



Bodas

Catálogo 2022

más que momentos creamos recuerdos



Pérgola
ceremonial



tu boda en el **mejor**
ambiente
de Mejía





tortas y bocaditos de
ensueño



sabores &
porciones
incomparables





Propuesta de **Evento**

a partir de 100 personas

Incluye:

- ◆ Decoración exterior con flores (Pileta, arco, puente, carreta, pilares de piedra, tules, alfombra roja).
- ◆ Decoración interior (pista de baile, mesas, sillas, centros de mesa, cortinaje, mantelería, cristalería, vajilla, mesa de cristal iluminada para la torta).

Banquete

- ◆ Entrada
- ◆ Plato fuerte (2 carnes, 1 opción de papa, ensalada y arroz)
- ◆ Postre
- ◆ Bebidas
- ◆ Estación de bebidas soft (gaseosa, agua mineral y natural)

Precio por persona \$27.00 + impuestos

* El mismo paquete con menús especiales se cotiza por separado



Mesa central iluminada



Bicicleta decorativa



Puente de madera



Carreta decorativa



Arco de bienvenida



Pista de baile de madera



Pileta iluminada según mantelería



Meseros (4 horas)



Vajilla, cristalería & servilletas de tela

Servicios adicionales



Hora loca



Carreta
cervecera



Música ambiental



Robots LED



Pirotecnia fría
& neblina



Arreglos florales
altos



Pilares de
piedra



Alfombra
roja



Letras LED
iluminadas



Vaca loca &
pirotecnia



Mesa de bocaditos



Pista de baile LED



Barra LED para
cocteles

Entrada:

Caldo de gallina con presa

Plato fuerte:

- Hornado
- Tortillas de papa con queso
- Mote
- Lechuga y agrio

Postre:

Quimbolito

Menú Pumamaqui
Típico

Entrada:

Coctel de camarones en cama de lechuga en salsa golf.

Plato fuerte:

- Rollo de carne en salsa de tocino
- Filete de pechuga en salsa hawaiana
- Papa tipo pera o cereza
- Ensalada de vegetales salteados (vainita, zanahoria)
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Torta selva negra con relleno de crema y cerezas

Menú Bambú

Plato fuerte:

- Pechuguitas de pollo apanadas
- Papas fritas
- Salsa de tomate y mayonesa a las finas hierbas
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Del menú seleccionado

Menú Escancel
Infantil



Quinta Margarita

Entrada:

Ceviche de pollo acompañado de chifles, tostado y canguil

Plato fuerte:

- 6 Alitas o costillas de cerdo en salsa BBQ
- Papas fritas
- Salsa de tomate y mayonesa a las finas hierbas
- Bastones de zanahoria y apio

Postre:

Mojado de chocolate o tres leches

Menú Polilepis

Entrada:

Locro de zapallo con queso

Plato fuerte:

- Cariucho de cuy o conejo
- Papas cocinadas con sarsa de cebolla
- Lechuga, tomate y aguacate

Postre:

Higos con queso y pan de la casa o torta de naranja rellena de crema con duraznos

Menú Nogal

Entrada:

Crema de zanahoria con crocante de papa

Plato fuerte:

- Falafel (croqueta de garbanzo, pan pita, salsa de ajo)
- Papas francesas
- Ensalada de lechuga crespita, tomate y aguacate

Postre:

Brownie de remolacha con chocolate o muffin de plátano

Menú Álamo

**Entrada:**

Rollo primavera (wantan frito relleno de camarones) con salsa agridulce

Plato fuerte:

- Cordon blue (pechuga de pollo apanada rellena de jamón y queso)
- Pastel de carne
- Ensalada de vegetales salteados
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Torta selva negra con relleno de crema y cerezas

Menú Arupo

Entrada:

Salpición de mariscos

Plato fuerte:

- Rollo de pavo en salsa de ciruela
- Filet mignon a las finas hierbas
- Papas al horno con paprica
- Ensalada Waldorf (manzana roja, apio, mayonesa, crema de leche, queso, nueces y arándanos)
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Torta de la pasión o cheesecake de frutos rojos

Menú Margarita

Entrada:

Ensalada mini César (lechuga, tomate, cloclitos, zanahoria, trocitos de pan tostado y deditos de pechuga a la plancha)

