



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA



Bodas & Eventos de Grupo

2023

cateringcosta.com



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Tabla de Contenido

2	Acerca de nosotros
3	Como funciona
4	Menus predeterminado
9	Bocadillos
11	Opciones Buffet
14	Estaciones de Comida
16	Opciones Emplatadas
19	Paquetes de Bebidas



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA



Bienvenidos a Catering Costa **Bodas & Eventos de Grupo**

Catering Costa ha estado brindando servicio de catering para eventos a lo largo de la costa del Pacífico Norte desde 2006. Nos especializamos en menús de alta calidad personalizados a las necesidades y presupuestos de nuestros clientes. Lanzado con la misión de brindar cocina y servicio de alta calidad a Playa Flamingo y sus alrededores, ahora ofrecemos cenas privadas en casas vacacionales, eventos al aire libre, bodas y eventos de grupos, desde Hacienda Pinilla hasta Playas del Coco y más allá.

Iniciamos ofreciendo servicios personales de chef privado para grupos pequeños de 2 a 14 personas. Continuamos ofreciendo nuestro muy popular Servicio de Chef Privado, pero a lo largo de los años hemos crecido y adquirido experiencia y equipo (incluyendo una cocina móvil autosuficiente) para atender eventos de hasta 400 personas.

Nos esforzamos por elevar constantemente el nivel de nuestra cocina y servicio. Hemos desarrollado varios menús de éxito en ventas que nos han valido elogios una y otra vez y, sin embargo, podemos personalizarlos de acuerdo con los presupuestos y gustos particulares de nuestros clientes. También ofrecemos platos para cumplir con las restricciones dietéticas, como vegetariano, vegano y sin gluten.



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

TERRAZAS

COCO
ODOJ

01

Consulta nuestra disponibilidad

El primer paso es asegurarse de que estamos disponibles el día que ha elegido para el evento. Por favor, primero indíquenos la fecha que tiene en mente. Si tenemos disponibilidad en esa fecha, la reservaremos tentativamente para usted, a la espera de su confirmación.

03

Confirmacion & deposito

Una vez que haya decidido un menú, prepararemos un presupuesto basado en el número estimado de invitados.

Se debe realizar un depósito del 25% del total estimado para confirmar su evento, pagadero en efectivo, transferencia bancaria o cablegráfica o PayPal. Lo siento, no aceptamos tarjetas de crédito.

05

Conteo final de invitados & balance a pagar

El conteo final de invitados vence dos semanas antes del evento. En ese momento, la factura se ajustará al conteo final y el saldo final basado en este conteo vence en su totalidad a más tardar 7 días antes de la fecha del evento. Este pago final es pagadero en efectivo, por banco o transferencia bancaria. Solo aceptamos PayPal para el pago del depósito inicial, no para el pago final. Los precios no incluyen impuesto sobre las ventas; agregue 15% de tarifa de servicio.

02

Selección de Menu

Primero debes decidir: Emplatado o Buffet. Emplatado es hasta 80 comensales como máximo.

Buffet es un mínimo de 25 invitados, hasta 400 invitados.

También podemos ofrecer estilo familiar, estaciones de comida o entremeses pasados. Este folleto incluye nuestros menús maridados más populares.

04

Prueba de Menu

MPolítica de degustaciones del menú:

1. El menú debe estar ya establecido y el depósito pagado.
2. Todas las degustaciones deben programarse con anticipación dependiendo de la disponibilidad del chef.
3. Todas las degustaciones se realizan en Terrazas, frente a la Marina Flamingo.
4. El costo de la degustación es de \$49 por persona; Si nos elige para atender su evento, el costo de la novia y el novio (\$98 o 2 personas) se acreditará en la factura final.
5. Invitados adicionales pueden asistir a un costo de \$49/persona. Las bebidas no están incluidas y se facturarán por separado a la carta.
6. Después de la degustación, cualquier cambio que desee debe anotarse y enviarse por correo electrónico.



