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:	Soft, Esencial, Caribeño o 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 quínoa 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

Sublime $145 USD

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

OPCIONES DE BAR

Soft Bar

Disponible durante la cena:

CERVEZA
Presidente

VINOS
Tinto y Blanco de la Casa

AGUA Y SODAS

$40 USD por persona por 2 horas

Precios para niños en todas las opciones de barra libre:
- Niños de 6 a17 años pagan el 50% de la tarifa de adulto.
- Niños menores de 5 años son gratis.

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

CONTACT INFO

+1-809-240-5050
concierge@sublimesamana.com
www.sublimesamana.com
Bahía de Cosón, Ramal Viva
Las Terrenas, Samaná, RD