



Island Milos, Greece

# Venus de Milo

---

## BANQUETS & CATERING

### *Menú de Banquete Privado Practicando el Bello Arte de la Hospitalidad.*

*Celebrando más de 55 años de comida galardonada y un servicio excepcional a un valor sin igual. Ya sea que esté planeando una boda elegante, un baby shower o un evento corporativo, nuestro personal profesional hará que su ocasión sea memorable.*

*75 Grand Army Highway | Swansea, MA 02777 | (508) 678.3901 | [venusdemilo.com](http://venusdemilo.com)*



## *Cóctel de recepción*

Venus de Milo ofrece una amplia variedad de cócteles de entremeses estacionarios y pasados para adaptarse a cualquier ocasión. Nos complace crear un paquete único específicamente diseñado para usted y sus invitados.

## **Exhibiciones Estacionarias**

Elegantes exhibiciones de mesa para realzar sus cócteles, banquetes y bodas.

*Precio por huésped*

### **Exhibición de Queso Nacional e Internacional**

Una muestra decorativa de quesos importados y nacionales servidos con crema de ajo y queso cheddar en galletas gourmet adornadas con uvas y fresas. 4.00

### **Mesa de Fiesta**

Una muestra colorida de salsas, salsa verde, chili con queso, frijol negro, ensalada de maíz, guacamole y crema agria con quesadillas de pollo tibias y una variedad de chips blancos y azules \$5.00

### **Panes y Untables**

Un surtido de sabrosos manjares de nuestro chef (a elección de 3) Pesto, Búfalo, Tomate Secado al Sol / Pimiento Asado, Mariscos Venus, Hummus de Ajo y Cebolla Francesa. Servido con Baguette Francés en rebanadas, Galletas Gourmet y Grissini en una exhibición escalonada con quesos nacionales e importados, Crudité De Verduras Frescas Y Fruta Fresca \$5.00

### **Exhibición de Comida Mediterránea**

El surtido del chef de hummus, tabulé, tomate deshidratado al sol y sabroso aderezo de frijol blanco. Servido con chips de pita y pan de pita fresco. \$6.00

### **Un Sabor de la Toscana**

Una muestra creativa de la cocina toscana; Genoa Salami, jamón, jamón italiano, quesos importados, pimientos rojos asados, pimientos de pepperoncini, aceitunas variadas, verduras a la parrilla y salsa de frijoles blancos. Acompañado de bruschetta, baguette francesa en rodajas, galletas gourmet y grissini \$8.00

### **Barra Cruda de New England**

Camarones extra grandes, ostras y almejas pequeñas con gajos de limón, salsa de cóctel clásica, salsa picante y salsa de rábano picante **PRECIO DE MERCADO**

