

DONDE SUS *Suenos* SE HACEN REALIDAD...



Jacques



Exclusive Caterers

Catering to your good taste since 1955

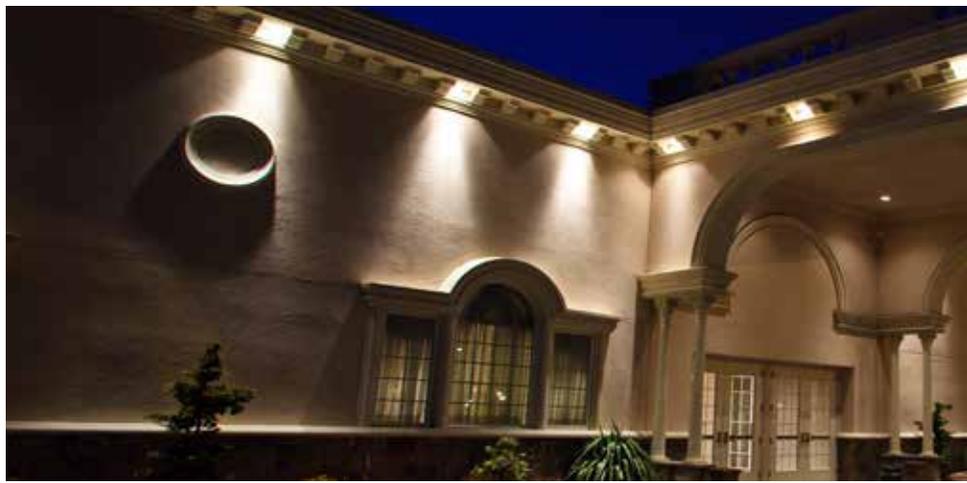
HISTORIA

Nuestro centro de recepciones impresionará a sus invitados desde el primer momento en que lleguen y empiecen a caminar por nuestros senderos empedrados y alrededor de una hermosa fuente estilo urna romana.

Candelabros de techo de cristal importados de Italia, pisos de granito en las pistas de baile, colores en tonos cálidos y contemporáneos, una chimenea en piedra, todos estos elementos se combinan para transportarlo a la Roma del viejo mundo. Desde los objetos antiguos de la Suite Nupcial hasta la cocina de primera clase, su fiesta será insuperable.

De generación en generación, nuestra familia se ha distinguido por brindar la mejor calidad de alimentos y servicio. Nos adaptamos a todas sus necesidades, desde una cena íntima para 50 o más personas, hasta una gala para 450 invitados. Por más de 50 años, Jacques Catering ha estado sirviendo al área triestatal, y ahora introduce esta hermosa y detallada obra maestra para su evento más importante.

Lo invitamos a recorrer nuestras instalaciones, para que vea de primera mano el glamour de la antigua Roma y sienta la elegancia que tanto usted como sus invitados podrán disfrutar en ese día tan especial.



para mas informacion, o para programar una visita, por favor llame hasta:
1.866.JACQUES (522.7837)
www.jacquescatering.com



