

Salones

Salón Siboney - 40 a 80 personas
\$3,000 de consumo mínimo en comida y bebida

Siboney Room - 40 to 80 guests
\$3,000 minimum consumption in food and beverage

Salón Mont - 90 a 200 personas
\$6,000 de consumo mínimo en comida y bebida

Mont Room - 90 to 200 guests
\$6,000 minimum consumption in food and beverage

- Cinco horas de uso del salón
- Sillas y mesas (no mantel)
- Personal de mantenimiento
- Servicio de mozos y bartenders
- Vajilla, cubiertos, copas, vasos y hielo
- Acceso al estacionamiento (\$100)

- Use of room and terrace for five hours
- Tables and chairs (no linens)
- Cleaning personnel
- Waiters and bartenders
- Plates, cutlery, glasses, ice etc.
- Parking Access (add \$100)

*El consumo se determina según el total de bebida y comida que usted escoja del menú de banquetes
*Consumption is determined by the total of food and beverage selected from banquet menu.

REQUISITOS Y COSTOS ADICIONALES:

- ◆ Se añadirá a su factura el IVU aplicable
- ◆ Se añadirá a su factura 18% del total del consumo (cargo por servicio)
- ◆ El costo de hora adicional de uso del salón es desde \$200 por hora y \$25 por empleado
- ◆ La fecha se garantiza sólo al momento de firmar contrato y pagar depósito
- ◆ El depósito de cada salón es de \$500 (Siboney) y \$1,000 (Mont) respectivamente
- ◆ Se aceptan pagos con tarjeta, efectivo o ATH. No se aceptan cheques
- ◆ Nos reservamos el derecho de solicitar una garantía reembolsable o endoso de seguro
- ◆ El acceso y uso del estacionamiento conlleva un cargo adicional de no menos de \$100
- ◆ Nos reservamos el derecho de ajustar los precios o cargos adicionales sin previo aviso

Some requirements and additional costs:

- ◆ There will be a 18% service charge as well as the correspondent sales tax.
- ◆ Additional hours have a cost to \$200 and \$25/hour/employee
- ◆ "Cash bar" service has a \$150 charge and \$100 per additional bartender.
- ◆ Event date will only be guaranteed once there's a signed contract and paid deposit
- ◆ Payment options: Visa, Master Card, American Express and Debit Card.
- ◆ We reserve the right to require a guarantee deposit and/or insurance endorsement
- ◆ Parking access has a \$100 minimum fee. Additional parking services have additional cost
- ◆ Some dates may require additional charges.
- ◆ We reserve the right to adjust pricing or add charges without previous notice.

FAVOR DE LLAMAR Y HACER CITA PARA VER LAS FACILIDADES
PLEASE CALL TO SCHEDULE A SITE INSPECTION



Menú de Banquetes / Banquet Menu

Coctel / Cocktail

Sangría	\$ 6 pp
Mimosa	\$6 pp
Mojito	\$ 7 pp
Ponche de Frutas / Fruit Punch	\$ 4 pp

Entremeses Calientes / Hot Appetizers

Surtido de frituras / Fritter sampler	100	\$75	50	\$48
Queso Frito con salsa de guayaba / Fried cheese w/guava sauce	100	\$58	50	\$43
Chorizo parrillero con chimichurri / Argentinian sausage	100	\$79	50	\$53
Yuquita envuelta en tocineta / Cassave wrapped in bacon	100	\$79	50	\$53
Bolitas de mofongo / Plantain balls	100	\$79	50	\$53
Albondiguillas criollas / Meatballs in red sauce	100	\$79	50	\$53
Masitas de cerdo / Pork pieces	100	\$83	50	\$58
Chicharrones de pollo / Crunchy chicken pieces	100	\$83	50	\$58
Pastelillos de ropa vieja / Shredded beer mini turnovers	100	\$83	50	\$58
Camarones empanados con salsa tártara / Breaded shrimp	100	\$90	50	\$73
Mini brochetas de pollo con salsa barbacoa / BBQ chicken skewers	100	\$90	50	\$73
Paella Valenciana (platos coctel) / Meat Paella	p/p	\$14		
Pernil asado y jamón picado con (quesos, aderezos, panecillos y ensalada de pasta o papa) / Broiled pork and ham (cheese, dressing, buns and pasta salad)	p/p	\$15		

Entremeses Fríos / Cold Appetizers

Estación de cortes fríos, frutas y galletas / Cold cuts, fruits and crackers	desde	\$375	desde	\$200
Bandeja de quesos y jamones / Cold cuts	100	\$135	50	\$85
Rollitos de ensalada de pollo / Chicken salad pinwheels	100	\$78	50	\$48
Bruschettas de salmón ahumado / Smoked Salmon bruschetta	100	\$85	50	\$60
Bruschettas de queso brie, miel, nueces / Brie, honey, nuts bruschetta	100	\$83	50	\$56
Hummus de garbanzos con pan pita / Chickpea hummus with pita bread	100	\$70	50	\$50
Pinchitos Caprese (mozzarella y tomate) / Caprese skewers	100	\$85	50	\$60
Camarones con salsa de coctel / Shrimp cocktail	100	\$125	50	\$75