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Menu Servicio Buffet

Menu #1 *Pura Vida* (minimo 25 invitados)

Bocadillos Pasados

- **Shot de ceviche fresco**- con maiz asado y aguacate \$4
- **Tico slider** - pechuga de pollo organica con pico de gallo, & aioli de Lizano en un bollo de pan fresco \$3.50
- **Bolitas de queso de cabra orgánico crujiente** - micro brotes y reduccion de maracuya \$4

Estacion de Ensalada

- **Lechugas Mixtas** - tomate, pepino & zanahoria rallada con vinagreta de chile dulce rostizado y limon y vinagreta de maracuya \$6

Estacion de Fajitas

- **Arrachera (national beef) and Camaron**, servido con fajitas de vegetales, guacamole, pico de gallo, aioli chipotle, rice and beans caribeno y tortillas de harina & maiz (todos los elementos servidos por separado) \$22

Estacion de Postre

- **Fuente de Chocolate** - con fruta fresca y churros hechos en casa \$10

Total por persona = \$49.50 + 15% Tarifa de servicio

Incluye vajilla, cuberteria, servilletas de tela, mesas & equipo para buffet.



Menu Servicio Buffet

Menu #2 *Las Palapas* (minimo 25 invitados)

Panga del Mar

- Cocktail de Camaron - atun sellado estilo tropical, shot ceviche, ensalda de cangrejo & langosta con coco servido en un coco, & Ceviche Peruano servido en una piña - \$17.50

Estacion de Dip

- Yuca Crujiente - platanos, salsa fresca & dip de palmito - \$4

Estacion Duo de Ensaladas (2 salads)

- Sandia Summer - Lechugas mixtas, sandia fresca, y semillas de macadamia tostadas, con vinagreta de albahaca fresca y queso feta
- Ensalada Guanacaste - gLechugas mixtas, maiz, aguacate, pico de gallo, berros & vinagretta de chilero - \$12

Estacion del Mar

- Corvina - con salsa de aguacate y mango & beurre blanc de limon sobre arroz sazonado - \$16

Estacion de Carne

- Lomito Asado (Corte Nacional) - con chili hollandaise \$18
- Croqueta de Yuca \$4
- Vegetales de temporada en juliana \$4

Estacion de postres

- Tartaleta de frutas tropicales - con crema pastelera \$3
- Mousse de chocolate - con chocolate de Costa Rica chocolate, espresso & Café Rica \$3
- Mini panna cotta de maracuya - en una copa de maracuya \$3

Total por persona = \$84.50 + 15% tarifa de servicio

Incluye vajilla, cuberteria, servilletas de tela, mesas & equipo para buffet.



Menu Emplatado

Menu #1 *El Guanacaste*

Bocadillos pasados

- Shot de ceviche fresco - con maiz asado y aguacate \$4
- Empanado de Pato \$4
- Hongo Crimini \$4

Aperitivo

- Ensalada de flores comestibles - micro brotes, pepino, rabano, tomates cherry con vinagreta de flor de jamaica - \$10

Plato fuerte (Elija 1 de 3)

- **Dorado Asado** - con salsa de aguacate y mango & beurre blanc de limon sobre arroz sazonado \$28
or
- **Costillas de res cocidas a fuego lento:** en cerveza imperial, servidas sobre puré de papas mixto y camote , cubiertas con demi glaze de cerveza & chilli \$24
or
- **Organic Chicken Breast Roulade** - stuffed with roasted tomato, basil, and organic local goat cheese served with a limon butter sauce, pesto, and over potato puree \$24

Postre

- **Helado de coco:** recién hecho en casa, servido en un coco con fruta fresca y un trago de Cahuita (ron de coco costarricense) \$9

Total por persona = \$57 + 15% tarifa de servicio
Incluye vajilla, cuberteria, servilletas de tela & equipo.



