

La Quinceañera Perfecta *en Embassy Suites* *D/FW International Airport South*

Quinceañera es un evento en su vida donde los recuerdos son apreciados y añorados.

Planear la Quinceañera envuelve una enorme cantidad de detalles que se juntan para moldear el momento "perfecto".

Usted será asistido profesionalmente en todos los aspectos de su recepción para asegurarnos que ningún detalle sea olvidado.

Información General

Un depósito de \$1,000.00 es requerido para asegurar el salón y no reembolsable. El depósito será aplicado al saldo de su cuenta.

El saldo se vence 96 horas antes de su recepción. Se aceptan cheques personales con dos semanas antes del evento. Los pagos con 96 horas antes del evento pueden ser hechos con cheques de cajero, "money order", efectivo o con tarjeta de crédito.

El salón para su Cena y la pista de baile es gratuito con un paquete mínimo de \$28.00 por persona.

Si hay personas que se unan al baile, pero que no esten incluidas en la cena, la renta de un salón es de \$250.00 por cada salón extra que se necesite.

Si el baile se lleva a cabo, el cliente debe proveer dos guardias de seguridad.

Los niños de 3-11 de edad pagarán mitad de precio. El número máximo del precio de niños no debe exceder el 10% de la cuenta final.

Quinceañera

Menus para la Recepción de Quinceañera

Selección de Platos Servidos a la Mesa

Todos los Platos Fuertes incluyen:

Su selección de ensalada, selección del Chef de vegetales frescos, papas, pasta o arroz, panecillos calientes con mantequilla, café y té frío.

Selección de Ensaladas

Ensalada Harvest

Lechuga Romaine y Lechuga de hoja roja con Tomates "cherry", rábano, zanahoria y brotes de soya servida con el aderezo de la casa.

Ensalada Field

Lechuga Boston Bibb con capuyos de mandarinas, garnizado con semillas de calabaza y servida con el aderezo de la casa.

Ensalada Mixta

Mezcla de hojas verdes, champiñones, zanahorias y tomates.

Selección de Platos Fuertes

Quinceañera

Medallones de Carne Asada

En salsa de cebollas asadas y vino Cabernet Sauvignon
\$31.00 por plato

Exquisita Costilla de Res - 12 oz.

En su jugo a las finas hierbas, acompañada de crema de rábano picante
\$31.00 por plato

*Filete de Salmon Escarchado con Trozitos de
Papa*

Con salsa de pimiento rojo asado
\$31.00 por plato

Pechuga de Pollo Rellena a la Albahaca

(Pechuga de 6 onzas)
Rellena con mousse de pollo y bañada en crema de albahaca fresca
\$28.00 por plato

Pollo Santa Cruz

Pechuga de pollo asada garnizada con alcachofas y champiñones silvestres
\$28.00 por plato

Asado Mixto

Lomo de res asado con salsa de granos de pimienta y cognac, pollo asado con salsa de champiñones y chipotle
\$33.00 por plato

O

Lomo de res con champiñones silvestres glaseados con dos camarones gigantes sofritos en vino, ajo, tomate y cebolleta
\$35.00 por plato

Por favor, aumente un 20% de cargo por los servicios (sujeto a impuesto) y un 8.25% de impuesto de venta.

Quinceañera

Selección de Cenas Buffet

Servicio de café y té helado en todas las cenas buffet

Buffet Southwestern

Ensalada Harvest con aderezo cremoso de chipotle, ensalada de tomate y pepino con vinagreta de albahaca, pechuga de pollo asada en crema de cilantro, lomo de cerdo rostizado al horno en salsa de chile ancho, papas rojas rostizadas al horno, arroz con azafrán, variedad de calabazas, panecillos calientes y mantequilla
\$31.00 por persona

Buffet Fajita

Ensalada fiesta, chimichangas, fajitas de pollo o carne, tortillas, frijoles refritos, arroz mexicano, jalapeños, tomates picados, crema agria, salsa de tomatillo verde, guacamole, chile con queso y nachos de tortilla
\$31.00 por persona

