



NOMBRE:

COORDINADORA:

FECHA EVENTO:

HORA:

DE PERSONAS:

EVENTO: BODA

TELEFONO:

EMAIL:

MENU: FIJO

(Todos nuestros menús están sujetos a cambios)



La Casona

RESTAURANTE

MENU DE BODAS 1

ENTREMESES - HORS D'OEUVRE

Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes

Queso frito - Fried cheese

Humus de garbanzo - Chickpea humus

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters

APERITIVO - APPETIZER

Sopa del día

Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Escalopines de pollo en salsa de mango, arroz con vegetales y amarillos a la miel

Chicken scalloping in mango sauce, rice with vegetables and sweet plantain in honey

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional



La Casona

RESTAURANTE

MENU DE BODAS 2

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

- Croquetas de jamón Serrano** - Serrano ham croquettes
- Sorullos de maíz y queso mozzarella** - Corn sorullos and mozzarella cheese
- Humus de garbanzo** - Chickpea humus
- Buñuelos de bacalao** - Codfish fritters

APERITIVO - APPETIZER

- Sopa del día**
Soup of the day

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

- Pechuga de pollo a La Casona Gratinada**
arroz mampostea y tostones de pana
Chicken breast au gratin La Casona Style with mampostea rice and breadfruit fritters

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional



MENU DE BODAS 3

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters

Humus de garbanzos en tosta de ajo - Chickpea humus in garlic toast

Empanaditas de queso crema - Cream cheese turnover

APERITIVO - APPETIZER

Ensalada verde con vinagreta de guayaba

Green salad with guava vinaigrette

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Escalopines de lomo de cerdo en salsa de tamarindo, arroz primavera y tostones de pana

Pork loin scalloping in tamarind sauce with Spring rice and breadfruit fritters

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional



La Casona

RESTAURANTE

MENU DE BODAS 4

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes

Empanaditas de queso crema - Cream cheese turnover

Buñuelos de bacalao - Codfish fritters

Chistorra hojaldrada- Spanish sausage in puff-pastry

APERITIVO - APPETIZER

Ensalada de la huerta con vinagreta tropical

Green mixed salad with tropical vinaigrette

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Paella valenciana (Pollo, Ternera y Cerdo)

Valencia Style Paella (Chicken, Veal and Pork)

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional



La Casona

RESTAURANTE

MENU DE BODAS 5

ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

- Buñuelos de bacalao** - Codfish fritters
- Croquetas de jamón Serrano** - Serrano ham croquettes
- Sorullos de maíz y queso mozzarella** - Corn zorrullos and mozzarella cheese
- Pastelillos de carne** - Meat turnover

APERITIVO - APPETIZER

- Ensalada verde con queso mozzarella, aceitunas y frutos secos**
Green salad with mozzarella cheese, olives and dry nuts

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

- Churrasco con papas rosti y vegetales de temporada**
Skirt steak "Angus Beef", rosti potato and veggies of the season

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional



La Casona

RESTAURANTE

MENÚ DE BODAS 6

ENTREMESES - HORS D'OEUVRE

Croquetas de jamón Serrano - Serrano ham croquettes
Buñuelos de bacalao - Codfish fritters
Chistorras al hojaldre - Spanish sausage in puff pastry
Empanaditas de queso crema - Cream cheese turnover

APERITIVO - APPETIZER

Cesar salad
Ensalada Cesar

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Medallones de filete "Angus Beef"
papas rosti y vegetales frescos
Beef medallions fillet "Angus", rosti potatoes with fresh vegetables

CORTE DE BIZCOCHO - WEDDING CAKE CUT SERVICE

Uso de Patio para Ceremonia tiene costo adicional

La Casona

TELS: 787-727-2717 787-727-3229
FAX: 787-728-7619 Email: mail@lacasonapr.net

MENU DE BEBIDAS - BEVERAGE MENU

LICOR POR BOTELLA – LIQUOR BY BOTTLE

DEWAR'S	\$ 75.00
BLACK LABEL	\$ 85.00
BLUE LABEL	\$350.00
DON Q	\$ 75.00
BACARDI	\$ 75.00
FINLANDIA	\$ 75.00
ABSOLUT	\$ 75.00
GREY GOOSE	\$125.00
TANQUERAY	\$ 75.00
VINO DE LA CASA - HOUSE WINE	\$ 30.00
CHAMPAÑA DE LA CASA – HOUSE CHAMPAGNE	\$ 35.00
CERVEZA - BEER	\$ 5.00

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES BY GLASS

REFRESCOS – SOFT DRINK	DESDE STARTING \$ 3.00
JUGOS DE FRUTAS – FRUIT JUICE	DESDE STARTING \$ 3.00
AGUA EMBOTELLADA – BOTTLED WATER	\$ 5.00

Los Precios de Comida y Bebida están sujetos a un cargo de 17 % por Servicio
Todos los Precios están Sujetos a Cambio

All Food and Beverages are Subject To a 17 % Service Charge
All Prices are Subject to Change

La Casona

TELS: 787-727-2717 787-727-3229

FAX: 787-728-7619 Email: mdcasona@gmail.com

MENU CORDIALES Y OPORTOS *After Dinner Drinks and Port Wines* CORDIALES POR TRAGO - *Cordials by Drink*

COINTREAU	\$ 10.00
FRANGELICO	\$ 10.00
AMARETTO DISARONNO	\$ 10.00
SAMBUCA ROMANA	\$ 10.00
BAILEY'S	\$ 10.00
REMY MARTIN VSOP	\$ 15.50

OPORTOS POR COPA - *Port Wines by Glass*

FERREIRA VINTAGE '82	\$ 20.00
FERREIRA LATE BOTTLED VINTAGE '95	\$ 15.00
FERREIRA 20 YEARS 8.9	\$ 18.00
FERREIRA WHITE EXTRA DRY	\$ 9.00
FERREIRA TAWNY	\$ 9.00
BARROS, COLHEITA	\$ 20.00
BARROS, QUINTA D'MATILDE VINTAGE '96	\$ 20.00
BARROS, TAWNY	\$ 9.00
BORGES '92	\$ 15.00
CROFT DISTINCTION, RESERVE 5.9	\$ 20.00
CROFT '77	\$ 20.00
CROFT 20 YEARS	\$ 18.00
FONSECA, 10 YEARS	\$ 15.00
TAYLOR, SPECIAL TAWNY 1.9	\$ 12.00
GRAHAMS 20 YEARS	\$ 18.00
GRAHAMS SIX GRAPES	\$ 9.00
DOW'S 77.4	\$ 20.00
NOVAL '92 LATE BOTTLED VINTAGE	\$ 18.00

VINOS DE POSTRE POR COPA - *Dessert Wines by the Glass*

NIVOLE, MICHELE CHIARLO	\$ 30.00
JOSEPH PHELPS, LATE HARVEST, HOHANNISBERG RIESLING	\$ 55.00
SATERNERS	\$ 15.00

Los Precios de Comida y Bebida están sujetos a un cargo de 17 % por Servicio
Todos los Precios están Sujetos a Cambio

All Food and Beverages are Subject To a 17 % Service Charge
All Prices are Subject to Change