**CARACTERÍSTICAS ADICIONALES:** Sopa de Almejas o Sopa de Langosta

# Hors D 'Oeuvres Estacionarios

*Mínimo 3 artículos  
(Precio por huésped)*

## Hors D 'Oeuvres Fríos

### **Bruschetta**

Rondas de ajo tostado con albahaca tomate fresco \$4.00

### **Cóctel de Camarón**

Camarones Jumbo con salsa de cóctel tradicional y limón \$8.00

## Hors D 'Oeuvres Calientes

### **Palitos De Queso Mozzarella Caliente**

Servido con salsa marinara \$4.00

### **Spanakopita**

Triángulos mediterráneos del filo con espinacas y queso feta \$4.00

### **Dedos de pollo sin huesos**

Con búfalo, salsa agridulce o BBQ. \$4.00

### **Champiñones rellenos**

Con arroz y carne \$ 5.00 o carne de cangrejo \$ 6.00

### **Vieiras Envueltas en Beicon**

Vieiras, envueltas en tocino con sirope de arce \$ 6.00

### **Chorizo en Hojaldre**

Salchicha picante portuguesa envuelta en hojaldre francés mantecoso \$ 6.00

### **Rollitos De Primavera Vegetales**

Servido con salsa Tailandesa dulce y picante \$ 5.00

### **Camarones con Coco**

Con salsa picante Hawaiana \$6.00

### **Pollo con Coco**

Con salsa picante Hawaiana \$ 6.00

### **Tortas de Cangrejo**

Servido con nuestra salsa picante \$6.00

### **Albóndigas**

Sueco, Marinara, Agridulce, o BBQ \$4.00

### **Calamares Fritos**

Con pimientos picantes \$5.00

### **Costillas de Barbacoa Estilo Sureño \$5.00**

### **Almejas Casino con Beicon**

Almejas rellenas con mantequilla de casino con migas con mantequilla \$ 6.00

### **Venus Stuffies**

Almejas pequeñas con chorizo y relleno de galleta \$6.00

**\*\*ARTÍCULOS ADICIONALES DE PAPELERÍA TAMBIÉN DISPONIBLES A PEDIDO DE LA SOLICITUD**

# Hors D 'Oeuvres Pasados

Un surtido ecléctico de comidas casuales y elegantes elegantemente adornadas y adornadas, aprobada por nuestro amable personal de servicio.

*Vendido por la pieza. Se pueden aplicar mínimos.*

## Hors D 'Oeuvres Fríos

### Bruschetta

Rondas de ajo tostado con albahaca tomate fresco \$ 2.00

### Salmón Ahumado en Rodajas de Pepino

Salmón Ahumado, alcaparras y crema agria en rodajas de pepino \$3.00

### Melón Fresco Envuelto En Prosciutto

Melón del tamaño de un bocado, envuelto en prosciutto \$3.00

### Crudité

Apio, zanahoria, pimientos verdes, brócoli con rancho o queso azul \$3.00

### Fruta de temporada en rodajas

Una variedad de frutas de temporada en rodajas \$4.00

## Hors D 'Oeuvres Calientes

### Palitos De Queso Mozzarella Caliente

Served with marinara dipping sauce \$2.00

### Spanakopita

Triángulos mediterráneos del filo con espinacas y queso feta \$2.00

### Champiñones rellenos

Con arroz y carne \$ 2.95 o carne de cangrejo t \$4.00

### Vieiras Envueltas en Beicon

Vieiras, envueltas en tocino con sirope de arce \$3.00

### Chorizo en Hojaldre

Salchicha picante portuguesa envuelta en hojaldre francés mantecoso \$3.00

### Rollitos De Primavera Vegetales

Servido con salsa Tailandesa dulce y picante \$3.00

### Camarones con Coco

Con salsa picante Hawaiana \$3.00

### Pollo con Coco

Con salsa picante Hawaiana \$3.00

### Carne de Res Wellington en Miniatura

Ternera clásica en hojaldre con salsa de crema de rábano picante. \$4.00

### Pastel de Langosta en Miniatura

"Guiso" de langosta de Maine en copas escamosas \$4.00

### Tortas de Cangrejo

Servido con nuestra salsa picante \$3.00

### Albóndigas

Sueco, Marinara, Agridulce, o BBQ \$2.00

### Almejas Casino con Beicon

Almejas rellenas con mantequilla de casino con migas con mantequilla \$3.00

### Venus Stuffies

Almejas pequeñas con chorizo y relleno de galleta \$3.00

**\*\* ARTÍCULOS ADICIONALES DE PAPELERÍA TAMBIÉN DISPONIBLES A PEDIDO DE LA SOLICITUD**



# Cena Deluxe Entrados

## Las cenas deluxe incluyen las siguientes:

Sopa Venus de Milo Minestrone, Elección De Almidón, Vegetal, Postre, Café Y Té

*Agregue ensalada grande (3.00) o ensalada individual (4.00)*

*Las entradas seleccionadas pueden servirse al estilo familiar por un costo adicional por huésped*

## ~ Aves de Corral ~

### \* Pavo Asado

Con clásico relleno de salchicha y salsa de arándanos \$ 24.00

### Pollo Asado Relleno

Con relleno de salchicha servido con salsa de arándanos y salsa \$27.00

### Pollo Mozambique

Receta clásica portuguesa en salsa de ajo y azafrán picante portuguesa servida con arroz \$27.00

### \*Picatta de Pollo

Pechuga De Pollo Empanada Con Salsa De Mantequilla De Limón Con Alcaparras \$27.00