Buffet Italiano

Lechuga Romaine y crutón servidos con el aderezo clásico César, lasaña de carne y queso, pollo parmesano, linguini en salsa de mantequilla, variedad de vegetales mixtos, pan con ajo
\$33.00 por persona

Buffet Capistrano

Ensalada César, ensalada de tomate y pepino aderezado con vinagreta de albahaca
Dos opciones de platos fuertes: camarones gigantes servidos con cebolletas y tomates, pechuga de pollo asada con alcachofas y champiñones silvestres, lomo de cerdo sazonado con tomates, cebollas y pimentones sofritos, tajadas de solomillo rostizado con salsa de champiñones portabella, dos vegetales frescos de la temporada, arroz pilaf, papas rostizadas al romero, pan, café y té helado
\$34.00 por persona

Por favor, aumente un 20% de cargo por los servicios (sujeto a impuesto) y un 8.25% de impuesto de venta.

Quinceañera

Buffet de Aperitivos

- Tabla de quesos internacionales con frutas frescas tajadas, variedad de palitroques y panes tostados
- Mini sandwiches de croissant con mayonesa y mostaza de gourmet
- Una selección de cuatro (4) aperitivos calientes y fríos
- Café, ponche burbujeante de frutas
\$28.00 por persona

- Vegetales a la crudité con aderezo ranchero
- Pierna o centro de pierna de res servido en su jugo, con panecillos y salsa de rábano picante
- Tajadas de queso Brie con una variedad de palitroques y panes tostados
- Una selección de cuatro (4) aperitivos calientes o fríos
- Servicio de café, ponche burbujeante de frutas
\$29.00 por persona

Pasta Sofrita...

- Penne en crema de ajo, queso parmesano y julianas de vegetales mixtos acompañado de queso romano rayado
- Tabla de quesos internacionales con fruta frescas tajadas, variedad de palitroques y panes tostados
- Pechuga entera de pavo rostizado, servida con panecillos y especias
- Una selección de cuatro (4) aperitivos calientes y fríos
- Café, ponche burbujeante de frutas
\$30.00 por persona

Estación de Comida de Mar...

- Coctél de camarones o camarones fritos
- Moluscos envueltos en tocino y bocados de cangrejo de río
- Vegetales a la crudité con aderezo ranchero
- Una selección de tres (3) aperitivos calientes o fríos
- Salmón al horno con queso crema, acompañado de galletas wafer y pan francés
- Lomo rostizado de res servido en salsa glaseada de chile ancho
- Café, ponche burbujeante de frutas
\$33.00 por persona

Por favor, aumente un 20% de cargo por los servicios (sujeto a impuesto) y un 8.25% de impuesto de venta.

Quinceañera

Diseñe su Propia Estación de Aperitivos

Seleccione de las siguientes estaciones para diseñar el menu de a su preferencia (\$28.00 ++ mínimo por persona)

Estación de Aperitivos

Una selección de tres (3) aperitivos calientes o fríos
\$10.00 por persona. Cada aperitivo adicional... \$3.00 por persona

Estación de Vegetales/Quesos

Tabla de quesos internacionales y fruta frescas tajadas, variedad de palitroques y panes tostados, vegetales a la crudité con aderezo ranchero
\$6.50 por persona

Pasta Sofrita

Penne en crema de ajo, queso parmesano y julianas de vegetales mixtos acompañado de queso romano rayado
\$8.50 por persona

O

Mini ravioli con queso y tortellini tricolor en salsa alfredo y marinara, coronado con queso parmesano rayado
\$9.50 por persona

Fuente de Chocolate Caliente con:

\$7.00 por persona (Mínimo 100 personas)

- Fresas
- Melón verde y amarillo
- Piña
- Banano (Plátano)
- Marshmallows (Bombones)

