



PLANES DE EVENTOS

TENEMOS EL LUGAR ESPECIAL
PARA TU DÍA ESPECIAL



BUCHE
Perico





AMBIENTES DISTINTOS PARA ESTILOS DISTINTOS

¿Cómo has soñado tu evento?

¿Prefieres un estilo “al aire libre”, casual y relajado, tal vez de día?

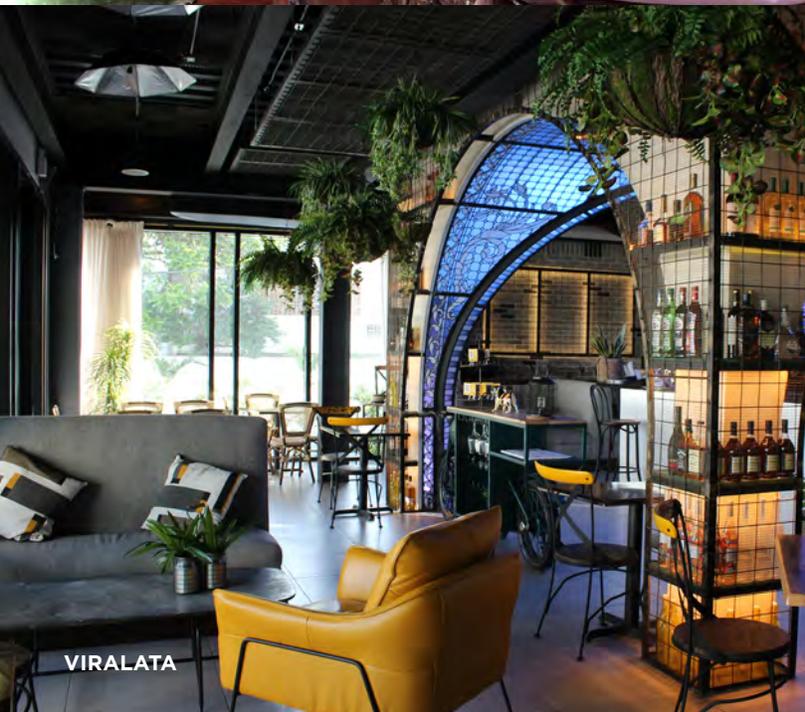
¿O prefieres un evento de noche, más íntimo y elegante?



PATIO ESPAÑOL | BUCHE PERICO



SALÓN | OKRA



VIRALATA



EL CONUCO

PLANES DE EVENTOS



BUCHE
Perico

COMIDA	PLAN 1	PLAN 2	PLAN 3	APERITIVOS	MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS	POSTRES
	US\$32	US\$39	US\$45	US\$11 p/p 3 variedades a elegir	US\$25 p/p	US\$9 p/p 4 variedades a elegir

El Conuco
Sabor Criollo

BUCHE
Perico

OKRA

VIRALATA

BEBIDAS	PLAN 1	PLAN 2	PLAN 3	PLAN 4
Desde 40 pax en adelante.	US\$40 Open Bar Internacional 3 horas [US\$12 hora adicional]	US\$50 Open Bar Internacional 3 horas [US\$15 hora adicional]	US\$60 Open Bar Internacional Premium 3 horas [US\$18 hora adicional]	US\$25 Open Bar Sin Alcohol 3 horas [US\$7 hora adicional]

ADICIONALES

INCLUYE: Sillas, mesas, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería del restaurant. Servicio de camareros, servicio de capitán y bartenders.

CONDICIONES DE PAGO: 50% de la cotización. 50% restante deberá ser saldado 7 días previo a la fecha del evento.

POLÍTICAS Y CONDICIONES: Ver página 12.

IMPUESTOS NO INCLUIDOS.



BUCHE
Perico

DETALLES PLANES COMIDA



PLAN 1

COMIDA

- Canasta de panes artesanales
- Mantequilla de hierbas

Ensaladas

- Ensalada Mesclum con cajuil caramelizado, frutos secos y vinagreta de balsámico a la miel
- Ensalada de pasta capressa con mozzarella fresca, corazón de leche y rucula.

