

Donde sus *Suenos* se hacen realidad. . .



f

*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.



## Celebrations

Cocina de Primera Clase

Eventos para hasta 500 Invitados

4 Generaciones con Experiencia Culinaria

Aniversarios, Quinceaneras, Bodas,  
Eventos de Recuadacion de Fondos



2

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

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

3



# Menu Para Fiestas

## 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



## 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 \$2.00pp**  
Escoja un tipo: Melon, Sandia, Pina, Papaya, o Mango.  
Servidos en la mesa sin limite durante todo el evento.

**PREMIUM BARRA LIBRE \$22.00pp**  
Surtido de licores de primera calidad. Servidos por el  
personal del bar por 5 horas. Pregunte por nuestra lista  
completa.



## ESTACION DE TACOS

Nuestro tortellera 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

Carne Asada  
Tinga  
Lengua  
Carne Enchilada  
Al Pastor  
Carnitas

\$6.00pp

## 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.

**APERITIVOS PASADOS**  
Quiere realzar aun mas su evento? Considere la adición de aperitivos calientes preparados en casa, pasados por meseros al estilo mayordomo, durante la primera hora del evento.  
\$9.50pp



**FUENTE DE CHOCOLATE**  
Una fuente con cascadas de delicioso chocolate atericopelado, con un rico surtido de frutas y dulces.  
\$7.00pp

## 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

**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-\$6.00pp  
Barra Libre - \$9.00pp

\$49.50pp

Niños menores de 12 pagan \$22.00. Niños menores de 2 no pagan.

4

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

5

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 escoje 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

### VEGETALES

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

### ACOMPANAMIENTO

Papas Rostisadas  
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 Assado 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

## 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 7%.

### 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 (150-250ppl)	\$1,200.00	\$6,000.00	\$7,500.00
Veneto Ballroom (80-170ppl)	\$ 800.00	\$3,000.00	\$4,000.00
Tivoli Room (40-90ppl)	\$ 400.00	\$1,500.00	\$1,700.00

### 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.





# 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