CELEBRATIONS

Cocina de Primera Clase



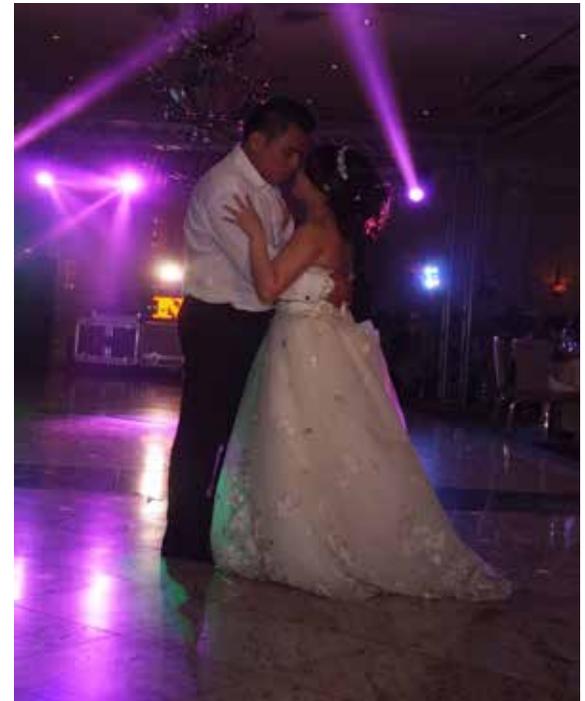
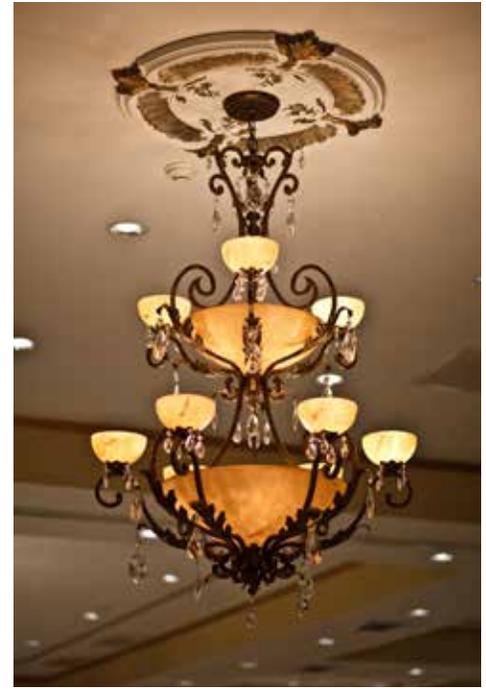
Eventos para hasta 500 Invitados



4 Generaciones con Experiencia Culinaria



Aniversarios, Quinceaneras, Bodas, Eventos de Recuadacion de Fondos



para mas informacion, o para programar una visita, por favor llame hasta:
1.866.JACQUES (522.7837)
www.jacquescatering.com

MENU PA

INCLUYE

SALON PRIVADO - 5 HORAS DE DURACION

**SELECCION DE ENSALADA:
CAESAR O DE LA CASA**

PAN RECIENTE HORNEADO Y TORTILLAS DE MAIZ

CANASTA DE CHIPS CON SALSAS ROJA Y VERDE



ESTACION DE TACOS

Nuestro tortelliera preparará tacos de maíz hechas a mano con su selección de dos carnes. Acompañados con cilantro, limón rábanos, cebolla, queso fresco, salsas roja, verde, y pico de gallo.

SELECCION DE CARNE

(pide 2)

Carne Asada

Tinga

Carne Enchilada

Al Pastor

Chorizo

Carnitas

Lengua +\$2.00pp

Tripa+\$2.00pp

Camaron+\$2.50pp

\$8.25pp

BUFFET

SELECCION DE COMIDAS

Escoja:

Un tipo de Pasta

Un tipo de Vegetales

Un tipo de Acompañamiento

3 de nuestros deliciosos platos principales hechos en casa.

APERITIVO

Quiere realzar aun mas su evento con aperitivos calientes preparados en casa por su mayordomo, durante la recepción.

\$9.50



FUENTE DE

Una fuente con cascadas de comida con un rico surtido de postres.

\$7.00

\$58

Niños menor de \$30.00. Niños no

Descuentos para eventos celebrados y el

RA FIESTAS

OPCIONES DE BEBIDAS



CERVEZA, VINO & SODA

INCLUIDOS
Bud, Coors Lt, & Corona Bottles, Merlot, Pinot Grigio, & White Zinfandel as well as Coke, Diet Coke & Sprite Servidos sin limite durante todo el evento. Mejores Cervezas y Vinos disponibles por pedido.

AGUAS FRESCAS

Escoja un tipo: Melon, Sandia, Pina, Papaya, o Mango. Servidos en la mesa sin limite durante todo el evento.

