

GRUPO CONUCO

PLANES DE EVENTOS

TENEMOS EL LUGAR ESPECIAL
PARA TU DÍA ESPECIAL

El Conuco Sabor Criollo · BUCHE Perico · OKRA · VIRALATA

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





VIRALATA



EL CONUCO

PLANES DE EVENTOS



BUCHE Perico

COMIDA	PLAN 1	PLAN 2	PLAN 3	APERITIVOS	MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS	POSTRES
	US$35	***US$43***	***US$48***	***US$12 p/p*** 3 variedades a elegir	***US$27 p/p***	***US$10 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$65*** Open Bar Internacional 3 horas *[US$20 hora adicional]*	***US$80*** Open Bar Internacional 3 horas *[US$25 hora adicional]*	***US$95*** Open Bar Internacional Premium 3 horas *[US$30 hora adicional]*	***US$30*** Open Bar Sin Alcohol 3 horas *[US$10 hora adicional]*

ADICIONALES Ver página 10 para detalles de Wedding Planner, Iluminación, Decoración y Sonido, Pista de Baile

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 17.



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

Carnes, Aves, Pescados
- Filete de cerdo al romero en salsa de vino tinto y cebolla caramelizada
- Medallones de pescado de temporada en salsa de coco samaná con chimichurri de mango banilejo
- Supremas de pollo al ajillo con vino blanco a las finas hierbas

Guarniciones
- Arroz pilaf con tocineta, puerro, almendras y plátano maduro
- Gratín de yuca
- Lasagna de vegetales al grill con ricotta 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 de hongos, tomillo, tocineta y vino tinto
- Tenderloin de cerdo a la parrilla con salsa de tamarindo y anís estrella
- Supremas de pollo en ajillo de naranja y cilantro
- Salmón a la plancha con mantequilla de hinojo

Guarniciones
- Gratin de yuca con chimichurri de salvia
- Arroz pilaf a las hierbas, frutos secos y nueces tostadas
- Pastelón de plátano maduro cuatro quesos
- Quiche de vegetales, tomates confitados y queso de cabra

POLÍTICAS Y CONDICIONES: Ver página 17.

PLAN 3

COMIDA

Mesa de Quesos & Embutidos
- Mesa de quesos y embutidos
- Gouda/provolone/manchego
- Queso de cabra cubierto en hierbas con tomates confitados
- Prosciutto
- Chorizo
- Camembert con chutney de piña y tamarindo
- Crostini de paté con mermelada de pimientos
- Aceitunas marinadas
- Uvas y frutas frescas

Ensaladas
- Ensalada mesclum con nueces caramelizadas, fresas, dátiles, pimientos rostizados y parmesano
- Dúo de aderezos en mesa
- Ensalada panzanella con crutones de pan rústico a la parrilla, tomate, cebolla roja, aceitunas kalamata, mozzarella, rúcula y pesto de albahaca con reducción balsámico

Carnes, Aves, Pollo
- Pechuga de pollo rellena de pan de maíz y queso de cabra con salsa cremosa de manzanas
- Filete mignon envuelto en tocineta napado en demiglace
- Tenderloin de cerdo relleno de hierbas, nueces, parmesano y tomates secos en salsa suave de mostaza
- Salmón a la plancha con bisque de mariscos y mantequilla de alcaparras

Guarniciones
- Arroz al vino blanco con cebollas caramelizadas, puerro, tocineta, auyama rostizada y frutos secos
- Soufflé de maíz cuatro quesos
- Milhojas de papa a la crema
- Ravioli relleno de plátano maduro en salsa pesto con tomates confitados

POLÍTICAS Y CONDICIONES: Ver página 17.

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 arepitas de yuca
- Croquetas de bacalao con coco sobre yogur de cilantro y reducción de sandia
- 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

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
- Pudin 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

POLÍTICAS Y CONDICIONES: Ver página 17.



DETALLES PLANES BEBIDA

PLAN 1

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	

PLAN 2

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	

POLÍTICAS Y CONDICIONES: Ver página 17.

PLAN 3

BEBIDAS

Open Bar Internacional Premium
- 3 horas -

Whisky	Buchannan 18 The Glenlivet Chivas 18
Vodka	Grey Goose
Ginebra	Bulldog Bombay Saphire
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	

PLAN 4

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: Ver página 17.

PRECIOS BEBIDAS POR DESCORCHE



VINOS - ESPUMANTES

Entre $200 – $1000	*RD$600 P/b + imp*
Entre $1,001 - $1,800	*RD$950 p/b + imp*
De $1,801 en adelante	*RD$1,500 p/b + imp*

DESTILADOS

Regulares 8 Años	*RD$1,000 p/b + imp*
Premium 12 Años	*RD$2,000 p/b + imp*

NOTAS:

- Los descorches aplican para eventos de un mínimo de 50 personas
- Estos precios no incluyen mezcladores
- Mezcladores se venden por separado
- 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.

SERVICIOS ADICIONALES



DAY PLANNER:

50 personas **100 personas**
US$500 ***US$1,000***

PISTA DE BAILE:

US$350

DECORACIÓN:

- Alquiler de Sillas | Platos Base | Servilletas y Servilleteros Bases de Flores para cada Mesa y otros puntos
- Follaje y toques florales
- Montaje y decoración de todo el lugar acorde a lo coordinado con la novia

Cotización a Solicitud

ILUMINACIÓN Y SONIDO:

- Sistema de sonido (incluye micrófono inalámbrico)
- Servicio de DJ
- Luces LED en el ambiente (20 und)
- Montaje y desmonte
- Transporte

50 personas *US$600*

- Sistema de sonido (incluye micrófono inalámbrico)
- Servicio de DJ
- Luces LED en el ambiente (35 und)
- Luces móviles para área de baile
- Luces string lights en techo
- Montaje y desmonte
- Transporte

100 personas *US$1,250*

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



Políticas y Condiciones

CONDICIONES DE PAGO

Apartado de fecha: Para confirmar su reserva es indispensable realizar un abono del 50% de la cotizacion, 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
- 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 (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 al depósito, 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$50,000.00 + 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 amplificaciones 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.

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 40 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.

El Conuco Sabor Criollo

BUCHE Perico

OKRA

VIRALATA

GRUPO CONUCO

Reservaciones: 809.475.6451, ext: 205 | ElConucoRD | BuchePerico | OkraSDQ | SoyViralata