Carnes, Aves, Pescados

- Filete de cerdo braseado en jugo de romero
- Medallones de pescado de temporada en salsa de coco Samaná con chimichurri de mango banilejo
- Supremas de pollo en crema de chinola y hierba buena

Guarniciones

- Arroz salteado con cebolla, puerro, plátano maduro, cajuil, pasas y tocineta
- Soufle de maíz
- Lasagna de vegetales al grill con burratta y pomodoro artesanal

PLAN 2

COMIDA

- Canasta de panes artesanales
- Mantequilla de hierbas

Ensaladas

- Ensalada mesclum con fresas de Constanza, queso de cabra, cajuil tostado y aderezo de chinola
- Ensalada de papines con yogur de lima y mostaza, cebolla roja, hierbas frescas, alcaparras y tocineta crocante

Carnes, Aves, Pescados

- Filete de res en salsa romero y vino tinto
- Tenderloin de cerdo a la parrilla con salsa de hongos
- Pechuga rellena de plátano maduro, tocineta y queso Geo, sobre base de crema de parmesano
- Dorado fresco a la plancha en salsa de champagne, uvas y manzana

Guarniciones

- Graten de yuca
- Arroz salteado con cebolla, puerro, plátano maduro, cajuil, pasas y tocineta
- Pastelón de plátano maduro cuatro quesos
- Ravioli rellenos de salmón a la crema

PLAN 3

COMIDA

- Canasta de panes artesanales
- Mantequilla de hierbas

Ensaladas

- Ensalada mesclum con nueces caramelizadas, fresas, dátiles, pimientos rostizados y parmesano
- Dúo de aderezos en mesa
- Ensalada de quinoa aderezada con trufa, chinola y tamarindo, queso de cabra, aceitunas, tomates cherry y tocineta

Carnes, Aves, Pollo

- Pollo rostizado en salsa de hongo porcini
- Filete de vacio Angus Prime en reduccion de mama juana y pasas
- Escalopines de filete de cerdo gratinado a los cuatro quesos
- Filete de chillo fresco al ajillo con hierbas frescas

Guarniciones

- Risotto al parmesano con guandules y aroma de bija
- Parrillada de vegetales al carbón
- Ravioli relleno de plátano al caldero en salsa pesto con tomates confitados
- Papines salteados con cebollitas asadas al romero

APERITIVOS/PICADERA

- Shots de ceviche de pesca local en vinagreta de coco y cilantro con chip de plátano
- Camarones empanados en coco, sobre salsa de aguacate y pico de gallo de mango banilejo
- Tartar de atún local en alioli de ají titi, teriyaki de tamarindo sobre tortillas de maíz
- Croquetas de bacalao con coco sobre yogur de cilantro y reducción de sandía
- Salpicón de mariscos sobre yaniquequitos
- Pinchos de pulpo a la parrilla con papines al ajillo
- Mini cakes de yuca crujiente con topping de brisket braseado a la malta y cebollas encurtidas
- Croquetas de buche' perico sobre cremoso de maíz y auyama con apio encurtido
- Croquetas de sancocho
- Croquetas de chorizo con mermelada de pimientos al balsámico y alioli de ají titi trufado
- Bombitas de yuca rellenas de queso geo con chutney de piña y tamarindo
- Pastelitos cuatro quesos con pesto de cilantro, alioli de bija y tomates confitados
- Wonton de chivo picante sobre crema de maíz y ensaladilla de hierbas
- Camembert empanizado en panko con mermelada de guayaba al ron añejo
- Bolitas de mofongo con crema de auyama y lacón, mousse de aguacate y pico de gallo
- Mini chimis de longaniza con cremoso de plátano maduro, tocineta glaseada en ron añejo y coleslaw picante

MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

- Queso manchego
- Queso parmesano
- Queso camembert
- Queso holandés
- Queso azul
- Chorizo picante
- Salami genoa
- Prosciutto
- Crostini de pate y mermelada de pimientos
- Dátiles
- Nueces
- Mermelada de frutos rojos
- Uvas
- Fresas
- Tomate cherry