### Pollo Parmesano

Pechuga De Pollo Empanizada Con Salsa Marinara Y Mozzarella \$27.00

### Pollo Français

Pechuga de Pollo Sumergida Salteada en Mantequilla Con Salsa De Vino De Limón \$28.00

### \* Pechuga De Pollo Relleno Sin Hueso

Rellenos con nuestro exclusivo relleno de salchichas y salsa de chef \$29.00

### Famoso "Venus Pollo de Milo"

Pechuga de pollo deshuesada rellena de espárragos y pimienta roja servida en hojaldre con nuestra salsa especial \$ 31.00

~AGREGAR (2) CAMARONES A CUALQUIER PLATO (\$7.00) ~

## ~ Ternera y Cerdo ~

### Lomo De Cerdo Asado

Lomo de cerdo en costra con costra de hierbas y vino de Oporto. \$22.50

### \* Filete Portugués Adobado

Filete de solomillo en salsa picante portuguesa y luego asado en horno \$ 32.50

**También disponible como opción dúo con Camarones Mozambique (agregar 8.00)**

### \* Solomillo Asado

Cortado individualmente, un corte generoso de Solomillo Asado a la Parrilla de carne de res o salsa de champiñones \$32.50

### Asado De Costilla De Carne De Res 12 oz.

Un corte generoso de nuestro viejo Prime Rib au jus \$ 34.50

### Solomillo

Horno a la parrilla 12 oz. filete de solomillo servido con tapas de champiñones salteados o salsa au poivre \$39.50

### Filet Mignon a la Parilla 10 oz.

Filet Mignon con una de nuestras salsas gourmet en salsa de color burdeos, champiñones o béarnaise \$47.50

## ~ Mariscos ~

### \*Bacalao Horneado

Filete fresco de Bacalao cubierto con migas de galleta con mantequilla \$29.50

### Camarones Jumbo Al Horno

Con aderezo tradicional de galleta (5) o relleno de vieira (4) \$ 32.50

### \*Clásico Filete De Suela Relleno ~

Al horno con un relleno de cangrejo servido con nuestra famosa salsa Newburg \$32.50

### Cazuela De Langosta o Pastel de Carne

Una excelente especialidad que ofrece carne de langosta fresca en una cazuela cremosa con cobertura de migas o verduras frescas en un pastel de carne \$37.50

\* Estilo familiar: 1 artículo agrega \$ 3 por persona ~ 2 artículos agrega \$ 5 a una comida de mayor precio ~ 3 artículos agrega \$ 7 a la comida de mayor precio

# Cenas Deluxe Continuidas

## Nuestros famosos Entrés y Duetos de Langosta

Langosta De Maine Fresca Rellena De Carne De Langosta Con Migas De Galleta

### Tamaños:

**Pequeña 1 to 1 1/2 lb**

**Mediano 2 to 2 1/2 lb**

**Grande 3 to 3 1/2 lb**

PRECIO DE MERCADO

**Langosta De Maine Al Vapor - PRECIO DE MERCADO**

### Surf & Turf Suprema

#### #1 Jr. Costilla

With three jumbo baked cracker shrimp \$38.00

#### #2 Jr. 6 oz. Filet Mignon

Con tres camarones jumbo de galleta al horno. \$48.00

#### #3 Jr. 6 oz. Filet Mignon

Con cola de langosta salteada \$54.00

## Cena Deluxe Platos de Acompañamiento y Postre

*(Los siguientes artículos vienen con todas las cenas en placa sin costo adicional, a menos que se especifique lo contrario)*

*Agregue ensalada estilo familiar (3.00) o ensalada individual (4.00)*

### Sopas (estilo familiar servido):

Venus Sopa de Minestrone o Sopa de Pollo y Arroz

Sopa de Almejas Sustituta (\$2.00)

Sustituto de Sopa de Langosta (add \$6.00)

### Papas, Arroz o Pasta:

**Papa:** Al horno, triturado, marrón horno, ajo rojo tostado Bliss, ajo rojo bendito triturado,

Patatas Delmonico (agregue \$ 2.00), Patata Rellena Al Horno (agregue \$ 3.00)

