

# El horno de Victoria

CATERING

Planificar tu fiesta perfecta es  
¡fácil y divertido!  
Sigue estos pasos:

## PASO 1

### ELIGE TU FECHA Y CUÉNTANOS DETALLES DE TU ACTIVIDAD:

Sabemos lo importante que es la fecha y no hay nada más desalentador que escuchar que no está disponible. Aquí es donde "El que madruga, Dios lo ayuda" suena cierto.

Una vez que hayas elegido tu fecha, y nos cuenta la actividad que quieres celebrar, procedemos a ver disponibilidad y de inmediato te confirmamos.



## PASO 2

### ELIGE TU PLAN:

¡Tenemos todas las razones del mundo para reunirnos a celebrar!

Nuestros planes cubren de un mínimo 20 a un máximo de 50 invitados y puedes elegir entre diferentes actividades.

- Cumpleaños.
- Aniversario.
- Propuestas.
- Baby shower.
- Noches de chicas.
- Fiestas corporativas.
- Fiestas temáticas.
- Bodas.



# El horno de Victoria

CATERING

Planificar tu fiesta perfecta es  
¡fácil y divertido!  
Sigue estos pasos:

## PASO 3

### ELIGE LA OPCIÓN DE BAR:

Esta es la parte divertida!

Lee cada descripción y echa un vistazo a las fotos para hacerte una idea de cuales son las opciones y lo que incluye cada uno.

Si tiene una solicitud especial para un día festivo o un tema personalizado, háznoslo saber y juntos vemos mas opciones.

Hemos diseñado 3 opciones de bar:

Bar de bizcochos (Cake con toppings y cremas).

Bar de charcutería (Variedad de quesos y embutidos).

Bar de brunch (Opciones variadas de dulces y salados).



## PASO 4

### ELIGE TU MENÚ

¡Nuestros diseños para tu fiesta ya son deliciosos y divertidos, tus invitados amarán el que les hayas permitido disfrutar a su gusto! aún así es bueno que sepas que tenemos muchas maneras de llevarlas al siguiente nivel.

Así que queremos que nos hagas saber sino encuentras una opción a tu gusto que idea se te ocurre y estaríamos dispuestos a tenerlo como una opción. Mientras tanto te damos varias selecciones a elegir de nuestros menús según el plan de bar que te guste.



# Opciones a elegir

## Cake bar

Elige entre una diversidad de masa de bizcocho dominicano. Escoge la cantidad de glaseados seleccionados y deja que el día del evento tus invitados seleccionen la cantidad de topping que elegiste para ellos dentro de una gran variedad, al momento de servirse.

### Masas:

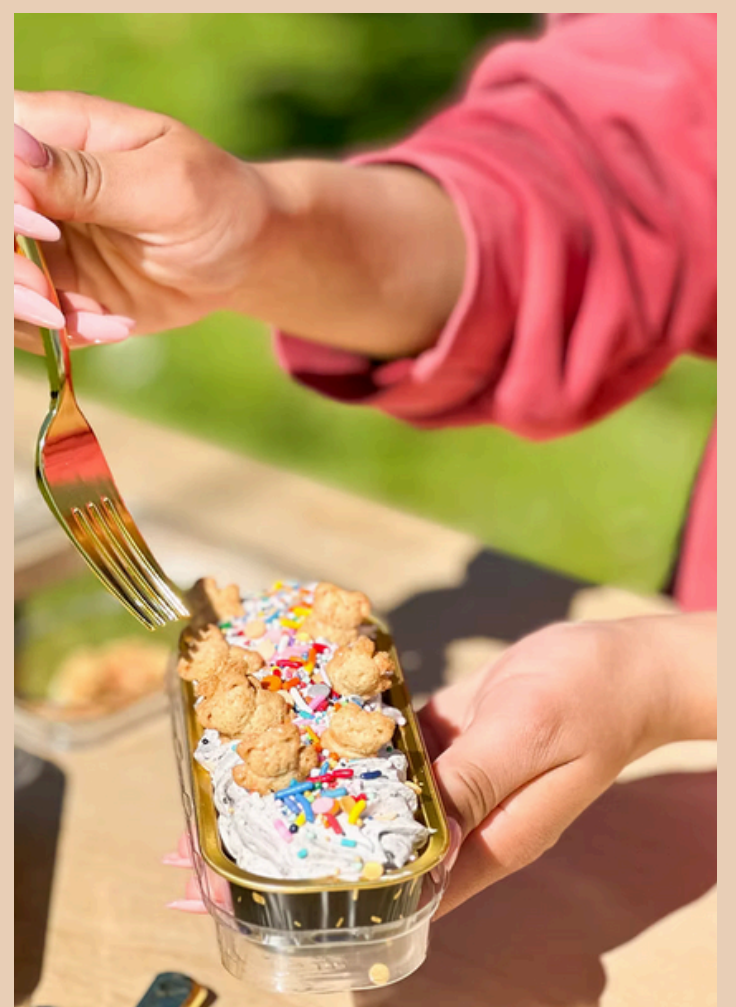
Vainilla  
Chocolate  
Limón  
Zanahoria  
Red velvet  
Almendra

### Glaseados:

Suspiro  
Crema Pastelera  
Mermelada (Piña, guayaba o fresa)  
Crema chocolate  
Zanahoria

### Toppings:

Oreo, M&M, gummy bears.  
Blueberries, Strawberries.  
Chocolate chips  
Marshmallows  
Pecan pralines.  
Snickers



# El horno de Victoria

PRECIOS PLANES

## Menú Cake Bar



### PLAN BÁSICO

**US\$10.00 p/p**

2 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores de toppings y sombrilla.