Selección de Aperitivos Calientes

Quinceañera

- Albóndigas de carne en salsa de pimiento rojo rostizado
- Champiñones rellenos de cangrejo con un toque de salsa béarnaise
- Pedazos de pechuga de pollo empanizado con almendras tostadas, en exquisita salsa de naranja
- Jalapeños rellenos de queso crema
- Rollos de camarones o vegetales con salsa agridulce
- Chorizo Kielbasa en masa de hojaldre
- Quiché miniatura
- Camarones asados al BBQ con aderezo de fresas y hierbabuena
- Trozitos de carne Wellington
- Camarones a la tempura con salsa picante de mango

Selección de Aperitivos Fríos

- Mini pan francés con pollo asado al pesto
- Corazones de alcachofa con queso crema a las finas hierbas
- Mini sandwiches de croissant con mayonesa y mostaza de gourmet
- Rollos de Sushi de vegetales frescos
- Rosas de salmón ahumado con alcaparras sobre pan pumpernickel
- Redondeles de salmón ahumado sobre tajadas de pan francés
- Pan francés con queso crema aromatizado con eneldo
- Salsa Mexicana con nachos de tortilla

Quinceañera

Estación de Carnes para Tajar:

Cada porción de carne es acompañada con panecillos y los condimentos apropiados

- Pierna o centro de pierna de res
\$7.50 por persona
- Pechuga entera de pavo rostizada
\$6.00 por persona
- Jamón glaseado con Kahlua
\$5.50 por persona
- Lomo de res ahumado
\$10.00 por persona

Estación de Comida de Mar

- Coctél de camarones o camarones fritos
- Moluscos envueltos en tocineta
- Bolsitas de hojaldre rellenas de cangrejo de río
\$12.00 por persona

Estación de Comida China

- Pollo salteado
- Arroz frito con trozitos de piña
- Spring rolls orientales
\$10.00 por persona

Estación de Café, Té Helado y Ponche

\$3.50 por persona

- Brindis con champaña
\$3.00 por persona

Una compra mínima de \$28.00 por persona es requerida.

Por favor, aumente un 20% de cargo por los servicios (sujeto a impuesto) y un 8.25% de impuesto de venta.

Quinceañera

Bebidas Alcohólicas

Hosted Bar

(Cargos basados en el consumo)

- Marcas de la casa\$5.00
- Marcas de mediana calidad\$5.75
- Marcas finas\$6.25
- Cerveza doméstica\$4.50
- Cerveza importada\$5.00
- Vino de la casa\$6.00

Bar

(Cargos por hora, por persona)

Los cargos son por persona por una hora, consumo ilimitado

(Basados en la asistencia garantizada)

Primera Hora

- Marcas de la casa\$12.00
- Marcas de mediana calidad\$15.00
- Marcas finas\$18.00

Cada Hora Adicional

- Marcas de la casa\$7.00
- Marcas de mediana calidad\$8.00
- Marcas finas\$9.00

Bar en Efectivo

- Marcas de la casa\$5.25
- Marcas de mediana calidad\$6.00
- Marcas finas\$6.50
- Cerveza doméstica\$4.75
- Cerveza importada\$5.25
- Vino de la casa\$6.25

Tarifa de Instalación del Bar en Efectivo \$350.00

Si el ingreso mínimo de \$350.00 es cumplido (por instalación de bar), la tarifa es reembolsable. Los precios del cash en efectivo tienen un 20% de cargo por el servicio. La tarifa del cantinero de \$35.00 por hora, por cuatro horas mínimo (Por cada cantinero, más impuesto de ventas) será cargado por el Bar y el Bar en Efectivo.

Bebidas Adicionales

- Barril de cerveza doméstica \$350.00
- Barril de cerveza importada \$450.00
- Vino de la casa \$ 25.00/Botella
- Champaña de la casa \$ 25.00/Botella
- Ponche de fruta \$ 35.00/Galón
- Ponche de Champaña \$ 50.00/Galón
- Margaritas \$375.00 por 90 bebidas
- Renta de la Máquina de Margaritas \$175.00

Por favor, aumentar un 20% de cargo por el servicio.
Bebidas Alcohólicas no pueden ser traídas al hotel.

Quinceañera