**Arroz:** Arroz Pilaf, portugués, arroz español, arroz asiático, arroz caboverdiano

**Pasta:** Penne, Pajarita, Conchas, Mezzani ~ Elección de salsa: Salsa de crema, Marinara, Pesto y Salsa de carne (agregue \$ 2.00)  
Antipasto (agregue \$ 3.00), ensalada de espinacas con fresas frescas, queso azul y cebolla roja con nueces glaseadas (agregue \$ 3.00)

### Vegetales:

Guisantes y zanahorias pequeñas, guisantes y maíz, maíz con mantequilla con zanahorias picadas, verduras mixtas de California, zanahorias pequeñas con mantequilla,

Almandine (\$ 1.00), zanahorias hawaianas, espárragos (\$ 1.00), calabaza (\$ 1.00), guisantes de azúcar (\$ 2.00),

Verduras frescas de lujo salteadas (\$ 2.00)

### Postre:

Helado de Vainilla con Fresa, Chocolate o Crema de Crema de Menta,

Mousse De Chocolate, Pastel De Chocolate, Plato De Pastas Surtidas

### Postre Especial

Spumoni Italiano (agregue \$ 2.00), Pasteles de Queso Deluxe (agregue \$ 3.00), Boston Crème Pie (agregue \$ 3.00), Tiramisú (agregue \$ 4.00),

Bayas Frescas o Fresa Romana (agregar \$ 5.00)

### Buffets de Postre

Exhibición de una Fuente de Chocolate con una selección de tres artículos (Pretzels, piñas, fresas o malvaviscos) agrega \$ 8.00, pastel de queso con aderezos surtidos (agregue \$ 5.00) Tortas (agregue \$ 4.00), tarde en la noche galletas y leche (o chocolate caliente) agrega \$ 4.00

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

# Signatura Buffet

*Todos los buffets incluyen una estación de café, pan y mantequilla.*

## Estándar

(Elección de 1):

*No disponible Sabado por la noche*

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo asado, frito del sur, Jerk o balsámico Vidalia Delmonico, papas al horno o puré de papas

Pasta con Marinara, Pasta con Salsa de Carne o Mac y Queso

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Surtido de Mini Pastas y Mousse o Helado

**\$23.00**

## Clásico

(Elección de 1):

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo asado, frito del sur, tirón o vidalia balsámica

Bacalao Al Horno Con Migas de Galletas

Delmonico, Papas Asadas O Puré De Patatas

Pasta con Marinara, Pasta con Salsa de Carne o Mac y Queso

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Surtido de Mini Pastas y Mousse o Helado

**\$28.00**

## Los Delphi

(Elección de 1):

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo asado, frito del sur, tirón o vidalia balsámica

Bacalao Al Horno Con Migas De Galleta

Mariscos Newburg

Delmonico, Papas Asadas O Puré De Patatas

Pasta con Marinara, Pasta con Salsa de Carne o Mac y Queso

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Surtido de Mini Pastas y Mousse o Helado

**\$38.00**

## El Foro

Costillas de Res

(Elección de 1):

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo Cordon Bleu ~ Bacalao Al Horno

Mariscos Newburg

Delmonico, Papas Asadas O Puré De Patatas

Pasta con Marinara, Pasta con Salsa de Carne o Mac y Queso

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Surtido de Mini Pastas y Mousse o Helado

**\$42.00**

## El Oráculo

Costilla de Res

(Elección de 1):

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo Cordon Bleu ~ Bacalao Al Horno

Camarones fritos de Louisiana

Mariscos Newburg

Delmonico, Papas Asadas O Puré De Patatas

Pasta con Marinara, Pasta con Salsa de Carne o Mac y Queso

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Exhibición de postres de lujo de mini pasteles, tortas, mousse o cremas

**\$48.00**

## El Venus

Costilla de Res

Langosta Salteada

(Elección de 1):

**Estación de Talla:** Jamón Danés, Pavo Asado O Cerdo Asado

Pollo Cordon Bleu ~ Bacalao Al Horno

Camarones fritos de Louisiana

Pasta Ciopini

Delmonico, Papas Asadas O Puré De Patatas

Arroz pilaf

Verduras del Chef

Ensalada de jardín o ensalada César

Ultra-pantalla de mini especialidades de pastelería, pasteles, frutas frescas, mousse o cremas

