



Club Náutico de San Juan

Chef

Juan Carlos Vicens

CLUB NAUTICO DE SAN JUAN

Información General

Alquiler de Salones

El alquiler de salones se basa en consumo. Al total de la cuenta de la comida y la bebida, se le suma un 25% por concepto de servicio y equipo básico, que en si cubre: mesas redondas, sillas, mantelería básica, vajilla y cubertería básica, uso del salón 5 horas, estacionamiento, seguridad caseta, corte de bizcocho, limpieza del salón, montaje y desmontaje de nuestro equipo, mozos y supervisión. No cubrimos mesas cuadradas, ni manteles para estas.

Reservaciones y Depósitos

No se permitirán reservaciones con más de un año y medio de anticipación a la fecha de la actividad. Para confirmar la misma, se requiere un depósito de \$1,300.00 mas el IVU en o antes de diez días laborables luego de separar la fecha. Una vez establecida la fecha, si desea efectuar algún cambio, sujeto a disponibilidad de fecha tiene que solicitarlo por escrito. No se aceptarán cambios que no hayan sido previamente autorizados y aprobados por la directora de actividades. Antes de la celebración de la actividad, el cliente debe haber liquidado el balance de la cotización. Alguna diferencia a cobrar o sobrante se cuadrará el siguiente día laborable, luego de celebrada la actividad.

Garantías

La confirmación final del número de personas de la actividad debe darse por lo menos 5 días antes de la misma.

Cancelaciones

En caso de una cancelación, el cliente deberá notificarlo por escrito. La política de devolución de depósito es como sigue: más de 6 meses antes de la actividad se retiene 25%, de 3 a 6 meses antes se retiene 50%, y menos de 3 meses antes se retiene el depósito completo.

Montaje y Decoración

El CNSJ de compromete a entregar el salón limpio y con el montaje de mesas, sillas y mantelería básica. El cliente o coordinador de la actividad serán responsable del resto del montaje. (Ej. Decoración, flores, mantelería adicional, etc.) De igual forma, son responsables del equipo y/o servicio que le dé cualquier persona relacionada con la actividad. (ej. Espejo de

bizcocho, manteles, topes, columnas, etc.) No se permite colgar o pegar del acústico nada, no grapar, clavar, pegar o hacer nada que dañe la propiedad. No permitido poner nada sobre la pista El mover o quitar la pista conlleva un cargo de \$200.00. La decoración debe hacerse en el horario establecido, para que los empleados de manteniendo de Salones de Banquetes puedan dejar todo limpio. Es nuestra responsabilidad.

****Nota Importante:** No se permite fumar en los salones, ni pasillos. (Deben salir afuera). No se permiten niños durante el montaje y decoraciones. Para quinceañero se requiere dama y caballero de baño y un guardia adicional el cual el cliente cubre costos. No permitido el uso de humo, ni confetti.

