

*Uso exclusivo del espacio, precio sujeto a impuestos.



OPCIONES

Cóctel:

Caliente, Frio, Dulce

Buffet:

Deluxe, Premium, Sublime

Plateado:

Deluxe, Premium, Sublime

Bar:

Essencial, Caribeño
Descorche*



COCTEL

Mínimo 20, Máximo 100 personas

Bocadillos Fríos US\$20

- Pulpo con salsa cítrica de olivos
- Steak tartar con queso grana padano
- Muselina de salmón ahumado y aguacate
- Crostini de roast beef
- Gravlax de salmón con encurtidos
- Ceviche de pescado blanco con puré de papa
- Rollito vietnamita con tofu
- Babaganoush de berenjena
- Zucchini grillado relleno de ricota de almendra

Bocadillos Calientes US\$24

- Korokke de salmón y mayonesa cítrica
- Camarón frito con quinoa y salsa acevichada
- Mini hamburguesa con queso cheddar y salsa BBQ
- Arancini de auyama y queso cabra
- Panceta de cerdo con salsa agridulce
- Pollo frito con mayonesa picante
- Empanada de camarón queso
- Tofu frito y salsa asiática
- Coliflor tostada y mantequilla

Dulces US\$18

- Variedad de Macarrones
- Brownie de chocolate
- Key lime pie
- Tarta de coco mango
- Pastel de avellanas
- Pastel de chocolate

Precio incluye selección de 3 bocadillos por persona, por 1 hora.

BUFFET

Deluxe

\$55 USD

Mínimo 25, Máximo 120 personas

Incluye entrantes, guarniciones, platos principales y postres.

Entradas

Ensalada de papa y huevo

Ensalada de hojas verdes

Hummus de remolacha y garbanzos

Tabla de cortes de quesos y fiambres

Encurtidos y frutos secos

Ceviche de pescado del día

Mejillones con salsa verde

Ensalada de pasta caprese

Principales

Corte de res braseado con hongos y puré de auyama

Suprema de pollo asada con papas salteadas a la provenzal

Pasta de mariscos al ajillo

Arancini de espinaca y salsa pomodoro y albahaca fresca

Postres

Pannacotta de vainilla y salsa de frutos rojos

Pavlova con cremoso de mango

Strudel de manzana

Frutas de temporada

BUFFET

Premium

\$70 USD

Mínimo 25, Máximo 120 personas

Incluye entrantes, guarniciones, platos principales y postres.

Entradas

Babaganoush y focaccia

Ensalada de quínoa y vegetales

Ensalada César con vegetales

Tabla de cortes de quesos y fiambres

Rollitos vietnamitas con salsa de maní

Ensalada de maíz y tomate

Ensalada de repollo y zanahoria

Ceviche de pescado del día

Ensalada de mariscos

Principales

Picaña asada con puré de papas trufado

Milanesa de ave gratinada al parmesano y vegetales asados

Pesca del día grillada con arroz cremoso y parmesano

Cerdo asado con arroz con coco

Gnocchi de papa con cremoso de albahaca y nueces

Postres

Leche asada con dulce de leche

Peras caramelizadas servidas con crema de queso

Pie de limón

Frutas de temporada

BUFFET

Sublime

\$98 USD

Minimum 25, Maximum 120 people

Incluye entrantes, guarniciones, platos principales y postres.

Entradas

- Selección de quesos y fiambres
- Ensalada verde y almendras tostadas
- Ensalada atún tataki y mix oriental
- Quínoa y vegetales
- Ceviche de mariscos
- Ensalada de camarones y pulpo
- Ensalada caprese

Sopas

- Sopa de mariscos
- Crema de brócoli y nueces

Principales

- Pierna de cordero braseada con moro de guandules
- Costillas de cerdo en salsa BBQ con coleslaw y puré de papa
- Salmon en mantequilla de salvia y vegetales grillados
- Pecho de cerdo glaseado en miel y cremosos de batata
- Lasaña de vegetales con salsa pomodoro

Postres

- Tiramisú
- Pavlova de fresas y chinola
- Tarta tatin de manzanas
- Frutas de temporada

EMPLATADO

Deluxe \$60 USD

Mínimo 25, Máximo 75 personas

Incluye una entrada, un plato principal y un postre.

Entradas

1. Carpacho de res, láminas de grana padano, alcaparras, rúcula y aceto balsámico
2. Crema de auyama asada y crocante de prosciutto
3. Timbal de quínoa y vegetales asados

Principales

1. Corte de res braseado con salsa de vino y cremoso de batata
2. Suprema de pollo con salsa de mostaza y vegetales
3. Pasta corta con salsa de albahaca y cerezas de mozzarella

Postres

1. Brownie con helado de vainilla
2. Strudel de fresas y helado de chocolate
3. Frutas de temporada

EMPLATADO

Premium \$85 USD

Mínimo 25, Máximo 75 personas

Incluye una entrada, un plato principal y un postre.

Entradas

1. Ensalada caprese
2. Tártaro de salmón al estilo nikkei
3. Crema de brócolis asados con queso de cabra

Principales

1. Churrasco grillado con papines a la provenzal y chimichurri ahumado
2. Pesca del día cremoso de pitipua y sopa fría de almendras
3. Risotto de auyama y miel

Postres

1. Cheesecake de chinola
2. Cremoso de chocolate y salsa de frutos rojos
3. Frutas de temporada

EMPLATADO

Mínimo 25, Máximo 75 personas

Incluye una entrada, un plato principal y un postre.