**\$59.00**

*Agregue la estación de sopa: Venus Minestrone Soup \$ 3.00. Sopa de almejas New England \$ 4.00*

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

**01/2020**

# Platos Étnicos Plateados

*Todas las cenas con platos étnicos incluyen una estación de café, rollos y mantequilla*

## Asiático

Rollos surtidos y mantequilla fresca  
Sopa Minestrone Estilo Familiar  
Ensalada Asiática De Estilo Familiar

## Aperitivo

Pollo Teriyaki o Costillas De Cerdo Hoisin

## Platos

### Elección de uno

Pollo Asado De Cerdo, Hoisin, Naranja, o Pollo Chili Tailandés,  
Szechuan Beef con brócoli o Beef con vegetales chinos

### Su Elección de:

Cerdo Arroz Frito, Arroz Jazmín, Vegetales, Postre  
(ver guarniciones y postres)

**\$29.00**

## Español

Rollos surtidos y mantequilla fresca  
Sopa minestrone o tortilla estilo familiar  
Ensalada verde mixta estilo español

## Apertivo

Empanada de Pollo o Cerdo

## Platos

### Elección de uno

Pollo Mole Negro o Rojo  
Pez espada con salsa de mango  
Cerdo De Chipotle  
Arroz Avelenciana  
Carne Assada (agregar \$ 2.00 por persona)

### Su Elección de:

Mofongo o arroz y frijoles, vegetales, postre  
(Ver guarniciones y postres)

**\$29.00**

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*



# Platos Étnicos Plateados Continuados

*Todas las cenas con platos étnicos incluyen una estación de café, pan y mantequilla*

## Italiano

Pan Surtido y Mantequilla Fresca  
Pollo y Arroz Estilo Familiar o Sopa Minestrone  
Ensalada Mixta de Antipasto o Estilo Familiar con Aceite y Vinagre  
Mezzani De Estilo Familiar Con Salsa De Tomate Y Carne  
*Salsa De Almejas Blancas (agregar 2.00)*  
*Salsa Blanca y Roja (agregar 3.00)*

### Platos

#### Elección de uno:

Medio Pollo Relleno Al Horno  
Pavo Relleno Asado  
Pechuga de pollo sin hueso rellena (agregar 2.00)  
Ternera Parmigiano (agregar 2.00)

#### Su elección de:

Papas, Vegetales y postre  
*(Ver guarniciones y postres)*

*Sustituciones para los anteriores: Mezzani- Conchas, Fettuccine, Linguine y Espaguetis Raviolis con queso (agregue 1.00) o Ravioli con carne (agregue 2.00)*

**\$32.00**

## Portugués

Pan Surtido y Mantequilla Fresca  
Sopa Minestrone Estilo Familiar o Canja  
Ensalada de Estilo Familiar  
Aperitivo de Bacalao Horneado (Cebolada o Galletas)  
Agregue Arroz Portugués al Aperitivo Bacalao (agregue 1.00)

### Platos

#### Elección de uno:

Medio Pollo Relleno Al Horno o Pavo Relleno Asado con relleno de Chorizo o Americano.  
Pechuga de pollo sin hueso rellena (agregue 1.00)  
Filete Portugués (agregar 3.00)  
Batata Assada o Arroz a Portuguesa

#### Su elección de:

Papas, Vegetales y postre  
*(Ver guarniciones y postres)*

**\$32.00**

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

# Buffets Étnicos

*Todos los buffets incluyen una estación de café, pan y mantequilla.*

## Español

### Durango de Cerdo

Lomo De Cerdo Deshuesado Esmaltado Con un glaseado de pimentón naranja

*Sustituciones: Cerdo Chipotle y Lomo De Cerdo Relleno De Chorizo*

### Pollo San Carlos

Pollo con hueso marinado en vino blanco, hierbas, Goya, pimentón, cebolla y ajo

*Sustitutos: Pollo Mole Negro o Pollo Mole Rojo*

### La Romana Paella

Arroz blanco cocido con trozos de pechuga de pollo, chorizo, caldo de pollo, pimientos verdes, ajo, cebolla, tomates picados, azafrán

*Sustitutos: Pollo al Chipotle y Arroz*

### Arroz Español

Arroz con maíz, jalapeños, chile en polvo, comino en polvo y cilantro picado cocido en caldo de pollo

*Sustituciones: Mofongo o frijoles.*

### Verduras San Juan

Salteado de verduras mixtas con jugo de limón y condimento.