Menu Emplatado

Menu #2 *Terrazas Flamingo*

Hora del Coctel

- Panga del Mar (eleccion de of 3 tipos) - variedad de mariscos, sushi o ceviche - \$17.5

Bocadillos Pasados

- Bolitas de queso de cabra orgánico crujiente - micro brotes y reduccion de maracuya - \$4
- Patacón de panceta de cerdo - con salsa de piña a la parrilla servido sobre un plátano crujiente \$4

1er Curso

- Ensalada verde mixta -con vinagreta de coco, servida en coco \$10

2do Curso

- Torre de atún de aleta amarilla: atún de aleta amarilla fresco, limon fresco, aguacate sazonado, mango, cebolla morada y micro brotes \$ 14

Plato Principal Pre-Seleccionado

- Chateaubriand \$27
or
- Corvina encrustada con Macadamia \$32

Postre

- Trio de Chocolate - \$10

Total por persona = \$89,50 + 15% tarifa de servicio
Incluye vajilla, cuberteria, servilletas de tela & equipo



Menu de Estaciones

Estacion Bote de Ceviche

- 4 tipos de Ceviche - Shot Ceviche clasico, camaron con maracuya, ceviche mixto & ceviche peruano - \$17.50

Estacion de Tacos

- Arrachera con alioli de chipotle y microgreens en tortilla de harina
- Carne de cerdo mechada en tortilla de harina con salsa barbacoa de piña
- Pollo en tortilla de maíz crocante con pico de gallo y alioli de ajo - \$24

Estacion de Ensalada

- Ensalada verde mixta con vinagreta de coco servida en un coco
- Rollo priavera con flores comestibles - \$16

Postre: Estacion de cocteles de sorbet

- Sorbetes de sandía, maracuyá o guanábana
- Servido con la opción de: margarita, mojito o vodka con limon - \$14

Total por persona = \$71,50 + 15% tarifa de servicio
Incluye vajilla, cuberteria, servilletas de tela & equipo



"Pangas de Mariscos" , botes rellenos con hielo, luces & mariscos

- **Panga del Mar** - cóctel de camarones, atún tropical sellado, Shot de ceviche, ensalada de langosta y cangrejo con coco servida en un coco y ceviche de ostion - \$17.50
- **Panga de Sushi** - arcoiris, california, mango, tico roll, atun sellado con sesamo y reduccion de soya \$17.50
- **Panga de Ceviche** - seleccion de 4 tipos de ceviche (ceviche local , mixto, maracuya , ostion, servido con varios toppings \$17.50



Bocadillos pasados - Mariscos

- Camarones Jumbo al Coco - con salsa de mango jalapeño \$3.50
- Taco de pulpo - ajo, tomates, aceite de oliva extra virgen y albahaca servido en una tortilla crocante \$4 GF
- Taquito de pescado - salsa lizano alioli, ensalada de lima fresca \$3.50 GF
- Shot de ceviche fresco - con maíz a la parrilla y aguacate \$4 GF
- Taco de atún: atún de aleta amarilla sellado con sésamo y ensalada asiática en una tortilla crujiente \$4 GF
- Buñuelo de Langosta - Con Salsa fuego - \$4.50
- Ensalada de cangrejo y langosta con coco - servida en una cáscara de coco \$4.50
- Cóctel de Camarones - (2 por persona) servido con salsa de cóctel de tequila \$5.50 GF
- Ceviche de camarones con maracuyá - servido en una taza de maracuyá \$4 GF
- Atún de aleta amarilla curado - sorbete de limon y aceite de oliva en cuchara de porcelana \$4.50 GF



GF = Gluten Free



Bocadillos Pasados - Carnes

- **Patacon Crujiente** – con panceta de cerdo sous vide y salsa de pina rostizada \$4 **GF**
- **Empanada de Pato** - Empanada de maiz rellena con pato confitado \$4 **GF**
- **Tico Slider** - pechuga de pollo orgánica, pico de gallo, alioli de lizano en un panecillo recién horneado \$3.50
- **Queso Brie envuelto en Prosciutto** - con pina asada y reducción de balsamico \$3.50 **GF**
- **Brocheta de Pollo Marinado** - con salsa de coco y limon (servido en coco) - \$3.50 **GF**
- **Brocheta de Lomito con cobertura de café**, aioli de chipotle con miel - \$4 **GF**
- **Mini hamburguesa Black Angus** - pepinillos de la casa, tomate, cebolla confitada & Dijon, en pan brioche - \$4



