LAS EXPERIENCIAS

Las cuatro propuestas

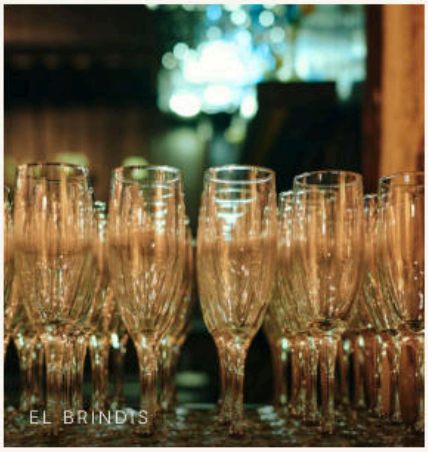
Atarazana ofrece tres experiencias gastronómicas escalonadas —Colonial, Patrimonio y Signature— y una propuesta especial de identidad dominicana: Dominicanísimo. Cada buffet tiene una composición definida; los planes de bebidas pueden cambiarse a elección de la pareja.

EXPERIENCIA	GASTRONOMÍA P/P	BAR RECOMENDADO (3 H)	TOTAL P/P
Colonial	US$32	Standard · US$36	US$68
Patrimonio RECOMENDADA	US$48	Premium · US$55	US$103
Signature Atarazana	US$69	Black · US$75	US$144
Dominicanísimo Bodas destino	US$55	Premium · US$55	US$110

Valores por persona, antes de ITBIS (18%), propina legal (10%) y fee operativo del espacio. El fee operativo cubre hasta 5 horas de evento.


COCINA PROPIA


MESA COLONIAL DE QUESOS


EL BRINDIS

El detalle de cada menú, los planes de bebidas, los complementos y las condiciones están en la segunda parte de este catálogo.

Fichas gastronómicas



EL BUFFET SE SIRVE EN EL PATIO DEL ALMIRANTE

Colonial

GASTRONOMÍA US$32 P/P

La puerta de entrada a Atarazana.



PIERNA DE CERDO ASADA AL ESTILO ATARAZANA



SUPREMA DE POLLO A LA NARANJA, LASAÑA DE VEGETALES Y ARROZ AL AZAFRÁN

ENTRADAS Y ENSALADAS	Ensalada César con crostini al ajo, parmesano y romero; brocheta caprese con pesto de albahaca y sirope balsámico.
PLATOS PRINCIPALES	Pierna de cerdo asada al estilo Atarazana, trinchada en vivo; suprema de pollo a la naranja.
ACOMPAÑAMIENTOS	Lasaña de vegetales; arroz al azafrán.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Patrimonio

GASTRONOMÍA US$48 P/P

La experiencia recomendada.



ARROZ CON AJÍES Y CHAMPIÑONES



COCINA PROPIA · SISTEMA HACCP CERTIFICADO

ENSALADAS	Ensalada de orzo con menta, aceitunas negras y pimientos; mézclum con manzana, blue cheese, bacon y vinagreta de guayaba.
PLATOS PRINCIPALES	Tenderloin Angus a las hierbas provenzales en salsa de vino Madeira; suprema de pollo a la Atarazana; filete de mero con escamas de aceitunas y vino Chablis.
ACOMPAÑAMIENTOS	Pastelón Aurora de berenjena y plátano maduro; milhojas de papa trufada con trilogía de quesos y cebolla caramelizada; arroz con ajíes y champiñones.
COMPLEMENTO	Tartaleta de mousse de salmón.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Signature Atarazana

GASTRONOMÍA US$69 P/P

La propuesta gastronómica más completa.



PAPAS BABY AL ROMERO Y BACON



BOCADOS DE LA CASA

ENTRADAS	Ensalada Nicole Marie con mézclum, maíz, tortilla, dátiles, nueces, parmesano y pollo; shots de ceviche de pescado, camarones, mango y coco; espejo de canapés de tres variedades.
PLATOS PRINCIPALES	Medallones de tenderloin Angus Roquefort; filete de salmón en salsa de alcaparras; suprema de pollo rellena de manchego y chistorra sobre salsa de maíz, cilantro y almendras.
ACOMPAÑAMIENTOS	Ñoquis de yuca con chorizo ibérico y Grana Padano; almohaditas de crepes rellenas de pollo y porcini con crema de pistacho y mascarpone; papas baby al romero y bacon; arroz con frutos secos.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

Dominicanísimo

GASTRONOMÍA US$55 P/P

Propuesta de identidad dominicana, recomendada para destination weddings.