Cena o Almuerzo Buffet / Dinner or Lunch Buffet

Paella Valenciana (carnes) / Beef Paella

\$22 pp

Ensalada César / Caesar Salad

Amarillos en almíbar / Sweet plantain

Buffet de la Casa / House Buffet

Pechuga de pollo en salsa de mangó / Chicken breast in mango sauce

\$24.95 pp

Lomo de cerdo encebollado / Pork loin with glazed onions

Arroz mamposteo / Sautéed rice and beans

Ensalada de pasta / Pasta salad

Sabor Cubano

Ropa Vieja tradicional / Sautéed shredded beef

\$28.95 pp

Pechuga a la Plancha salteada c/cebolla / Chicken breast w/glazed onions

Arroz Congrí / White rice and black beans "congrí"

Yuca al Mojo / Yucca with butter and garlic sauce

Puertorro

Pechuga de pollo rellena de yuca / Yuca stuffed chicken breast

\$27.95 pp

Pernil Asado / Roast Pork

Arroz con gandules / Rice and peas

Ensalada verde con tomatitos / Green salad w/ cherry tomatoes

Mar y Tierra

Filete de Mero al ajillo / Grouper filet with garlic sauce

\$34.95 pp

Medallones de Res en salsa de setas / Beef medallions w/mushroom sauce

Majado de viandas / Creamy mashed roots

Vegetales salteados / Sautéed vegetables

Menu Vegetariano

\$26.95 pp

Pasta penne con vegetales en salsa blanca / Penne pasta w/ vegetables in white sauce

Spring mix, nueces, frutas secas y balsámico / Spring mix, nuts, dried fruit and balsamic

Ensalada de granos / Bean salad

Menu Vegano

\$27.95 pp

Pionono / Sweet plantain wrapped around plant based meat, cheese and egg wash

Arroz povenzal / Provençal rice

Brocolini salteado en ajo / Sautéed garlic broccolini

Postres

Flan de Vainilla / Flan

Tres Leches / Moist milk cake

\$6 pp

Masa Real de guayaba / Guava filled masa Cheesecake

Bebidas / Beverages

Refrescos / Sodas	Caja 24 / Case	\$35
Agua / Water	Caja 24 / Case	\$30
Jugos	Caja 24 / Case	\$48
Jugos Naturales (china, toronja, parcha)	1/2 Galón / 1/2 Gallon	\$25
Dewars White Label Whiskey	Botella / Bottle	\$68
Dewars 12 Whiskey	Botella / Bottle	\$82
JW Black Label 12 Whiskey	Botella / Bottle	\$83
Chivas 12 Whiskey	Botella / Bottle	\$90
Buchanans 12 Whiskey	Botella / Bottle	\$90
Macallan Whiskey 12	Botella / Bottle	\$125
Tito's Vodka	Botella / Bottle	\$60
Finlandia Vodka	Botella / Bottle	\$60
Absolut Vodka	Botella / Bottle	\$65
Ketel One Voska	Botella / Bottle	\$75
Grey Goose Vodka	Botella / Bottle	\$85
Bacardi White Rum	Botella / Bottle	\$48
Don Q Cristal White Rum	Botella / Bottle	\$55
Beefeater Gin	Botella / Bottle	\$55
Tanqueray Gin	Botella / Bottle	\$75
Passoa Passion Fruit Liqueur	Botella / Bottle	\$48
Cointreau Orange Liqueur	Botella / Bottle	\$70
Bailey's Irish Cream	Botella / Bottle	\$68
Pama Pomegranate Liqueur	Botella / Bottle	\$82
Aperol Aperitivo	Botella / Bottle	\$85
Cerveza Medalla	24 botellas / bottles	\$62
Cerveza Michelob Ultra	24 botellas / bottles	\$72
Cerveza Heineken	24 botellas / bottles	\$75
Cerveza Corona	24 botellas / bottles	\$65
Sangría de la Casa	Jarra / Jug	\$30
	Galón / Gallon	\$80
Mojito	Jarra / Jug	\$55
Vino de la Casa (Blanco o Tinto)	Botella / Bottle	\$25
Sparkling Wine (Sidra)	Botella / Bottle	\$18
Espumoso	Botella / Bottle	\$30

SOLICITE LA CARTA DE VINOS Y ESPUMOSOS

Desayuno / Breakfast

“Coffee break” \$6 pp

Estación de café / Coffee Station
Agua embotellada / Bottled water

Desayuno Continental \$15 pp

Estación de café / Coffee Station
Agua embotellada / Bottled Water
Jugos / Juices
Variedad de “pastries” / Pastries
Frutas frescas / Fresh fruit
Sandwichitos / Mini sandwiches

Desayuno \$20 pp

Estación de café / Coffee station
Agua embotellada / Bottled water
Jugos / Juices
Revoltillo / Scrambled eggs
Tocineta y salchichas / Bacon and sausages
Papas rostizadas / Roasted potatoes
Panecillos y “croissants” / Bread and croissants
Frutas frescas / Fresh fruit

“Lunch Box” \$14 pp

Wraps de pollo o atún / Chicken or tuna wrap
Potato Chips
Ensalada de granos / Grain salad
Brownie
Botella de agua / Bottled water