*Sustituciones: Maíz A La Parrilla*

### Ensalada Coba

Pollo a la parrilla en rodajas servido sobre una ensalada mixta de lechuga romana e iceberg con repollo rojo rallado, zanahorias, aceitunas negras, queso cheddar blanco y tiras de tortilla con aderezo de vinagreta de limóncate

*Sustituciones: ensalada verde mixta con cebolletas, mango, frijoles negros y maíz con aderezo de vinagreta de limón y cilantro*

### Postres Surtidos

**\$27.00**

## Portugués

### Carne Alentejana

Cerdo y Almejas Pequeñas

### Chourico com Pimentas

Chorizo y Pimientos

### Costeletas de Porco

Costilla De Barbacoa

### Bacalhau a Gomes de Sa

Cazuela de Pescado

### Carne a Portuguesa

Carne Portuguesa

### Peito da Galinha Mozambique

Pollo Mozambique

### Batata Assada

Papa Asada

### Arroz a Portuguesa

Arroz Portuguesa

### Salada Portuguesa

Ensalada con Aceite y Vinagre

### Curtumes Variados e Azeitonas

Pepinillos y aceitunas portuguesas

### Pasterlaria Variada

Variedad de Postre

### Café, Pao e Manteiga Incluído

Café, pan y mantequilla incluidos

**\$33.00**

*Agregue la estación de sopa: Venus Minestrone Soup \$ 3.00. Sopa de almejas New England \$ 4.00*

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

# Étnico Buffets Continuados

*Todos los buffets incluyen una estación de café, pan y mantequilla*

## Asiático

### Asado De Cerdo Chino Con Salsa De Cebolla Caramelizada

Lomo de cerdo deshuesado marinado con salsa de soja, raíz de jengibre, vino de jerez, y miel asada lentamente y servida con salsa de cebolla caramelizada.

### Pollo Hoisin

Pechuga de pollo a la brasa a la brasa marinada en salsa hoisin, vino rojo, cebolleta, ajo, raíz de jengibre y pasta de chile picante de Asia.

*Sustitutos: Pollo a la Naranja o Tailandesa.*

### Arroz con Marisco

Auténtico arroz frito cantonés mezclado con camarones a la parrilla y vieiras

*Sustituciones: Marisco lo mein o arroz jazmín.*

### Bacalao de Howloon

Bacalao Fresca cubierto con migas de pan japonesas sazonadas

*Sustituciones: Camarones Agridulces*

### Szechuan Carne De Res Con Brócoli

Filete de pimiento al estilo asiático con raíz de jengibre, salsa de ostras, vino de jerez, Ajo, Juliana De Pimiento Verde Y Floretes De Brócoli Fresco

*Sustituciones: Carne de res con verduras chinas o filete de pimiento con cebolla perla*

### Hoisin Costillares

Costillas cortadas asadas en la espalda, marinadas en salsa hoisin, vino rojo, cebolletas, dientes de ajo, raíz de jengibre y pasta de chile picante de Asia.

*Sustitutos: Teriyaki o chuletas de Res de Cha Siu*

### Verduras Asiáticas Salteadas

Rodajas de zanahoria, flores de brócoli, pimientos rojos, guisantes, brotes de bambú, Castañas de agua, rebanadas de apio y brotes de soja en una salsa tradicional de ajo y soja

### Ensalada Asiática De Pollo

Pollo Teriyaki servido sobre una mezcla de ensalada de lechuga romana e iceberg, espinacas, gajos de mandarina, repollo rojo rallado, zanahorias ralladas, cebollas verdes y fideos Lo Mein servidos con vinagreta de sésamo oriental miel