Bocadillos pasados - Vegetarianos & Veganos

- **Hongo Crimini** - relleno con duxelle servido con galleta de parmesano \$4 **GF**
- **Tortilla de Maiz Crujiente** - vegetales de temporada , hongos, aceite de trufa & queso \$3.50 **GF**
- **Crispy Local Organic Goat Cheese** - micro greens and passion fruit reduction \$4
- **Estacion de Dip** - yuca crujiente , platanos , salsa fresca, dip de palimito \$4 **V/ GF**
- **Shot de Gaspacho** \$3 **V/ GF**



GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



Estacion de Entradas

- **Estacion de minihamburguesas** - Black angus con pepinillos caseros, tomate y cebolla confitada, mostaza Dijon en pan brioche y Tica: pechuga de pollo orgánica con pico de gallo y alioli de lizano en un panecillo recién horneado; Hongos, crimini con queso Brie y alioli de trufa - \$12
- **Taco Station** - Ropa Vieja (carne mechada) taco con chilero en tortilla crujiente, Atun aleta amarilla con aioli de wasabi y ensalda asiatica sobre tortilla de harina, & taco de panceta con pico de gallo con pina sobre tortilla de maiz - \$15 for 3 tacos
- **Panga de Mariscos** - Coctel de Camaron , rollo arcoiris, shot de ceviche , ensalda de cangrejo y langosta servida en un coco , ceviche de ostion - \$17.50

Estacion de Ensaladas

- **Ensalada mixta** - Lechugas mixtas, tomate, pepino & zanahoria rallada & eleccion de 2 vinaigretas \$6
- **Ensalada Premium** - Lechugas mixtas, tomate, pepino, zanahoria rallada, alfalfa, berros, palmito, mozzarella, tomate cherry , albahaca, semillas de marañon & eleccion de 3 \$12

Aderezos

- Pimiento rojo asado y lima
- Vinagreta de flor de hibisco
- vinagreta de chilero
- César clásico
- vinagreta de maracuy
- vinagreta de coco tostado
- Vinagre balsámico
- Vinagreta de feta y hierbas
- vinagreta de moras

Dúo de ensaladas: seleccion 2 ensaladas por \$ 12 o una sola en \$8:

- **Clasica Cesar** - Queso parmesano, crotones crujientes & aderezo clasico
- **Sandia Summer** - Lechugas mixtas, sandia fresca, macadamias tostadas , con vinagreta de queso feta y albahaca fresca.
- **Broccoli, Queso Azul & Bacon** - broccoli fresco, queso azul , tocineta crujiente y semillas de girasol con aderezo cremoso .
- **Guanacaste** - Lechugas mixtas, maiz, aguacate, pico de gallo & berros con aderezo de chilero.
- **Pasta Mediterranea** - Pasta farfalle, chile dulce rostizado, pepino, tomato cherry, aceitunas kalamata, queso de cabra con vinagreta de hierbas y limon
- **Quinoa Tabouleh**- Quinoa tricolor con ajo, menta fresca, pepino, tomate, coulis de chile dulce rostizado y limon fresco & aceite de oliva.

GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



Estacion de Carnes

- Pechuga de pollo marinada al vacío - con chimichurri de menta fresca \$12
- Arrachera marinada - con salsa verde \$14
- Lomo de res a la plancha - con salsa holandesa de chile \$18
- Yellowfin Tuna - Sésamo incrustado con reducción de soya y jengibre y alioli de wasabi \$16
- Fajita station (elegir de 2) - pechuga de pollo, mahi mahi, arrachera (corte nacional) o camarones, servido con fajita de verduras, guacamole, pico de gallo, alioli de chipotle, rice & bean caribeño, tortillas de harina y maíz (todos los elementos se sirven por separado) - \$22

