

2024

Plan de Bodas



2024

Plan de Bodas

ATARAZANA 1,

Ensalada César con crostinis al ajo, parmesano y romero. Brocheta capressa con pesto de albahaca y sirop de balsámico. Pierna de Cerdo asada a nuestro estilo (Trinchada en vivo). Suprema de Pollo a la Naranja. Lasaña de Vegetales. Arroz al Azafrán. Panecillos Variados.

US\$27.95 P/P

ATARAZANA 2,

Ensalada Atarazana (Mix de lechugas, queso feta, nueces y crutones). Ensalada Tabulé (Trigo, tomate, pepino, cebolla, perejil y hierbabuena). Arroz del Huerto. Lomo de Cerdo en reducción de vino oporto. Enrollado de Pechuga Pasión. Canelones rellenos de duxelle de champiñones. Soufflé de Yuca al Gratin. Panecillos Variados.

US\$29.95 P/P



2024

Plan de Bodas

ATARAZANA 3

Ensalada de Orzo con menta, aceitunas negras y pimientos. Ensalada Descubrimiento (Mix de lechugas, Rúcula, Pera y Blue Cheese). Arroz griego. Tenderloin de Cerdo en Salsa de Champiñones y Bacon. Suprema de Pollo a la Atarazana. Rolatines de Berenjena con tomates frescos y pesto de albahaca. Popieta de plátano maduro rellena de queso y crema de frijoles negros. Canelones a los cuatro quesos. Panecillos Variados.

US\$34.95 P/P

ATARAZANA 4

Ensalada de mézclum con manzanas, blue cheese, bacon y vinagreta de guayaba, Arroz con Ajíes y Champiñones, Tenderloin Angus a las Hierbas Provenzales en Salsa de Vino Madeira, Suprema de Pollo a la Milanese, Filete de Mero con Escamas de Aceitunas y Vino Chablis, Pastelón de Berenjenas y Plátano Maduro Aurora, Mil hojas de papa trufado con trilogía de quesos y cebolla caramelizada, Tartaleta de Mousse de Salmón, Panecillos Variados.

US\$37.95 P/P



2024

Plan de Bodas

ATARAZANA 5

Ensalada Nicole Marie (mezclum de hojas frescas, maíz, serpentines de tortillas, dátiles, nueces, parmesano y dados de pollo, aderezada con piquillo y miel). Shots de ceviche de pescado, camarones, mango y coco. Espejo de Canapés (3 variedades). Arroz con Frutos Secos. Medallones de Tenderloin Angus Roquefort. Filete de Salmón en salsa de Alcaparra bebe. Suprema de Pollo rellena de manchego y chistorra sobre salsa de maíz, cilantro y almendras. Ñoquis de Yuca Salteados con Chorizo Ibérico y Gratín de Grana Padano. Almohaditas de Crêpes rellenas de pollo y porcini sobre crema de pistacho y queso mascarpone. Patatas bebe asadas al romero y bacon. Panecillos Variados.

US\$41.95 P/P



2024

Plan de Bodas

DOMINICANISIMO

Mosaico de Yuca (Con Camarones, Pimientos, Reducción de Cilantro y Apio, Chicharrón de Cerdo, Aguacate y Queso de Hoja). Ensalada Abraham. Moro de Guandules. Chivo Montecristeño. Pescado Samanense. Suprema de Pollo al Ajillo. Pastelón de Berenjena Atarazana. Canastitas de Plátano Rellenas de Mariscos. Variedad de Fritura Dominicana. Casabe, Panecillos Variados.

US\$37.95 P/P



2024 Plan de Bebidas

ATARAZANA STANDARD

Una botella de Champagne para los novios (Segura Viudas Brut Reserva), un brindis de Cava general (Rigol Brut), Whisky (Dewar's White Label y Black and White), Vodka (Stolichnaya), Ron (Brugal XV y Ron Barcelo Gran Añejo), Ginebra (Beefeater), Tequila (José Cuervo), Vinos Blanco y Tinto (Frontera After Midnight, Trapiche Cabernet Sauvignon, Marques de Vizhoja Albariño), Refrescos, Fruit Punch y Jugo de Naranja y bebidas de mezclas, servidos ilimitadamente durante el tiempo contratado.

3 HORAS US\$27.95 P/P

HORAS ADICIONALES C/U US\$9.00 P/P

ATARAZANA PREMIUM

Una botella de Champagne para los novios (Santa Marguerita Proseco Brut), un brindis de Cava general (Segura Viuda Brut Reserva), Whisky (Jhonnie Walker Black Label, Chivas 12, Old Parr 12), Vodka (Absolut y Stolichnaya), Ron Brugal Leyenda y Barcelo Imperial), Ginebra (Beefeater y Tanqueray), Tequila (José Cuervo), Vinos Blanco y Tinto (Emilio Moro Finca Resalso Ribera del Duero, Leira Albariño, Casillero Del Diablo RB), Digestivo (Limoncello), Refrescos, Fruit Punch y Jugo de Naranja y bebidas de mezclas, servidos ilimitadamente durante el tiempo contratado.

3 HORAS US\$39.95 P/P

HORAS ADICIONALES C/U US\$12.00 P/P



2024 Plan de Bebidas

ATARAZANA BLACK

Una botella de Champagne para los novios (Perrier-Jouet Grand Brut), un brindis de Cava general (Santa Marguerita Proseco Brut), Whisky (Jhonnie Walker Golden Label Reserva, Malt The Singleton y Chivas 18), Vodka (Grey Goose y Ketel One), Ron (Brugal 1888 y Barcelo Imperial Porto Cask), Ginebra (Citadelle y Bombay Sapphire), Tequila (Don Julio), Vinos Blanco y Tinto (Marques de Riscal Reserva, Santa Marguerita Pinot Grigio, Silk & Spice), Digestivo (Frangelico, Cointreau, Limoncello, Arareto), Cócteles (Mojito, Sangría, Ron Punch) Refrescos, Fruit Punch y Jugo de Naranja y bebidas de mezclas, servidos ilimitadamente durante el tiempo contratado.

3 HORAS US\$59.95 P/P

HORAS ADICIONALES C/U US\$18.00 P/P



2024 Plan de Bebidas

ATARAZANA SIN ALCOHOL

Brindis general de Sidra sin alcohol, Refrescos, Fruit Punch y Jugo de Naranja, una copa de vino tinto (Frontera After Midnight, servidos con el almuerzo o cena). Servidos ilimitadamente durante el tiempo contratado.

3 HORAS US\$19.95 P/P

HORAS ADICIONALES C/U US\$7.00 P/P

DESCORCHE ATARAZANA

Descorche y servicio de bebidas aportadas por el cliente, además le incluimos: Refrescos, Fruit Punch, Jugo de Naranja y bebidas de mezclas (Jugo Cramberry, agua tónica, soda). Servidos ilimitadamente durante el tiempo contratado.

BEBIDAS STANDARD 3 HORAS US\$22.95 P/P.

HORAS ADICIONALES P/P US\$ 5.95

BEBIDAS PREMIUM 3 HORAS US\$29.95 P/P.

HORAS ADICIONALES P/P US\$ 9.95

BEBIDAS SUPER PREMIUM 3 HORAS US\$39.95 P/P.

HORAS ADICIONALES P/P US\$ 12.95