## Postres Surtidos

**\$32.00**

*Agregue la estación de sopa: Venus Minestrone Soup \$ 3.00. Sopa de almejas New England \$ 4.00*

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

# **Venus de Milo**

## **Paquete de Recepción de Boda #1**

*Disponible para bodas diurnas los sábados o domingos (11:30 am-4:30pm) según disponibilidad.*

Alquiler de habitaciones de 5 horas  
Gestor de Eventos Dedicado  
Hurricane Globe Centros de mesa con velas  
Cubiertas de mesa (colores estándar de la casa)  
Servilletas (colores estándar de la casa)  
Iluminación de cortesía  
Arboles iluminados

### **Cóctel Hour Hors d'oeuvres**

*Elección de dos:*

Licitaciones De Pollo, Palitos De Mozzarella, Rollitos De Primavera Vegetales, Pollo Con Coco

### **Exhibición de Panes Para la hora del cóctel**

*(agregar 5,00 por persona)*

*\*Elección de 3 Salsas:*

Un surtido de las sabrosas salsas de nuestro chef: Pesto, pollo búfalo, salsa de espinacas y alcachofa, tomate secado al sol / pimiento asado, mariscos Venus, hummus de ajo, cebolla francesa servida con Baguette francés en rodajas, galletas gourmet y Grissini en una exhibición escalonada con productos domésticos y Quesos Importados, Crudité De Verduras Frescas Y Adornado Con Frutas Frescas

### **Sopa o Ensalada**

Sopa Minestrone estilo familiar o ensalada de jardín tirada

### **Tostada De Champaña**

#### **Platos**

*Elección de uno:*

Pollo Relleno Sin Hueso

Pechuga De Pavo Asado

Lomo De Cerdo Asado

*Sustituto de bacalao al horno (agregue \$ 3.00 por persona)*

*Acompañado con su elección de papas y vegetales*

#### **Postre**

Tu Pastel de Boda, Postres Variados, y Café y Té

**\$32.00**

*Tenga en cuenta que nuestras funciones los sábados por la noche requieren un mínimo de \$ 35 por persona en alimentos*

# **Venus de Milo**

## **Paquete de Recepción de Boda #2**

Renta de habitaciones de 5 a 6 horas  
Gestor de eventos dedicado  
Hurricane Globe centros de mesa con velas  
Cubiertas de mesa (colores estándar de la casa)  
Servilletas (colores estándar de la casa)  
Iluminación de cortesía  
Arboles iluminados

### **Hors d'oeuvres Pasados**

Vieiras Envueltas En Tocino Y Bruschetta Caprese

### **Exhibición de Panes Para la hora del cóctel**

*(agregar 5,00 por persona)*

*\*Elección de 3 Salsas:*

Un surtido de las sabrosas salsas de nuestro chef: Pesto, pollo búfalo, salsa de espinacas y alcachofa, tomate secado al sol / pimienta asada, mariscos Venus, hummus de ajo, cebolla francesa servida con Baguette francés en rodajas, galletas gourmet y Grissini en una exhibición escalonada con productos domésticos y Quesos Importados, Crudité De Verduras Frescas Y Adornado Con Frutas Frescas

### **Sopa Minestrone Estilo Familiar y Ensalada de Jardín con Salsa de Casa Incluida**

### **Tostada De Champaña**

#### **Platos:**

*Elección de dos:*

Bacalao Al Horno

8 oz. Costilla

10 onzas. Solomillo

Pechuga De Pollo Con 3 Camarones Rellenos Al Horno

Acompañado con su elección de papas y vegetales

#### **Postre**

Tu Pastel de Boda, Postres Variados, y Café y Té

***\$48.00***

## **Venus de Milo**

### **Paquete de Recepción de Boda #3**

Alquiler de habitaciones de 6 horas  
Gestor de eventos dedicado  
Hurricane Globe Centerpieces con espejo y velas  
Servilletas (colores estándar de la casa)  
Iluminación de cortesía  
Arboles iluminados

### **Hors d'oeuvres Pasados**

#### *Elección de 3:*

Champiñones Rellenos, Canapés De Brie Y Bayas, Pollo Con Coco, Camarón Con Coco,  
Vieiras Envueltas En ztocino, Mini Beef Wellington