POSTRES

- Shots de mousse de chocolate y brownie
- Shots de tres leches aromatizados con amaretto
- Tartaletas citricas tropicales con suspiro flameado
- Cakepops de cheesecake de guayaba
- Cheesecake de chinola
- Brownie de cacao local con chocodamia y perlas de chocolate
- Milhojas de dulce de leche y coco
- Pudín de pan con almibar de guayaba y nueces caramelizadas
- Alfajores de dulce de leche con topping de conserva de arándanos
- Tartaletas de ganache de chocolate con caramelo salado de mamajuana y suspiro flameado
- Mini pavlovas con natilla de chinola y frutas de temporada
- Tartaletas de coco tierno
- Flan con caramelo de piña y hojuelas de coco crujiente
- Shots de tiramisú
- Trufas de chocolate cubierto en maní caramelizado





DETALLES PLANES BEBIDA

PLAN 1

PLAN 2

BEBIDAS

Open Bar Internacional - 3 horas -

Whisky	Dewars 12 Años Jack Daniels
Vodka	Absolut Stolichnaya
Rones	Brugal XV Gran Añejo Extra Viejo
Vinos y Espumantes	Beringer Pinot Grigio Adastra Norton Malbec Rigol Brut
Cerveza	Presidente Regular y Light
Jugos y agua	Limón, Chinola, Fresa
Refrescos	Coca Cola, Sprite, Soda
Mocktail	Piña Colada, Fruit Punch
Cocktail	Cuba Libre, Mojito Clásico
Café	

BEBIDAS

Open Bar Internacional - 3 horas -

Whisky	J.W Black Label Chivas 12 yr
Vodka	Absolut Stolichnaya
Ginebra	Tanqueray
Tequila	José Cuervo Silver y Reposada
Rones	Barceló Imperial Brugal XV Brugal Extraviejo
Vinos y Espumantes	Glorioso Crianza Primal Roots Red Blend Beringer Founder St. Chardn. Seguras Viudas Brut Reserva
Cerveza	Presidente Regular y Light Corona Stella Modelo
Jugos y agua	Limón, Chinola, Fresa
Refrescos	Coca Cola, Sprite, Soda
Mocktail	Piña Colada, Fruit Punch
Cocktail	Mojito, Gin Tonic, Sangría
Digestivo	Limoncello
Café	

PLAN **3**

PLAN **4**

BEBIDAS

Open Bar Internacional Premium
- 3 horas -

Whisky	Buchanan 18 The Glenlivet Chivas 18
Vodka	Grey Goose
Ginebra	Bulldog Bombay Sapphire
Tequila	Patron silver y reposada
Rones	Brugal Leyenda Barcelo Imperial Brugal 1888
Vinos y Espumantes	Carmelo Rodero 9 Meses Bogle Essential Red Don Pedro Soutomaior Seguras Viudas Brut Reserva
Cerveza	Presidente Regular y Light Corona Stella Paulaner Modelo Leffe Blonde
Jugos y agua	Limón, Chinola, Fresa
Refrescos	Coca Cola, Sprite, S. Pellegrino
Mocktail	Pina Colada, Fruit Punch, Frío Frío
Cocktail	Frío Frío, Sangría del Huerto, Gin Tonic, Mojito.
Digestivo	Frangelico Cointreau Limoncello
Café	

BEBIDAS

Open Bar Sin Alcohol
- 3 horas -

Jugos	Limón, Chinola, Fresa
Refrescos	Coca Cola, Sprite, S. Pellegrino
Mocktail	Pina Colada, Fruit Punch, Frío Frío, Personalizado
Agua	
Café	

Políticas y Condiciones

CONDICIONES DE PAGO

Apartado de fecha: Para confirmar su reserva es indispensable realizar un abono del 50% de la cotización, firmar y sellar la misma como aprobada. El 50% restante deberá ser saldado 7 días antes del evento.