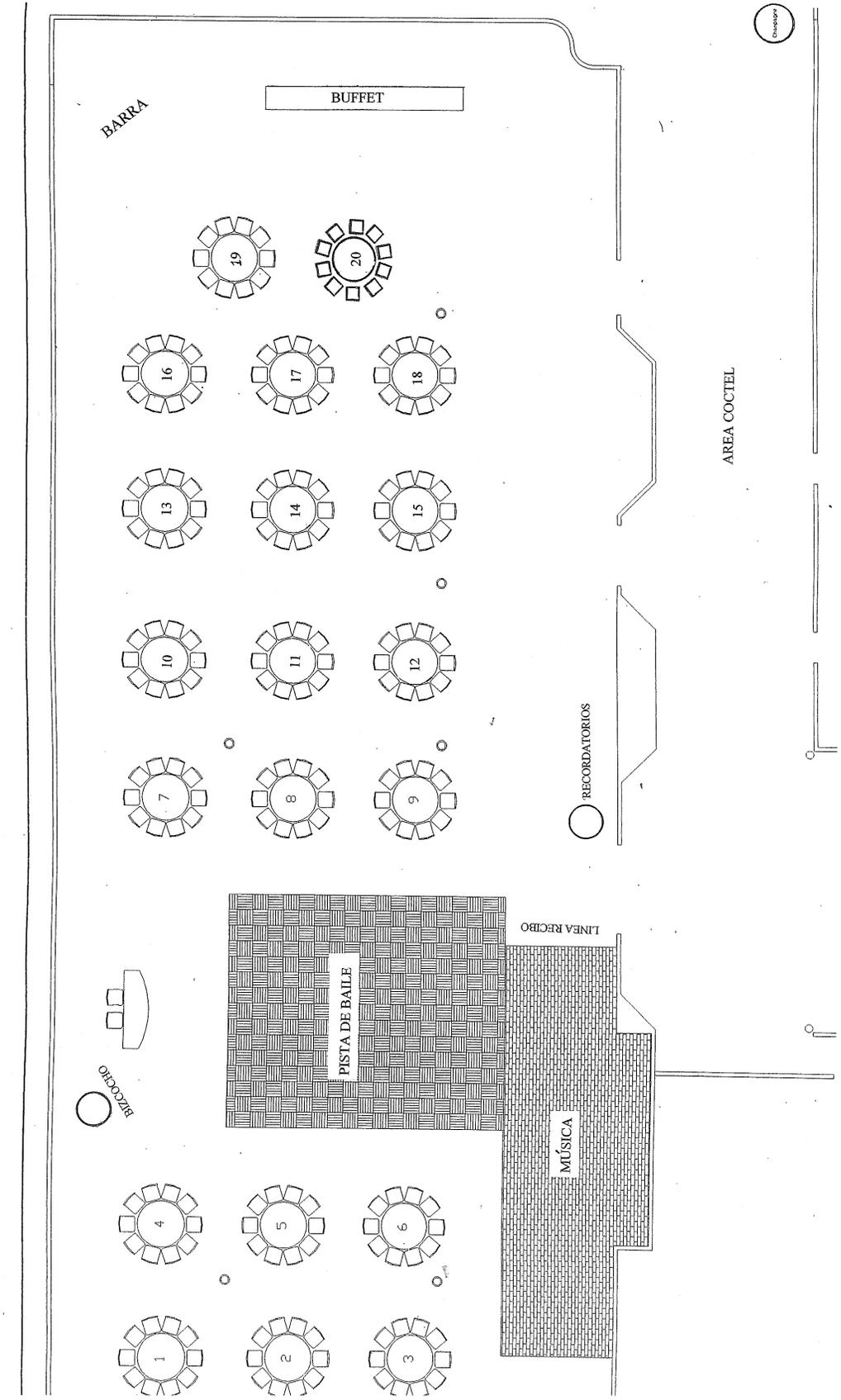
Aceptación de Términos y Condiciones

Actividad: _____ **Fecha**

Actividad: _____

Firma: _____ **Fecha:** _____ **Teléfono:** _____ -

6/23/11



ENTREMESES

(100 piezas) mínimo 4 piezas por invitado

C ana pés y otros fríos

<i>Miga tostada con ceviche de pescado</i>	\$195.00
<i>Tostadas de baguette con salmón ahumado garni</i>	\$195.00
<i>Huevo de codorniz estilo ranchero</i>	\$185.00
<i>Migas con pulpo a la feria y hojuelas de chorizo</i>	\$205.00
<i>Profiterol con ensalada de pollo con uvas verdes y nueces</i>	\$185.00
<i>Albaricoques rellenos de queso de cabra arropados con proscuitto</i>	\$195.00
<i>Migas con pisto manchego y serrano</i>	\$195.00
<i>Pate de foie gras con frambuesa y almendras</i>	\$235.00

Horneados

<i>Tart Tattin de tomates y cebollas con feta</i>	\$190.00
<i>Strudel mallorquín con albaricoque, serrano y sobreasada</i>	\$200.00
<i>“Pot pie” de pollo</i>	\$190.00
<i>Crostinis y bruschetas</i>	\$195.00
<i>Roulade de filetitos de res con yuca al moho de naranja</i>	\$205.00
<i>Fritatta de salmón y espárragos</i>	\$200.00

En palitos

<i>Brochetas de pescado con glaseado de chili y lima verde</i>	\$200.00
<i>Satay de pollo con glaseado de acerola y ajonjolí</i>	\$175.00
<i>Filete de res con mermelada de pimientos</i>	\$200.00
<i>Pinchos de albondiguillas de pavo con tomates solariegos</i>	\$180.00
<i>Spendini de salchicha itali ana y vegetales rústicos</i>	\$170.00