Estacion de Mariscos

- Pez espada a la parrilla - Salsa de sandía con menta fresca \$12
- Mahi Mahi estilo blackened - con salsa beurre blanc de piña \$14
- Corvina - con salsa de mango, aguacate y beurre blanc de limón \$16
- Brochetas de camarones - a la parrilla y marinados con ajo asado y mantequilla de limón - \$16
- Loco Coco - Arroz salteado con mejillones, camarones, pulpo, pescado fresco del día, nuestra combinación especial de hierbas y especias, limon y leche fresca de coco. Servido en coco \$16

Estación de Acompañamientos

- Croqueta de yuca \$4
- Arroz sazonado \$4 **V**
- Puré de papas con pesto y ajo asado \$4
- Rice & Beans caribeño con leche de coco \$4 **V**
- Papas gratinadas \$6
- Pavé de papas \$6
- Verduras de temporada en julianas \$4 **V**
- Coliflor caramelizada con perejil fresco y cebollín \$4 **V**
- Tomate fresco a las hierbas a la provenzal \$6 **V**
- Pila de verduras - con hongos portobello a la parrilla, tomate, calabacín y queso parmesano con pesto y reducción de balsámico - \$8

GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



Estacion de Paellas

- **Paella de Vegetales** - Palmito, chile dulce rostizado, vainica, zucchini, guisantes, hongos - \$15
- **Paella de Mariscos** - Camarones, pulpo, mejillones, almejas & corvina - \$21

Estacion de Pasta

- **Mixed Pasta Mixta** - Pasta Fettuccini & Penne, con eleccion de mariscos mixtos salteados (corvina, almejas y camarón), pollo asado sea bass, clams, and shrimp) grilled chicken. Alfredo sauce, fresh marinara sauce, pesto, roasted red peppers, sautéed mushrooms, and Parmesan cheese \$18
- **Premium pasta** - Fettuccini & penne pasta with choice of mixed sautéed seafood, (sea bass, clams, and shrimp) grilled chicken & salchicha. Salsa Alfredo sauce, Salsa Marinara fresca, pesto, chile dulce rostizado, hongos salteados, y queso parmesano - \$24

Estacion de Mini Postres (minimo tres tipos) \$3:

- Tartaleta de frutas tropicales - con crema pastelera
- Bombon de Coco, dulce de leche y chocolate
- Mini panna cotta de maracuyá - en copa de maracuyá
- Trufa de chocolate blanco - con nueces de macadamia y coulis de moras
- Mousse de chocolate espresso - con chocolate costarricense y café rica
- Mini flan de dulce de leche
- Shot de amaretto tres leches
- Shot de churros - con salsa de chocolate
- Fuente de chocolate - con fruta fresca y churros \$10
-

Estacion de Sorbete \$12 (con opción de margarita, mojito y vodka con lima):

- Sandia
- Maracuya
- Guanabana

GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



Estacion de Panga " ¡Botes rellenos con hielo , luces y Mariscos!"

- Option #1: Coctel de Camaron, Sushi arcoiris, shot de ceviche, ensalada de cangrejo servida en un coco, ceviche de ostion - \$17.50
- Option #2: Cinco tipos de sushi: Arcoiris, california, mango, rollo tico, & atun sellado con sesamo y reduccion de soya - \$17.50
- Option #3: Cuatro tipos de ceviche: Shot de ceviche local, camaron con maracuya, ceviche mixto & Ceviche de ostion o ceviche Peruano - \$17.50



Estacion de Minihamburguesas \$16 por 2 items:

- Carne Black Angus
- Hongos (vegetarian)
- Pesca Fresca

Taco Station \$16 for 2 items:

- Taco de pollo sobre tortilla de maíz crocante con pico de gallo y aioli de ajo
- Arrachera con costra de café, aioli de chipotle y microgreens en tortilla de harina
- Atún de aleta amarilla sobre tortilla de harina con aioli de wasabi y ensalada asiática
- Cerdo desmenuzado sobre tortilla de harina con salsa barbacoa de piña
- Taco de camarones con ensalada de repollo y salsa de mango-jalapeño, tortilla de maíz
- Taco de pulpo con tomate y cebolla, en tortilla crujiente
- Taco de Dorado con ensalada de repollo y alioli de Lizano, tortilla de maiz

