



# MENÚ TALLERES Y SEMINARIOS

**MENÚ DISEÑADO PARA REUNIONES CORPORATIVAS, TEAM BUILDINGS, TALLERES Y SEMINARIOS DE 20 PERSONAS O MÁS.**

En Finca La Zafra, nos enorgullece apoyar a nuestros agricultores y productores locales al ofrecer más del **85% de producto puertorriqueño** en nuestro menú.

## DESAYUNO

### FRUTAS

- ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA
  - ADD: YOGURT + GRANOLA HECHA EN CASA (COSTO ADICIONAL 2.95 PP)

### PANES

Seleccione 1:

- PAN ARTESANAL Y MALLORCAS
- PAN SOBAO Y DE AGUA
- PAN DE MAÍZ

### LO DULCE

Seleccione 1:

- PASTELILLITOS DE GUAYABA
- QUESITOS
- BESITOS DE COCO

### FARINACEOS

Seleccione 1:

- AVENA (FRUTAS SECOS, MIEL Y NUECES)
- FARINA O MAICENA CON CÁSCARA DE LIMÓN Y CANELA
- HARINA DE MAÍZ + QUESO DE PAPA

### HUEVOS

Seleccione 1:

- MINI TORTILLAS DE LONGANIZA
- MINI TORTILLAS DE CALABACÍN + QUESO DE CABRA
- MINI TORTILLAS DE MALANGA Y CEBOLLA
- ESTACIÓN EN VIVO DE TORTILLAS Y REVUELTOS

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN AGUA EN JARRA, JUGO DE CHINA Y PARCHA NATURAL, CAFÉ DEL PAÍS, LECHE DE VACA Y DE ALMENDRA, TÉ CALIENTE Y TÉ FRÍO DE FLOR DE JAMAICA

# ALMUERZO

## PROTEÍNA

Seleccione 1:

FILETE DE PESCADO FRESCO + SALSA FRESCA PIÑA AHUMADA

POLLO PASTOREO EN SALSA FRICASÉ

PANZA DE CERDO + CALABAZA EN VINAGRETA

PERNIL ENCEBOLLADO

NEW YORK STEAK + MOJO VERDE

ROPA VIEJA DE RES

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS + BBQ GUAYABA

## GUARNICIÓN

Seleccione 1:

- MAJADO DE VIANDAS
- VIANDAS AL HORNO
- BATATAS SALTEADAS
- BATATAS GRATINADAS
- ARROZ CON GANDULES
- ARROZ DE LA FINCA
- ARROZ CON LONGANIZA

## DE LA HUERTA

Seleccione 1:

- CALABACINES A LA PARRILLA
- ENSALADA DE LA FINCA
- ENSALADA DE TOMATES Y PEPINOS
- CEBOLLINES A LA PARRILLA

## POSTRE:

Seleccione 1:

- FLAN DE CALABAZA
- FLAN DE PANA
- BIENMESABE
- BUDÍN DE MALLORCA
- DULCE DE PAPAYA + QUESO FRESCO
- BUDÍN DE MALLORCA

ALMUERZOS INCLUYEN AGUA EN JARRA, JUGO DE CHINA Y PARCHA NATURAL

# MERIENDAS

Seleccione 1:

YOGURT CON FRUTAS FRESCAS Y GRANOLA

VARIEDAS DE GALLETAS

BOCADILLOS DE TERNERA Y QUESO AHUMADO

MINI EMPANADILLAS (VARIEDAD DE CARNES)

AREPAS RELLENAS (VARIEDAD DE CARNES)

DISPONIBLE OPCIÓN DE AÑADIR COCTEL DE CIERRE CON OPEN BAR Y PICADERA

## INVERSIÓN EN SABOR Y CELEBRACIÓN

El menú completo tiene un costo de **\$69.95 por persona**, más Tax y 18% de Service.

# NOTAS IMPORTANTES PARA SU EVENTO

Para asegurar una experiencia impecable, por favor tenga en cuenta:

- Este menú es ideal para eventos de **80 personas en adelante**.
- La selección del menú debe realizarse con **10 días de anticipación**.
- Se requiere un **pago inicial del 25%** para reservar su fecha, y el saldo restante debe liquidarse **10 días antes del evento**.
- La reserva estándar es de **5 horas**. Cada hora adicional tiene un costo de \$10 por persona (o \$15 por persona si incluye Open Bar).
- Open Bar aplica para todo mayor de 18 años.
- Generador Eléctrico disponible para las facilidades del Rancho.
- Otros términos y condiciones se enviarán con la cotización.,

## CONTÁCTENOS PARA UN EVENTO ÚNICO

¡Permítanos ser parte de su celebración! Para consultas y reservas, no dude en contactarnos:

✉ [fincalazafra@zaprici.com](mailto:fincalazafra@zaprici.com)

☎ **787.412.5200**

¡Esperamos crear juntos momentos inolvidables en Finca La Zafra!