En estaciones

<i>Gazpacho de bacalao con migas</i>	\$280.00
<i>Pastrami de salmón o Gravlox con guarnición (2 filetes)</i>	\$325.00
<i>Camarones fríos con salsa cóctel</i>	\$375.00
<i>Sushi</i>	\$375.00
<i>Muelas de cangrejo con alioli</i>	\$375.00
<i>Tabla de quesos y frutas</i>	\$8.25 p. p.
<i>Ostras blue point</i>	\$275.00

Shots y pocillos

<i>Crema de plátano con pancetta</i>	\$215.00
<i>Sopa de brécol con cheddar y cerveza</i>	\$220.00
<i>Shot de gazpacho de vegetales con vodka helada</i>	\$220.00
<i>Pure de cannoli con chorizo y aceite de trufas</i>	\$235.00
<i>Pozole con pollo</i>	\$220.00

Kaiseki (servidos en platitos pequeños)

<i>Risoto criollo con ternera estofada. Gremolata de recaó y mandarina</i>	\$280.00
<i>Camaronés al chiki con arroz jasmín y sambal de mangó</i>	\$325.00
<i>Salmorejo de jueyes con encurtido de p ana con aguacate</i>	\$290.00
<i>Ragout de cordero con polenta</i>	\$275.00
<i>Gnocchi de papas y filete salteado con setas porcini</i>	\$290.00
<i>Tartar de atún fresco con fideos celofán</i>	\$350.00
<i>Vieiras con jamón serrano selladas en aceite de ajo y grelos</i>	\$350.00

Fritos al momento

<i>Mini mofonguitos de plátano maduro con cantimpalo y albahaca</i>	\$180.00
<i>Alcapurritas</i>	\$180.00
<i>Emp ana dillitas hechas a mano</i>	\$180.00
<i>Croquetas</i>	\$170.00
<i>Bolitas de yuca con queso</i>	\$175.00
<i>Molletes de risotto con ropa vieja</i>	\$200.00
<i>Camaronés emp ana dos con ajonjolí y parmesano y salsa cóctel de guayaba</i>	\$295.00

Copitas de plátanos rellenos con:

<i>Vaca Frita y aguacate</i>	\$195.00
<i>Camaroncitos estilo malayo</i>	\$210.00
<i>Carnitas mejic ana s con pico de gallo</i>	\$190.00
<i>Pollo con almendras y pimientos asados</i>	\$190.00
<i>Cartucho con mangó</i>	\$210.00

Los aítos

<i>Bacalaitos</i>	\$170.00
<i>Pulpocaitos</i>	\$185.00
<i>Tasajocaitos</i>	\$175.00

BUFETS

Náutico

\$28.95 p. p.

*Ensalada verde con tomatitos, queso Cheddar, almendras, piña y cebolla morada
Croutones de baguette/vinagreta de chardonnay y cilantrillo
Ensalada de farfalle verdi*

§§§

*Pastelón de yautía con carne
Pollo a la parrilla con glaseado de china y jengibre
Arroz **

La Marina

\$30.95 p. p.

*Lechugas, repollo morado, tomatitos, zanahoria, pepinillo, habichuelas tiernas
Vinagreta y aderezo cremoso
Ensalada de papitas nuevas con aderezo de mostaza*

§§§

*Pechugas de pollo a la parrilla con salsa de setas cremini y juliana de jamón
Lomo de cerdo mechado de frutas con salsa de ron especiado
Arroz **

Bahía de San Juan

\$32.95 p. p.

*Ensalada de lechugas artesanales
Vinagreta y aderezo cremoso
Ensalada de papas con albahaca, limón y tocineta
Brécol con almendras*

§§§

*Falda "Flank Steak" a la brasa con chimichurri de setas
Pechuga de pavo en salmuera de sidra (lascado)
Boronía de yuca con chistoras
Arroz **

Laguna del Condado

\$36.95 p.p.

*Lechugas tiernas criollas con tocineta
Aderezo cremoso de parcha y adormidera*

*Ensalada de legumbres
Maíz, frijoles, habichuelas tiernas y guisantes
Tomatitos con buffalini de mozzarella fresco*

§§§

Lomo de cerdo con manzanas y ajos puerros salteados
Asado de res (lascado) con mermelada de cebollas y rábano
Pollo al Wok
Vegetales de raíz asados
*Arroz **

Paseo del puerto

\$39.95 p.p.

