



Eventos Sociales y Bodas

Para estos importantes momentos contamos con elegantes salones para ideales para bodas y eventos sociales.

El hotel cuenta con planificadores de bodas profesionales y catering expertos que se encargan de todos los detalles para que su boda sea inolvidable.

Todas nuestras propuestas incluyen los siguientes servicios:

- Habitación Two Bay Suite el día del Matrimonio con champagne, frutas, chocolates y desayuno servido a la habitación en Piso Ejecutivo
- Completo menú de presentación para 6 personas.
- Salón privado para fotografía de los Novios y familiares
- Salón para Guardería Infantil
- Selección de arreglos florales para mesas de invitados
- Selección de Vinos Reserva Caliterra, jugos, gaseosas, minerales durante la Cena.
- Torta de Novios decorada a elección de los novios.
- 10 sesiones en Nao Health & Fitness para los novios.
- Certificado Marriott: Noche de cortesía para aniversario en habitación Deluxe en fin de semana con desayuno servido a la habitación

Website

www.marriott.com/SCLDT





Website

www.marriott.com/SCLDT

Menu Premium Alternatives

Cocktail

Selección de 08 bocados por persona seleccionados entre distintas alternativas

Elección de 4 Bocados Fríos

Sinfonía de peras y Roquefort
Ceviche de reineta ó salmón en spoon
Rollitos de Roast Beef con vegetales y salsa mostaza
Camarón Tandoori
Roll de salmón sashimi con vegetales y salsa teriyaki
Carpaccio de res ó salmón
Pincho capresse con pesto
Camarón Bloody Mary
Kubbe de cordero con dressing de limón y cilantro
Asia vegetal

Elección de 4 Bocados calientes

Tempura de camarón con maracuyá
Machas florentinas
Gratín de ostiones
Queso ahumado en masa filo con jalea de vino tinto
Pinchos de filete envuelto en pacetta
Quiche de salmón ahumado con espinaca
Koftas de cordero con salsa demiglace al curry
Pastel de jaiba
Emapanaditas criollas de zapallo, albahaca, champiñones, queso, tomate, orégano

Cocktail de Bebidas (2 aperitivos por persona)

Mojitos
Pisco Sour
Kir Royal
Piña Colada
Daiquiri Frambuesa
Jugos , gaseosas, minerales

Elección de Vinos durante la Cena

Selección de vinos Reserva Viña Caliterra a elección entre Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Sauvignon Blanc, Chardonnay



Menu Premium

Alternativas de Entrada

- Sinfonía del mar con tiradito de corvina en espuma de limón al jengibre, camarón ecuatoriano, ostra con vinagreta de echalots y pinza de jaiba
- Trilogía de salmón con pistachos y aceite de berros
- Ensalada de Centolla con gajos de naranja y limoneta de hierbas
- Tataki de Res sobre hojas baby con dressing de soya, gengibre y cilantro

Alternativas de Principal

- Medallón de Res con guiso de quinoa y espárragos salteados en salsa de vino tinto
- Filete de Salmón con persilade, polenta grillada y tomates confitados
- Filete de Res y camarones ecuatorianos con ravioli de hongos

Alternativas de Postre

- Bavaoise de frambuesa con helado de mascarpone
- Trilogía de mousse de chocolate, creme bruléé de Baileys y helado de vainilla con frutos rojos
- Biscuit de chocolate con helado de maracuyá y salsa de mango
- Mousse de chocolate con praline de almendras y helado de malaga

Buffet de Postres Opcional

- Tiramisú
- Expreso de Chocolate
- Cheesecake
- Suspiro limeño
- Pie de Limón
- Némesis de chocolate
- Arroz con leche
- Tocino del cielo
- Crema Bruléé
- Brochetas de frutas de la estación

Website

www.marriott.com/SCLDT