2 Pastel base según selección.

2 toppings.

2 tipos de rellenos o glaseados.

Staff de servicio.

Montaje y desmontaje

Mínimo: 30 pax

### PAQUETE MEDIUM 2

**US\$15.00**

2 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores de toppings y sombrilla.

3 Pastel base según selección.

4 toppings.

3 tipos de rellenos o glaseados.

Staff de servicio.

Mínimo: 25 pax

### PAQUETE PREMIUM 3

**US\$20.00**

3 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores de toppings y sombrilla.

4 Pastel base según selección.

6 toppings.

4 tipos de rellenos o glaseados.

Staff de servicio.

Mínimo: 20 pax



# BAR DE QUESO Y CHARCUTERÍA

Si quieres elegir un toque de lujo y distinción a tu evento, esta es tu opción.

Elige 3 opciones de cada ingrediente para llenar tu tabla o cono.

## Quesos:

Brie.

Cheddar

Mozarella.

Gouda.

Pepper Jack

Colby Jack

## Pan y galletas:

Galletas

Pretzel

Pan Baguette.

Palitos

Crostini

Pan y galletas sin gluten

## Carnes frias:

Salami Genoa

Jamón serrano.

Prosciutto.

Jamón Pavo.

## Verduras y frutas:

Blueberries.

Strawberries.

Aceitunas verdes y negra.

Pistacho.

Uvas.

Mermelada y Miel.

Pepino/apio, zanahoria

Stick



# *El horno de Victoria*

## Menú Charcuteria bar

---

ÚNICO PLAN

---

**US\$15.00 P/P**  
**Minimo 30 pax**

2 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores con variedades y sombrilla.

Selección: Una tabla, un cono o una copa.

3 opciones de Quesos

3 Opciones de carnes frías.

2 opciones de galletas o pan.

2 opciones de verduras o frutas.

1 selección entre mermelada o miel.

Staff de servicio.

Montaje y desmontaje

La selección debe ser realizado previo al evento.

---



# Menú brunch/ drunch



## Plan 1

- Saltar de capresa
- Saltar de pollo y vegetales
- Mini pizzas
- Mini croissant de quesos crema y lechuga
- Mini Wrap de pollo
- Mini shot de tacos
- Shot 3 leches
- Crespe de nutela y Fresa
- Tostada queso crema y Blue berry
- Parfait de caramelos y frutas

## Plan 2

- Mini hamburguesa
- Mini croissant con queso crema y rúcula
- Canasta de plátano y cerdo
- Crostitini queso crema, pesto y tomate
- Dip de berenjena y queso parmesano.
- Rollo plátano maduro, relleno de queso gouda y bacon
- Mini pancakes de frutas y chocolate.

**4 opciones plan 1.  
6 opciones planes 2.**

# *El horno de Victoria*

## **MENÚ BRUNCH BAR**

---

### PLANES

---

**US\$20.00 P/P**

**Minimo 20 pax**

1 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores con variedades y sombrilla.

Plato ensalada, cubiertos y servilletas.

4 opciones a elegir del Menú opción 1.

Staff de servicio.

Montaje y desmontaje

La selección debe ser realizado previo al evento.

**US\$25 P/P**

**Minimo 25 pax**

1 horas (duración evento).

Bar desarmable, contenedores con variedades y sombrilla.

Plato ensalada, cubiertos y servilletas, copas.

6 opciones a elegir del Menú opción 2

Mezclum de ensalalada verde

Staff de servicio.

Montaje y desmontaje.

Mimosas por un servicio.

La selección debe ser realizado previo al evento.







# RECUERDA

Por lo general, requerimos hasta 2 horas antes de su evento para el montaje y 1 hora después para el desmontaje. Tenga en cuenta que los tiempos de montaje y desmontaje pueden variar según los requisitos específicos del evento.

Requisitos de energía:

Enchufe estándar de 110V

Requisito de espacio:

2x2m

Puede identificar tu actividad proveyendonos tu logo o monograma de tu evento.

Cada plan tiene incluido solo lo detallado en cada uno de ellos, en caso de agregar más detalles, tendrán costos adicionales.

Los invitados adicionales se calcularán al precio del plan seleccionado

El mínimo de personas por plan es de 20 pax's .El máximo son 50

En caso lluvia el día de el evento el cliente debe proveer un área techada para el montaje del bar.





# RECUERDA

Para reservación de la fecha debe pagarse el 50% de la propuetsa  
En caso de cancelación: El monto pagado podrá usarse para una  
fecha antes de finalizar el próximo mes. En caso contrario se  
pierde el monto abonado.

Nuestro horario de servicio es entre 11.00 am a 8.00 pm.