Plato fuerte:

- Lengua en salsa de champiñones
- Medallón de pollo en salsa de piña
- Ensalada de vegetales salteados
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Musse de mora o maracuyá

Menú Agapanto

Entrada:

Canelón relleno de pollo en una cama de lechuga

Plato fuerte:

- Medallón de pollo relleno de queso, jamón, albahaca y pasas en salsa de duraznos.
- Papa gratinada con quesos mozzarella y parmesano
- Ensalada fresca con vinagreta de la casa (lechuga crespa, bastones de zanahoria, tomate cherry y chochito dulce)
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Brownie con helado de paila (fruta de temporada)

Menú Geranios

Entrada:

Consomé de gallina

Plato fuerte:

- Presa de pollo horneado en salsa de champiñones
- Chuleta de cerdo en salsa de maracuyá
- Papas salteadas con perejil
- Ensalada rusa (zanahoria, alverja, vainita, choclo, jamón con mayonesa a las finas hierbas)
- Arroz a elección (nieve, al curry, verde, tomatado y fiesta)

Postre:

Cupcake de mortuño con crema y frutas

Menú Nachag





Servicios *Adicionales*

Alimentos & bebidas

- ❖ Torta (según decoración) **por porción \$1.50 a \$2.25**
- ❖ Bocaditos de sal **el ciento \$50**
(mini empanaditas de carne o pollo, rollo de salchicha, volován relleno de atún o pollo, mini hamburguesas, mini pizzas, mini empanadas de morocho y más)
- ❖ Bocaditos de dulce **el ciento \$55**
(shot de mousse de fruta a elección, shots de cheesecake, shots de pie de limón, shots de tiramisú, mini brownies, mini caracoles rellenos crema diplomática, cake pop y más)
** Recomendación 3 bocaditos por persona*
- ❖ Estación permanente de café y té **por persona \$1,25**
- ❖ Locro de queso o aguado de pollo **por persona \$4,00**

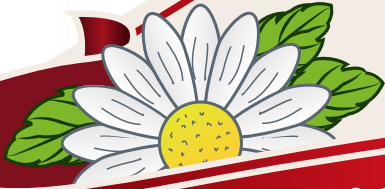
Música & entretenimiento

- ❖ Hora loca con 2 personajes **\$150,00**
(60 minutos / incluye cotillón)
- ❖ Banda de pueblo **por hora \$100,00**
- ❖ Conjunto musical **por hora \$150,00**
- ❖ Show de mariachis **\$90,00**
- ❖ Tarima 6x4 **\$100,00**
- ❖ Cabina de DJ **\$100,00**

Decoraciones

- ❖ Pérgola ceremonial **\$120,00**
- ❖ Mesa de dulces con 200 bocaditos a elección **\$100,00**
- ❖ Pedestales de piedra con arreglos florales y tules c/u **\$40,00**
- ❖ Neblina para el bals **\$100,00**
- ❖ Pirotecnia fría **c/u \$25,00**
- ❖ Letras led **c/u \$15,00**
- ❖ Barras led para cocteles y disco móvil cada módulo **\$70,00**
- ❖ Robots led **c/u \$100,00**
- ❖ Mesas de cristal **c/u \$15,00**
- ❖ Centro de mesa de cristal tipo cuello de jirafa **c/u \$3,00**
- ❖ Decoración de carreta **\$40,00**
- ❖ Decoración de puente **\$30,00**
- ❖ Batea de madera con mix cerveza **desde \$1,25 por persona**
- ❖ Decoración de pista de baile con luces en el techo **\$200,00**
- ❖ Pista de baile led **por m2 \$25,00**

- ❖ Si el cliente desea contratar una hora más se deberá considerar el valor adicional por hora por uso del espacio, personal de servicio y limpieza de baños.
- ❖ El cliente y sus invitados no podrán permanecer en el salón sin el personal de Quinta Margarita
- ❖ Hora adicional de las instalaciones \$60 + impuestos (incluye personal de servicio y limpieza de baños)




Quinta Margarita



  @QuintaMargaritaEc

 www.quintamargarita.ec

 eventos@quintamargarita.ec

 Simón Bolívar y Andrés Orces
Aloasí - Cantón Mejía

más que momentos creamos recuerdos