Estacion de Pinchos - \$16 por 2 items:

- Pincho de res con cobertura de cafe
- Pincho de pollo estilo Tiki masala
- Pincho de vegetales arcoiris

GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



Estacion de acompnamiento - \$16 por 2 items:

- Elotes estilo Mexicano
- Croquetas de Yuca
- Tomate rostizado
- Puré de papa servido en una canasta de plátano
- Arrncini con aceite de trufa

Salad Station \$16 for 2 items:

- Rollo primavera con flores comestibles
- Tabouleh de Couscous
- Ensalada mixta en un coco

Estacion de Arroz con Coco - \$16 por 2 items: "Estos platillos son servidos en un coco"

- Arroz con mariscos
- Arroz con pollo
- Arroz con Carne mechada

Estacion de mini postres - \$12 por 4 tipos:

- Tartaleta de frutas tropicales con crema pastelera
- Bombon de dulce de leche, coco y chocolate
- Mini panna cotta de maracuyá en taza de maracuyá
- Trufa de chocolate blanco con nueces de macadamia y coulis de moras
- Mousse de chocolate espresso con chocolate costarricense y café rica
- Mini flan de dulce de leche
- Shot de tres leches con amaretto
- Churros con salsa de chocolate

Estacion de Postre & Coctel de Sorbete

- Opciones de Sorbete: Sandía, Maracuya o Guanabana
- Opciones de Coctel: margarita, mojito or vodka lime \$14/person

Minimo 3 estaciones con 2 items por estacion.

GF = Gluten Free

V = Opcion Vegana Disponible



CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Opciones Emplatadas

Lista Completa

Opciones Primer Curso

Sopas

- Gazpacho con puré de aguacate (vegetariano/vegano) \$8
- Bisque de langosta adornado con medallones de langosta, caviar y espuma de parmesano \$16
- Sopa de cebolla francesa clásica \$10
- Coco Del Mar - Camarones frescos, pesca del día y mejillones salteados con jengibre y ajo, terminados con leche de coco fresca y caldo de langosta, y servidos en un coco \$14

Ensaladas

- Ensaladas de flores comestibles - micro greens, pepino, rabano, tomate cherry, con vinagreta de flor de jamaica - \$10
- Ensalda verde Mixta - con palmito fresco, semillas de marañón, con vinagreta de maracuya - \$7
- Ensalada de papaya verde - Atun aleta amarilla curado, sorbete de aceite de oliva y limon, micro greens, mousse de aguacate y coulis de chile dulce rostizado - \$12
- Ensalda verde Mixta - con vinagreta de coco, servido en un coco \$10
- Cesar Clasica - Lechuga romana, parmesano, crotones crujientes y aderezo cesar clasico - \$10
- Sandia Summer - Lechugas mixtas, sandia , macadamia, vinagreta de queso feta y albahaca \$10
- Guanacaste - Lechugas mixtas , maiz, aguacate , pico de gallo, berros y vinagreta de chilero \$10

Aperitivos

- Brochetas de lomito con cobertura de cafe: mezcla equilibrada de café de Costa Rica, especias y hierbas, servidas con aioli de miel de chipotle y yuca crujiente - \$14
- Trío de ceviches: ceviche de camaron con maracuyá, ceviche de ostion y ceviche de pez loro - \$14
- Piña a la parrilla y Brie: envuelto en prosciutto, servido en un jarrón de pepino con reducción balsámica \$14



Opciones Emplatadas *Lista Completa*

Opciones de Plato Fuerte

Mariscos

- **Pez espada a la parrilla:** sandía, menta fresca, pepino, salsa de limon, vegetales de temporada y arroz \$28
- **Dorado estilo blackened** - beurre blanc de piña sobre arroz sazonado con verduras en juliana \$28
- **Corvina Encrustada De Macadamia** -sobre arroz salvaje, camarones jumbo, beurre blanc de limon, espuma de zacate de limon y coulis chile dulce asado, con vegetales de temporada \$32