\$3.00PP

PREMIUM BARRA LIBRE

Surtido de licores de primera calidad. Servidos por el personal del bar por 5 horas. Pregunte por nuestra lista completa.

\$24.00PP



MEJORES CERVEZAS

Cervezas especiales desde \$2.00pp cada persona.

BRINDIS CON CHAMPAGNE

Vino espumoso con sabor a fruta, servido en copas de champagne. \$ 2.00 cada persona

MEJORES LICORES

Grey Goose, Johnnie Walker Black, Patron, o cualquier otro licor puede ser anadido a su paquetes de barra por una pago adicional.

HORA ADICIONAL

Cerveza y Vino - \$8.00pp
Barra Libre - \$10.00pp

S PASSADOS

o? Considere la adición de aperiti-
sa, pasados por meseros al estilo
primera hora del evento.

50pp



CHOCOLATE

licioso chocolate atericopelado,
de frutas y dulces.
00pp

POSTRE

SELECCION DE POSTRES

Escoja entre:

Barra de Fruta

Helado de Mango o Vanilla

Arroz con Leche

Flan

Churros

Platanos Fritos

Tamales Dulce - \$2.00 per pieza

00PP

ores de 12 pagan
os menores de 2
pagan.

disponibles para
ebrados el viernes
domingo



para mas informacion, o para programar una visita, por favor llame hasta:

1.866.JACQUES (522.7837)

www.jacquescatering.com

SELECCIONES DE COMIDA

Si usted elige mas de 6 platillos, el precio es de \$3.00 por persona por platillo.

PASTA

Penne Vodka
Primavera en Salsa Chipotle
Penne ala Diabla
Ziti al Horno
Spaghetti Roja con Chorizo
Conchas Rellenas
Spaghetti Verdi con Chili Poblanos

VEGETALES

Broccoli con Ajo
Ejotes con Almendras
Mezcla de Verduras
Frijoles Refritos
Frijoles Negros
Frijoles Charros

ACOMPANAMIENTO

Papas Rostizadas
Pure de Papa con Ajo
Arroz Mexicano
Arroz con Habichuelas
Arroz con Rajas Verdes
Empanadas de Papas

PLATO PRINCIPAL

COCINA AMERICANA Y ITALIANA

Rolled Eggplant Parmigian
Paella Española
Meatballs in Tomato Sauce
Short Ribs of Beef
Steak au Poivre
American Pot Roast
Beef Bourguignon
Sausage, Peppers & Onions
BBQ Spare Ribs
Stuffed Roast Pork Loin
Honey Dip Fried Chicken
Chicken Parmigian
Chicken Francaise
Chicken Marsala
Champagne Chicken
Chicken Cordon Bleu
Chicken Sorrento

Chicken Fingers & Fries

COCINA LATINA Y MEXICANA

Pollo Asado con Salsa de Mango
Flautas
Pollo ala Diabla
Pollo Relleno con Salsa Chipotle
Pollo con Salsa Verde
Pollo Enchilado
Mole Poblano con Pollo
Estofado de Pollo
Bistec Encebollado
Bistec a la Mexicana
Bistec con Nopales en Adobo Roja
Barbacoa de Res
Costillas en Salsa Verde o Roja
Puerco en Chipotle y Cilantro
Chuleta en Salsa Verde o Roja
Chuleta en Salsa de Champinones
Carnitas
Pierna de Puerco al Orno
Pozole Roja o Verdi

DELUXE CHAFFING DISHES

Estos platillos pueden reemplazar alguno de los platos principales por un pago adicional.