Entradas

1. Tiradito de atún, cremoso de chinola y aguacate asado
2. Camarones en salsa verde y mouse de aguacate
3. Rollitos de vegetales en papel de arroz y salsa de maní

Principales

1. Filete Wagyu con arroz cremoso de hongos trufado y salsa de queso gorgonzola
2. Langosta de 1½ libra grillada, muselina de zanahoria y naranja y salsa de mantequilla al limón
3. Berenjena a la parmesana y ensaladilla fresca

Postres

1. Tiramisú
2. Pavlova de mango
3. Frutas de temporada
4. Pastel de chocolate amargo y helado de vainilla

Sublime \$145 USD

OPCIONES DE BAR

Bar Esencial

CERVEZA

Presidente

COCTELES

Mojito, Piña Colada

Dry Martini, Daiquiri

VINOS

Tinto y Blanco de la Casa

AGUA Y SODAS

\$ 85 USD por persona por 3 horas

\$ 20 por persona por cada hora extra

Bar Caribeño

DESTILADOS

Tequila: José Cuervo

Vodka: Smirnoff, Absolut

Ginebra: Bombay, Beefeater

Ron: Brugal Blanco and Extra Viejo

CERVEZA

Presidente, Corona

JUGOS

Naranja, Piña, Cranberry

COCTELES

Mojito, Piña Colada, Dry Martini

\$ 115 USD por persona por 3 horas

\$ 29 por persona por cada hora extra

Descorche

DESTILADOS*

\$ 25 USD por botella

Max. 750 ml

ESPUMANTES

\$ 22 USD por botella

Max. 750 ml

VINO

\$ 20 USD por botella

Max. 750 ml

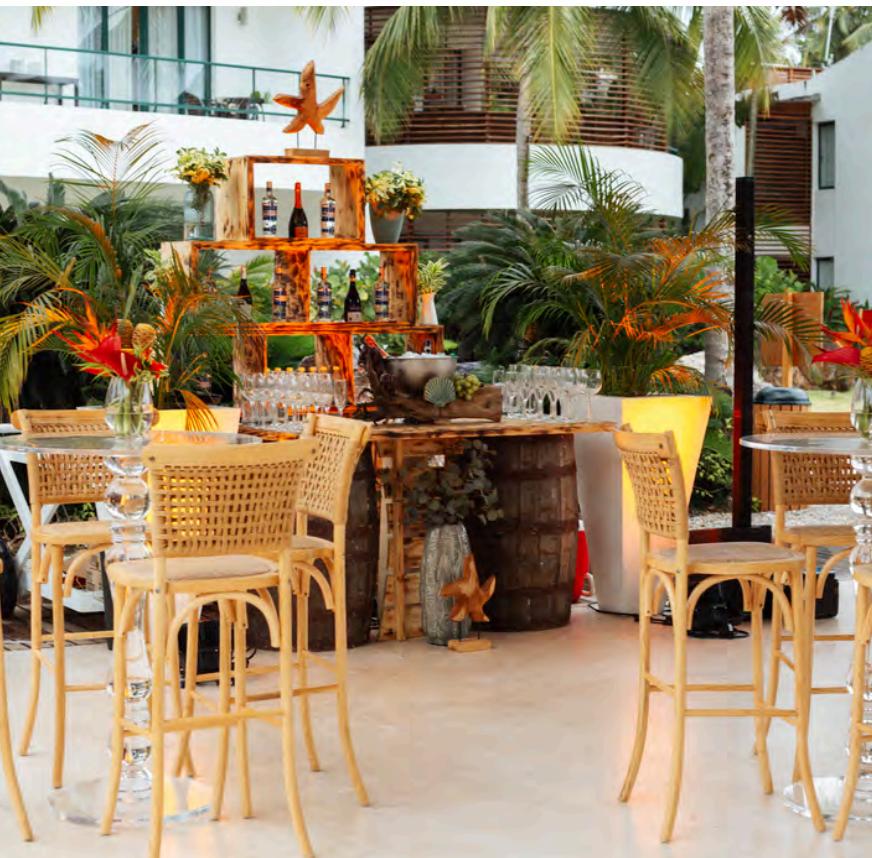
BEER

\$ 15 USD por caja

Max. 24 latas

Servicio de bar y cristalería incluidos.

*Incluye refrescos y jugos.



GALERIA



TERMINOS GENERALES

- Se requiere reservar un mínimo de habitaciones y noches de hotel según el tamaño del grupo, los días de la semana y la temporada. Para más detalles, consulte con nuestro equipo de ventas.
- Todas las opciones de comida y bar son proporcionadas por Sublime Samana y son necesarias para reservar.
- Todos los menús de banquetes, paquetes y opciones de bar para eventos se pueden personalizar.
- Responsabilidades del cliente: Oficiante, arreglos florales/decoración, fotógrafo, pastel de bodas, música, carpas adicionales, pista de baile y otros muebles.
- Se requiere un depósito de \$3,000 y la firma del contrato dentro de 1 semana posterior a la fecha de envío del contrato. El saldo restante se divide en dos pagos.
- Precios: Los paquetes y menús 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 un cargo por servicio legal del 10% a la comida, las bebidas y el alquiler de equipos.

Eventos en Sublime Samana

+1-809-240-5050

concierge@sublimesamana.com

www.sublimesamana.com

Bahía de Cosón, Ramal Viva

Las Terrenas, Samaná, RD