Mesclum con macedonia de uvas y crotones de pan rústico
Vinagreta de merlot con ralladura de parmesano añejo

Salpicón de mariscos con orzo
Habichuelas tiernas con manzanas y panceta
Tomatitos, queso frito y aguacate

§§§

Churrasco a la parrilla con chimichurri
Pechuga de pollo rellena
(Setas silvestres, gouda y pimientos asados)
Filetes de pescado balearica
(Acelgas, perejil, tomates)
Papitas nuevas asadas
*Arroz **

Estuario de la Bahía

\$42.95 p. p.

Lechugas híbridas con tomatitos reliquia
Gastric de hierbas aromáticas y aceite de oliva

Ensalada de papitas nuevas
Vegetales a la parrilla

Ceviche ecuatoriano con hojuelas de yuca
Espinaca con queso de cabra, pimientos asados y nueces

§§§

Asado de lomo "Striploin roast" de res (lascado)
Escalopines de pavo con proscuitto y mangó
Camarones a la greca
Canelones al bianco
Rellenos con ricotta, mozzarella, provolone y parmesano
*Arroz **

Triangulo Dorado

\$48.50 p.p.

Ensalada de lechugas artes ana les con tomatitos reliquia, aderezo cremoso de parcha y adormidera

Espinaca con setas, huevo y panceta con vinagreta tibia de mostaza

Ensalada de pulpo

Palmitos con salmón ahumado

Ensalada de papitas fingerling

Vegetales a la parrilla

Ensalada de pollo con uvas y nueces

§§§

Filete de res asado (lascado) salsa bordelesa

Camarones al panko con salsa piquant

Pechuga de pato con "agrodolce" de guayaba y ají dulce

Estación de pastas (a la orden)

Penne y tortellini de queso con salsas Alfredo, marinara, carbonara y a la vodka

*Arroz **

ARROZ A ESCOGER PARA LOS BUFFET

Arroz mamposteao con su selección de granos

Arroz frito revuelto caribeño

Arroz confeti

Risi e bisi (arroz con guisantes y pimientos)

Arroz pilaf

Arroz 4 granos

Otros

Postres (añada postres a su bufet)

Un dulce detalle...

\$5.00 p. p.

*Flan de vainilla,
bizcochitos de melocotón,
brownies con avellanas
y cheesecake*

Sabrosa dulzura...

\$6.50 p. p.

*Bizcochitos de zanahorias,
buñuelos de viento,
tartitas de frutas con natilla
Crepas con dulce de leche,
flan de coco con caramelo doble,*

Un gran final...

\$8.50 p. p.

*Brazo gitano de limón y menta,
copas de chocolate rellenas con mousses, flan de almendras y coco,
tartaletas de manzanas a la canela,
ensalada de frutas Ambrosía,
crepas Suzzete a la orden con mantecado de vainilla*

Flambeé...

\$8.00 p. p.

*Fresas, mango,
guineos salteados con mantequilla y azúcar negra.
Entonces, Voilà! Se enciende con Cointreau y ron añejo,
se sirve con mantecado de vainilla.*

ESTACIONES

*Para comidas escoja un mínimo de 3 estaciones
(Calcule el total de las estaciones x .85 ,80 y .75 para obtener precio por
persona)*

La Cordillera Central

\$15.75 p. p.

*Pechugas de pollo al trapiche
Fricasé de ternera
Arroz con tocino y pimientos
Gazpacho de viandas con bacalao*

Las Costas del Encanto

\$16.75 p. p.

*Filete de pescado al mojo isleño
Ensalada de mariscos
Tostones
Arepas con bacalao guisado*

El Batey

\$14.75 p.

p.

*Paella jíbara de carnitas y granos
Ensalada de tomates con crutones de queso frito
Ensalada de lechuga del país con vinagreta de cebollas caramelizadas*

Boricua Nouveau

\$17.25 p. p.

*Asado de res marinado en mabí
Camarones salteados en salsa de limas verdes y mangó
Arroz frito criollo o rissoto mamposteo
Ensalada de habichuelas verdes, palmitos y mandarinas*

Del Fogón

\$15.75 p.

p.

*Lomo de cerdo asado con glaseado de tamarindo
Pavochón (lascado)
Arroz con longaniza de Guavate
Guineitos verdes al ajillo*

Calipso

\$16.75

p. p.

*“Pepper pot” de masitas de cerdo y yuca
Camarones fritos con empanada de coco*

*Pastelón de funche con bacalao guisado
Amarillos flameados con ron de especias*

Fiesta gaucha

\$16.00 p. p.