Carnes

- **Panceta de cerdo sous vide, ahumada** - servida sobre puré de papas y puré de remolacha con chutney de piña y chilero \$27
- **Costillas cortas imperiales:** costillas de res cocidas lentamente en cerveza imperial, servidas sobre puré de papas mixto y camote, cubiertas con demi-glace de cerveza con chili, servidas con vegetales a la parrilla \$24
- **Corte de res Chateaubriand** - servido con pavé de papa y quenelle de tomate confitado y demi-glace \$27
- **Lomito Mar y Tierra y Langosta** - con salsa holandesa de chile, croqueta de yuca, juliana de vegetales \$36
- **Rollo de pechuga de pollo orgánico:** relleno con tomate asado, albahaca y queso de cabra local orgánico, servido con salsa de mantequilla de limon, pesto y puré de papa \$24

Vegetariano & Vegano

- **Ñoquis de tiquisque** - con salsa de ajo asado, queso brie y tomillo fresco \$18
- **Risotto de Vegetales de Temporada y Queso de Cabra** - con hierbas frescas \$18
- **Champiñones Portobello Asados** - Rellenos de ratatouille, gratinado de queso parmesano servido sobre puré de papa al pesto \$20 - Sin Parmesano V \$20
- **Pasteles de quinoa crujientes:** cubiertos con espagueti de vegetales (cortados en rebanadas largas) servidos con salsa de puerro y aguacate \$20
- **Paella de verduras** - palmito, pimienta roja asado, judías verdes, calabacín, guisantes, champiñones \$18
-



Opciones Emplatadas *Lista Completa*

Opciones de Postres

- Flan de coco - servido en coco \$8
- Trio de Sorbete tropical - uchuva, piña y flor de Jamaica \$8 VEGANO
- Torta Volcán de Chocolate - horneada en el lugar, con un centro líquido, cubierta con una ganache de chocolate, con helado de vainilla y terminada con coulis de fresa \$9
- Cheesecake de maracuyá - fruta tropical fresca, reducción de maracuyá y coulis de mora \$9
- Helado de coco - recién hecho en casa, servido en un coco con fruta fresca y un trago de cahuita (ron de coco costarricense) \$9
- Tarte Tatin de piña - helado de albahaca hecho en casa y lima \$9
- Trío de chocolate- mini volcán de chocolate, mousse de espresso con Café Rica y trufa de chocolate blanco con nuez de macadamia y coulis de mora \$10





CATERING COSTA
PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Paquete de Bebidas



Paquete de Bar Platinum

Bebidas sin Alcohol

- Estacion de agua infusionada , limonada de menta
- Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Soda
- Seleccin de Mocktails

Cerveza

- Cerveza Nacional : Imperial, Imperial Light & Pilsen
- Cerveza Importada: Heineken, Corona

Cocteles Insignia

(Escoge 3 de la lista)

- **Catalina Sunset**

Vodka, Sandia fresca & jugo de cramberry

- **Margarita de Maracuya**

Tequila, Grand Marnier & maracuya fresca

- **Coco Loco**

Guaro, ron, tequila, crema de coco y leche de coco , servido en un coco in a coconut

- **Pineapple Cadillac**

Tequila, Grand Marnier, limon & piña fresca

- **Endless Summer**

Vodka, licor de durazno, cranberry, fresas frescas & jugo de limon

- **Mojito Clasico, Mojito de Tamarindo**
Mojito

Ron , Jugo de Limon, hierbabuena & tamarindo

Vino

- Chardonay
- Sauvignon Blanc
- Pinot Noir
- Cabernet

Licores

- Vodka: Absolut, Titos
- Ginebra: Beefeater, Gordons
- Ron: Flor de Cana 12
- Whiskey: Crown Royal
- Bourbon: Jack Daniels
- Scotch: Dewars,
- Tequila: Gold Patron, Jose Cuervo
- Otros: Cacique, Triple Sec.