Tamales - \$1.50 por pieza
Birra de Borego - \$3.00pp
Barbacoa de Chivo - \$3.00pp

Veal Marsala + 2.00pp
Veal Francaise + 2.00pp
Calamari Marinara +2.00pp
Filet Mignon Poivre+ 3.50pp
Filet of Sole Florentine + 3.00pp

Camarones al Mojo de Ajo - \$3.00pp
Camarones ala Diabla - \$3.00pp
Mojarra al la Veracruzana - \$2.00pp

Scallops Scampi + 3.00pp
Salmon al Lemone + 3.00pp
Shrimp Oreganato +3.00pp
Shrimp Scampi +3.00pp
Coconut Shrimp +3.00pp

para mas informacion, o para programar una visita, por favor llame hasta:
1.866.JACQUES (522.7837)
www.jacquescatering.com

NOTAS PARA NUESTROS CLIENTES

PAGOS:

- Pago debe ser hecho en Cheque Certificado, Money Order o Efectivo. Cheques Personales sólo se aceptan como depósito. Jacques Reception Center no acepta Tarjetas de Crédito.
- Cualquier cargo adicional en el día del evento (por ejemplo: platillos adicionales, bebidas especiales, cargos del bar) debe pagarse ese mismo día en efectivo.
- El número total de invitados debe darse 10 días antes del evento. En este momento se calculará el total y se concertará una cita –a más tardar siete días antes del evento- para acordar el total.
- El total incluye un Cargo por Servicio del 20%; luego se agregará un Sales Tax del 6.625%.

DEPOSITOS Y MINIMOS POR SALON

- Existe una cantidad mínima requerida para reservar su salón de banquetes. Las siguientes cantidades no incluyen cargo por servicio ni sales tax.
- El depósito es no-reembolsable y se perderá en caso de cancelación.

Salon	Deposito	Vie, Sab por la tarde, & Dom	Saturday Night
Grand Ballroom (225-500 ppl)	\$1,500.00	\$8,500.00	\$12,000.00
Forum Ballroom (150-250 ppl)	\$1,200.00	\$6,000.00	\$7,500.00
Veneto Ballroom (80-170 ppl)	\$ 800.00	\$3,000.00	\$4,000.00

GENERAL INFO:

- Para garantizar la seguridad de sus invitados se pueden contratar oficiales de la policía uniformados por un [costo de \\$400.00](#)
- Pregunte por nuestros descuentos para eventos realizados los días Viernes y Domingo.
- Fumar esta prohibido en las instalaciones de Jacques Reception Center.
- **El evento debe terminar a mas tarde: a la 1am si el evento es en Viernes y Sábado; a las 12am si el evento es en Domingo.**
- Le sugerimos que considere dejar una propina para el jefe de meseros y el personal de meseros por su excelente servicio.
- Jacques Reception Center NO permite la entrada de los siguientes artículos: pasteles, aperitivos, platos principales, postres, dulces, ni ninguna otra comida.
Tambien **NO permite makina de humo**, photo booth, ni ningún tipo de luces.
- De acuerdo a las reglas del Consejo de Salud, no se permite sacar ninguna comida ni bebida de nuestras instalaciones. Toda la comida debe consumirse aquí y no se permitirá el uso de contenedores de comida para llevar.
- NO SE SERVIRÁN bebidas alcohólicas a ninguna persona menor de 21 años.
- No se permite traer alcohol externo a las instalaciones. A cualquier persona que lo haga, se le pedirá que abandone el lugar.
- Se concertará una cita final 10 días antes de su evento. Para esa fecha usted debe tener el número total de invitados y cómo desea que se distribuyan los asientos –cuántas mesas y cuántos invitados por mesa-, así como cualquier otro requisito especial.

para mas informacion, o para programar una visita, por favor llame hasta:
1.866.JACQUES (522.7837)
www.jacquescatering.com



Introducing two great ways to create the event of your dreams



1. Photo Booth

Capture every moment of your day with an interactive touch screen photo booth. Your guests will love this fun way to remember your day. They get on-the-spot photos of themselves, which make great favors, plus the option to leave a short video message for you. Images can be uploaded to social media or collected in a scrap book to preserve your precious memories.

Starting at \$950.00

2. Uplighting

Create drama, fantasy or any other effect you desire with fully customizable uplighting. Hundreds of colors available, making the possibilities endless for anything you can imagine to create your perfect day.

Starting at \$600.00