Churrascos al chimichurri

Chorizos parrilleros o pechugas de pollo con salsa porteña

Vegetales a la parrilla

Ensalada completa (lechuga, tomate, palmitos, huevo, habichuelas tiernas, remolacha, cebolla) o pasta caliente

Granja sureña

\$15.75 p. p.

Tiritas de pollo fritas estilo Maryland

Jamón con "Pan Gravy" o Lomo de cerdo a la barbacoa (lascado)

Ensalada de papas, Ensalada de repollo

Macarrones con queso gratinados

Vaquero Tex-Mex

\$18.75 p. p.

Filete de res a la parrilla (lascado)

Ensalada tibia de camarones en salsa verde

Frijoles a la charra y pico de gallo

Ensalada de repollo

Maíz asado

Luau Hawaiano

\$18.50 p. p.

Lechón de cerdo a la hawai ana con salsa tonkatsu

Ensalada de atún fresco y algas marinas

Arroz frito

Rumakis de pollo

A la Françoise

\$22.50 p. p.

Chuleta de cordero a la Provenzal

Vieiras a la francesa "Cosquilles St. Jacques"

Papas Lionesas

Crepas de pollo Verónica

Milanesa (italiana del norte)

\$17.25 p.p

Vitelo milanés (ternera)

Tacchino relleno (pavo relleno para lascado)
Rissoto o risi e bisi
Ensalada de espinaca con pancetta y parmaggiano

La bella Italia (estación de pastas y antipastos)

\$16.50 p. p.

(Pasta a la orden \$18.50 p. p.)

Antipasto rústico, caponata, brócoli al pignoli, frittata, insalata de fagioli
Mozzarella e salame (escoja dos)
Penne alla vodka, tortellini Alfredo, farfalle al pesto, fussili alla carbonara
Rigatoni bolognese, ziti alla amatriciana, canelón alla besciamella
(escoja dos)
pan con ajo, focaccia y grissini

Napolitana (italiana del sur)

\$16.50 p. p.

Lasaña napolitana o su selección de otra pasta de la bella Italia
Pollo al marsala
Mozzarella alla Capri
Caponata y Focaccias

Tapas españolas

\$17.50 p. p.

Bacalao al ajo arriero o a la vizcaína
Chorizos y garbanzos al jerez
Tortilla española
Migas con pulpo a la feria
Gazpacho de camarones
Aceitunas marinadas
Banderillas

Paellas y otros (estos salen acompañados de ensalada complementaria)

<i>Valenciana</i>	\$15.25 p.p	
<i>Marinera</i>	\$16.25 p.p	
<i>Fideuá de levante</i>	\$16.75 p.p	
<i>(con mariscos y embutidos)</i>		
<i>Rissoto con grano y masitas a la orden en tandas</i>	\$16.75 p.p	(su
<i>selección)</i>		
<i>Caribeña con carnitas y granos</i>	\$14.75 p.p	

Lascados (estos salen acompañados de panecillos, mayonesa o alioli,

Mostaza Dijon y ensalada complementaria)

Asado de res marinado en mabí en su jugo
Pechuga de pavo con glaseado de miel y cítricos

Lomo de cerdo

Jamón bolo o de pata

Una selección

\$13.50 p. p.

Dos selección

\$15.50 p. p.

Tres selección

\$18.50 p. p.

Asado de lomo "Striploin"

\$17.50 p. p.

Asado de costilla de res "Prime Rib"

\$18.50 p. p.

Vegetariana

\$14.75 p. p.

Berenjenas a la parmesana

Trilogía de granos

Tomatitos con queso frito o Tolú

Espárragos a la parrilla con nueces

Estaciones de sopas

(Se recomiendan antes de la comida o al finalizar el evento, salen con panecillos y mantequilla o pan tostado con ajo)

Caldo Gallego

\$7.25 p. p.

Fabada Asturiana

\$7.25 p. p.

Cocido madrileño

\$7.25 p. p.

Sancocho

\$7.00 p. p.

Asopaos

Pollo

\$6.50 p. p.

Gandules con jamón

\$6.50 p. p.

Camarones

\$8.50 p. p.

Puré de chícharos con lacón

\$6.75 p. p.