Precio por persona

- 4 horas = \$50
- 5 horas = \$60
- 6 horas = \$68
- 7 horas = \$74
- 8 horas = \$80





CATERING COSTA
PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Paquete de Bebidas



Paquete de Bar Gold

Bebidas sin alcohol

- Estacion de agua infusionada
- Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Soda

Cerveza

- Cerveza Nacional: Imperial, Imperial Light & Pilsen

Cocteles & Mocktails (Elige 3 de la lista)

- Mojito
- Flavored Margarita
- Madras
- Citric Gin Tonic
- Old Fashion
- Flamingo Bay Breeze

Precio por persona

- 4 horas = \$40
- 5 horas = \$48
- 6 horas = \$54
- 7 horas = \$58
- 8 horas = \$60

Vino

- Vino Blanco (escoge 1 opcion)
Chardonay / Sauvignon Blanc
- Vino Tinto (Escoge 1 opcion)
Pinot Noir / Cabernet

Licores

- Vodka: Smirnoff
- Ginebra: Gordons
- Ron: Cortez Oro
- Whiskey: Johnny Walker Red Label
- Tequila: Jose Cuervo
- Otros: Cacique





CATERING COSTA
PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Paquete de Bebidas



Paquete Special

Bebidas sin alcohol

- Estacion de agua infusionada, Limonada de menta
- Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Soda

Cerveza

- Cerveza Nacional: Imperial, Imperial Light & Pilsen

Seleccion de Vino

- Vino Blanco (escoge 1 opcion)

Chardonay / Sauvignon Blanc

- Vino Tinto (Escoge 1 opcion)

Pinot Noir / Cabernet

Cocteles & Mocktails

(Escoge 3 opciones)

- Mojito
- Flavored Margarita
- Madras
- Citric Gin Tonic
- Old Fashion
- Flamingo Bay Breeze

Precio por person

- 4 horas = \$30
- 5 horas = \$36
- 6 horas = \$40





CATERING COSTA
PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Paquete de Bebidas



Paquete de Bar Sin alcohol

El Cliente provee todo el alcohol y nosotros proporcionamos el resto.

- Mixers- Coca Cola, Cocoa Cola Dieta, Sprite, jugo cranberry , orange juice
- Jugos Frescos : Limon, fresa, piña y maracuya
- Guarniciones para los cocteles y hierbabuena
- Estacion de agua infusionada
- Servilletas coctel
- Cristaleria
- Hielo
- Bartender(s)

Price per person

- Tarifa fija hasta 6 horas = \$30



Selección de Cocteles Insignia



Catalina Sunset

Vodka, Sandía Fresca & Jugo de Cranberry

Margarita de Maracuya

Tequila, Grand Marnier & Maracuya fresca

Coco Loco

Guaro, ron, tequila, crema & agua de coco, servido en un coco

Pineapple Cadillac

Tequila, Grand Marnier, limon & piña fresca

Endless Summer

Vodka, licor de duraznos, Cranberry, fresas frescas & jugo de limon

Classic Mojito or Tamarind Mojito

Ron, Jugo de Limon, hierbabuena & tamarindo, servido a las rocas.





CATERING COSTA

PLAYA FLAMINGO · COSTA RICA

Mostramos Costa Rica utilizando frutas y hierbas locales frescas, verduras, carnes y, por supuesto, el pescado capturado localmente, como la corvina, el dorado, la langosta y el atún de aleta amarilla. Si bien brindamos cocina de 5 estrellas a una audiencia proveniente de todo el mundo, es importante para nosotros que nuestros clientes reciban una experiencia muy costarricense, disponible solo en este país.

Eso se aplica a nuestro equipo de servicio también. Altamente capacitados en servicio al cliente, nos esforzamos en transmitir esa vibra de Pura Vida que caracteriza a nuestro país: relajada y feliz, a la vez altamente profesional. Tenemos miembros del personal que han estado con nosotros durante muchos años.

Bienvenidos a Catering Costa,

Jean-Luc Taulere

Propietario de Catering Costa

cateringcostaevents@gmail.com (506) 8624-5981