Forma de pago:

- Efectivo
- Tarjeta de Crédito: También vía telefónica
- Transferencia

- Las facturas se emiten el mismo día de la actividad, al final del consumo. Para soporte de los abonos emitimos un recibo en la misma proforma o cotización.
- Su cotización tiene una vigencia de 30 días luego de ser aprobada. El precio cotizado está sujeto a cambio sin previa notificación y solo es garantizado una vez realizado algún pago.
- Cualquier consumo adicional a lo ya contratado en la cotización final, deberá ser autorizado por la persona

encargada del evento designada previamente por el cliente. Firmando una pre-cuenta suministrada el mismo día del evento y deberá ser saldado al finalizar el mismo.

- El precio está basado en la cantidad de personas garantizadas. El mismo está sujeto a cambios en caso de aumento en el número de personas.
- Se solicitará un depósito en cheque o efectivo de RD\$20,000.00 (reembolsable) para cubrir posibles roturas o pérdidas de mobiliario, vajilla, cristalería o decoración durante el evento. En caso de que la posible pérdida exceda en costo los 20 mil pesos, se procederá a efectuar 3 cotizaciones de nuestros suplidores y el cliente se compromete a saldar el 100% de la cotización seleccionada.

Penalidades por cambio o cancelación:

100% del total depositado no es reembolsable.

LOGÍSTICA Y MONTAJE

• El sonido, iluminación y mobiliario adicional al que tiene el restaurante, manteles o bambalinas, o decoración no están incluidos por el restaurante, estos deben ser cotizados de manera independiente y directamente por el cliente. El restaurante no se hace responsable de mercancías dejadas en las instalaciones luego de terminado el evento.

• El retiro del mobiliario del restaurante para la actividad tiene un costo adicional de RD\$5,000.00 + impuestos.

• El montaje y decoración del evento, deberán ser retirados al finalizar el evento.

• En cuanto al uso exclusivo del área del patio, cabe destacar que los baños del restaurante podrán ser usados por otros clientes que estén en otras áreas del restaurante.

• **Los eventos con equipos eléctricos de alto consumo deberán disponer de una planta eléctrica la cual debe ser suministrada por el cliente:** En caso de contratación de orquesta, la misma también debe incluir sus ampliificaciones de sonido. Toda orquesta, Disc Jockey o presentación artística, deberá ajustar las modulaciones de sus equipos de sonido, acorde a los reglamentos establecidos por el Ministerio de Medio Ambiente.

• Los eventos que sobrepasen la 1:00 am deben contar con la autorización de las autoridades competentes para el expendio de alcohol o música fuera de los límites de la ley. Esta solicitud es realizada directamente por el restaurante.

• Los horarios para realizar montaje y decoración: Está permitido el mismo día del evento, de 7:00 am a 11:00 am no se colocarán elementos que interfieran con el servicio y montaje para los clientes regulares, como son tarima, pista de baile, decoración de mesas, entre otros. Se permite retomar el montaje y decoración a partir de las 2:30 pm.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Alimentos y Bebida Staff: Se debe indicar cantidad de personas correspondiente al staff de montaje y decoración de su evento, a fin de incluir en la cotización.
- Las opciones de descorche y Open Bar aplican para grupos mayores de 50 personas.
- Los eventos con descorche: de parte del cliente deberán tener a una persona encargada durante el evento de supervisar este proceso en conjunto con el personal del bar del restaurante.
- Una vez confirmada y pagada su reserva, usted podrá agendar una fecha para la prueba del menú seleccionado en su cotización, en conjunto con nuestro chef hasta dos pruebas de menú para no más de 2 personas, incluidas en el plan seleccionado. Los adicionales tienen un costo de RD\$750 + imp. p/p.
- Los cambios de menú deberán ser realizados a más tardar 7 días antes del evento.
- La comida para llevar se paga como un consumo o servicio extra de lo ya contratado.
- Las horas de Open Bar no son fraccionables, son corridas e inician a partir de ser servida la primera bebida hasta terminarlo. El cliente debe especificar por escrito la hora de inicio del Open Bar.





Reservaciones: 809.475.6451, ext: 205