COMIDAS SERVIDAS

*Usted puede escoger los componentes de su almuerzo o cena servida. Solo escoja una (sopa o aperitivo), una ensalada, un plato principal y un postre**

*(*Opcional en bodas) de las siguientes selecciones:*

Aperitivos

<i>Trilogía de salmón ahumado, carpaccio y pastrami</i>	\$15.50
<i>Jamón Serrano con la mejor fruta de la estación</i>	\$15.75
<i>Camarones glaseados con ciruelas y jengibre</i>	
<i>Servidos con fideos fritos</i>	\$16.50
<i>Ensalada de frutas frescas con menta</i>	\$ 8.50
<i>Muestras del mar – ceviche, pulpo a la gallega,</i>	\$18.50
<i>Cartucho con mangó</i>	

Sopas

<i>Crema de plátanos con frituritas de panceta</i>	\$6.00
<i>Crema de yautía con gazpacho de bacalao</i>	\$6.00
<i>Crema de calabaza con juli ana de cantimpalo</i>	\$6.00
<i>Crema de setas silvestres con bruscheta de Montrachet</i>	\$6.50
<i>Puré de vegetales con queso cheedar y cerveza</i>	\$5.75
<i>Puré de habichuelas canoli con chorizo y aceite de trufas</i>	\$6.50
<i>Sopa de pollo con maíz y tortilla</i>	\$5.75
<i>Chowder de espárragos con frituritas de queso edam y maíz</i>	\$6.75
<i>Pasta e fagirole</i>	\$5.75
<i>Bisque de guisantes y lechuga con camarón</i>	\$6.75

Ensaladas

<i>Espinaca con bayas y crutones de pan de maíz</i>	\$7.75
<i>Aderezada con vinagreta de sidra</i>	
<i>Popurrí de lechugas con tomatitos, pepinillos reb ana dos, cebolla</i>	\$6.75
<i>Bermuda y crutones de queso frito/vinagreta de acerola</i>	
<i>Lechugas artes ana les con manzana asadas, jamón y nueces</i>	\$6.75
<i>Vinagreta de arándanos y especias</i>	
<i>Lechuga Boston con panzanella de tomatitos y bufalino d'mozzarella</i>	\$7.50
<i>Vinagreta balsámica</i>	
<i>Repollo chino con zanahoria, brécol, guisantes, cebollines y maní</i>	\$7.00
<i>Aderezo de ajonjolí y jengibre servida en wonton frito</i>	
<i>Romana con antipasto rústico y provolone</i>	\$7.25
<i>Vinagreta tibia de panceta y grissini</i>	

Entrada Principal

*Pechuga de pollo a la parrilla con gastric cítrico
Boronía de papas y calabaza*
\$27.75

Miñon de cerdo relleno con ajos asados, almendras y manchego
\$28.75

Pechuga de pollo salteada con mozzarella y ragout de tomates solariegos
\$28.00

Escalopines de pavo con mangó y tocineta
\$27.50

Pechuga de pollo salteada con cebollas maceradas, tomatitos asados y cilantro
\$27.50

Filete miñon de res a la parrilla con salsa eslava y cebolla frita
\$33.50

“Flank Steak” a la parrilla con salsa de vegetales asados
\$28.75

*Chuletón de ternera con salsa milanesa y gremolata
Rissoto*
\$36.50

*Rodaballo con corteza de semillas y glaseado con jengibre
Vegetales al wok y fideos o arroz*
\$32.75

*Costillar de cordero a la navarra
Cantimpalo, serrano, garbanzos y hierbabuena*
\$35.50

*Del mar y de la tierra
Filete de res a la parrilla con zarzuela de mariscos*
\$36.50

Camarones salteados con salsa creole
\$30.50

*Medallón de filete de res a la parrilla con salsa de setas shitaki y langosta rebozada con
mantequilla de lima y jengibre. Strudel de malanga*
\$42.50

***Todo plato principal es acompañado con vegetales y farináceo sugerido o a
escoger.***

Postres

Tarta de chocolate blanco y guineo
Mantecado de vainilla
Ganache de chocolate oscuro con ron
\$6.75 p. p.

Eclair de mantecado con bayas y melocotones
\$6.00 p. p.

Bien me sabe con Savayón de parcha
\$5.75 p. p.

Budín de chocolate con Mouse de guanábana y coco
\$6.75 p. p.

Strudel de frutas tropicales con coulis de mangó
\$5.75 p. p.

Copas de chocolate con mantecado de vainilla y mandarinas al Cointreau
\$6.75 p. p.

Crème brûlée de jengibre con galleta de ajonjolí
Tartare de fresas y papaya
\$7.00 p. p.

“Cheese Cake” de calabaza con corteza de hojuelas de maíz
Caramelo de melao
\$7.25 p. p.