BUFFET EN EL PATIO DEL ALMIRANTE



JALAO DE COCO Y MIEL · DULCE TÍPICO DOMINICANO

ENTRADAS Y ENSALADAS	Mosaico de yuca con camarones, pimientos, reducción de cilantro y apio, chicharrón de cerdo, aguacate y queso de hoja; ensalada Abraham.
PLATOS PRINCIPALES	Chivo montecristeño; pescado samanense; suprema de pollo a la criolla.
ACOMPAÑAMIENTOS	Moro de guandules; pastelón de berenjena Atarazana; canastitas de plátano rellenas de mariscos.
SABORES DOMINICANOS	Variedad de frituras dominicanas; casabe; jalao de coco y miel.
PANADERÍA	Selección de panecillos variados.

BEBIDAS

Planes de bebidas *· servicio continuo de 3 horas*

PLAN	3 HORAS P/P	HORA ADICIONAL P/P
Sin alcohol	US$25	US$8
Standard	US$36	US$11
Premium	US$55	US$16
Black	US$75	US$22

Standard RECOMENDADO PARA COLONIAL

Brindis novios: Segura Viudas Brut Reserva. **Brindis general:** Rigol Brut. **Whisky:** Dewar's White Label y Black & White. **Vodka:** Stolichnaya. **Ron:** Brugal Doble Reserva y Barceló Gran Añejo. **Ginebra:** Beefeater. **Tequila:** José Cuervo. **Vinos:** selección de tinto y blanco. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Premium RECOMENDADO PARA PATRIMONIO Y DOMINICANÍSIMO

Brindis novios: Santa Margherita Prosecco Brut. **Brindis general:** Segura Viudas Brut Reserva. **Whisky:** Johnnie Walker Black Label, Chivas 12 y Old Parr 12. **Vodka:** Absolut y Stolichnaya. **Ron:** Brugal Leyenda y Barceló Imperial. **Ginebra:** Beefeater y Tanqueray. **Tequila:** José Cuervo. **Vinos:** Emilio Moro Finca Resalso, Marqués de Cáceres Blanco y Casillero del Diablo. **Digestivo:** limoncello. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Black RECOMENDADO PARA SIGNATURE

Brindis novios: Perrier-Jouët Grand Brut. **Brindis general:** Santa Margherita Prosecco Brut. **Whisky y malt:** Johnnie Walker Gold Label Reserve, The Singleton y Chivas 18. **Vodka:** Grey Goose y Ketel One. **Ron:** Brugal 1888 y Barceló Imperial Porto Cask. **Ginebra:** Citadelle y Bombay Sapphire. **Tequila:** Don Julio. **Vinos:** Marqués de Riscal Reserva, Santa Margherita Pinot Grigio y Silk & Spice. **Digestivos:** Frangelico, Cointreau, limoncello y amaretto. **Cócteles:** mojito, sangría y ron punch. Refrescos, fruit punch, jugo de naranja y mezcladores.

Sin alcohol

Brindis con sidra sin alcohol, refrescos, fruit punch y jugo de naranja; servicio ilimitado durante las 3 horas contratadas.

DESCORCHE · BEBIDAS APORTADAS POR LA PAREJA

Incluye hielo, mezcladores, cristalería y servicio de barra; marcas y categorías admitidas sujetas a confirmación previa.

NIVEL	3 HORAS P/P	HORA ADICIONAL P/P
Standard	US$28	US$8
Premium	US$40	US$11
Black	US$52	US$15

COMPLEMENTOS

Momentos que completan la celebración

Mesa Colonial de Quesos y Embutidos

US$24 POR PERSONA

Una selección de quesos y embutidos para recibir a los invitados.





QUESO PREPARADO AL PESTO CON NUECES

Quesos: Manchego semicurado, Brie, Gouda ahumado, Grana Padano y queso preparado al pesto con nueces.

Embutidos: jamón serrano, salami de Genoa, lomo embuchado y pastrami de res.

Panes y acompañamientos: casabe tostado, grissinis, panes artesanales, uvas verdes y rojas, dátiles, higos, nueces y aceitunas verdes y negras.

Conservas: mermelada de guayaba; mermelada de piña y mango con toque de mamajuana.

Selección de bocados

US$15 POR PERSONA





- Wrap de roast beef con rúcula, parmesano, tomates secos y alioli de bacon y pimientos.
- Dátiles rellenos de queso crema, nueces, miel y queso de cabra, envueltos en bacon.
- Champiñones de París rellenos de camarones al termidor.
- Satay de res en salsa de cacahuate.

Momento Dulce

US$12 POR PERSONA



Estación adicional de postres con 4–5 variedades y montaje de autoservicio.