### **Exhibición de Panes Para la hora del cóctel**

Un surtido de las sabrosas salsas de nuestro chef: Pesto, pollo búfalo, salsa de espinacas y alcachofa, tomate secado al sol / pimiento asado, mariscos Venus, hummus de ajo, cebolla francesa servida con Baguette francés en rodajas, galletas gourmet y Grissini en una exhibición escalonada con productos domésticos y Quesos Importados, Crudité De Verduras Frescas Y Adornado Con Frutas Frescas

### **Sopa Minestrone Estilo Familiar y Ensalada de Jardín con Salsa de Casa Incluida**

### **Tostada De Champaña**

#### **Platos:**

#### *Elección de dos:*

10 oz. Costilla

Filete Portugués Con 3 Camarones

12 onzas. Solomillo Superior Con 3 Camarones Rellenos Al Horno

Filete Mignon Y Cola De Langosta (agregar 9.00)

*Acompañado con su elección de papas y vegetales*

#### **Postre**

Fuente de chocolate con acompañamientos variados y su pastel de boda.

***\$62.00***



# Venus de Milo

## Buffet para el día de la Boda

*Los siguientes precios tienen un precio por persona y están disponibles de 10 am a 2 pm*

Estación de jugo de naranja, arándano y toronja  
Café recién hecho, café descafeinado y té

### **BUFFET**

Variedad de daneses, croissants, bagels y mini muffins

*Queso Crema, Mermeladas Y Mantequilla*

Melón fresco de Temporada

Huevos revueltos

**Elige uno:** Pan francés, panqueques o gofres belgas con sirope de arce y bayas frescas

Tocino Crujiente Y Salchicha De Desayuno

Patatas del desayuno

Fresco Jardín, Ensalada

Rollos Y Mantequilla

Scrod nativo al horno

vegetales asados al horno

Patatas Delmonico

Pasta Al Horno con Marinara

### **Estación de talla**

**Elección de dos:**

Costilla de Res con au jus y Salsa de Rábano (*por un costo adicional*)

Jamón de Virginia al horno o pechuga de pavo asada con salsa

**\$35.00 por persona**

**\$43.00 por persona cuando se elige Costilla de Res**

### **EXTRAS**

*Precio por Persona*

Estación de Omelet \$16.00

**\$50 Culinaria atendida**

Cereal frío surtido con 2% y leche sin grasa \$ 4.00

Frittata De Mariscos \$ 8.00

Mariscos Newburg (Camarones Y Vieiras En Una Salsa Cremosa De Newburg) \$ 8.00

Tostada Francesa \$ 5.00

Gofres \$ 4.00

Panqueques \$ 4.00

Bayas Frescas \$ 2.00

Parfait de frutas \$ 5.00

# Venus de Milo

## Boquitas Nocturnas

*(Servido dentro de 3-4 horas desde el inicio del servicio de cena)*

*(Precio por persona. Mínimo de 50 invitados)*

### ~Extras~

#### **Hamburguesas Pequeñas**

With American cheese and assorted condiments 3.00

#### **Tacos**

Tortillas de maíz y harina, carne mexicana de res y pollo, pico de gallo, crema agria, guacamole, lechuga triturada, tomates cortados en cubitos, queso rallado y salsas calientes 12.00

#### **Sopa De Almejas y Pastel De Almejas**

Nuestra premiada sopa de almejas, rematada con un pastel de almejas y servida en un vaso de chupito 4.00

#### **Sándwich De Queso A La Parrilla Y Sopa De Tomate**

Tomato Soup topped with a mini grilled cheese sandwich and served in a pony shot glass 3.00

#### **Estación de Hot Dog**

Hot Dogs de Res servido con a pan y varios condimentos 5.00

#### **Estación de Pizza**

Queso, Pepperoni, y Vegetales 5.00

#### **Papas Fritas**

Papas fritas rectas, rizadas y gofres, acompañadas de condimentos y condimentos variados 4.00

#### **Panqueques**

Panqueques de mantequilla con fresas, arándanos, chocolate, crema batida, mantequilla y jarabe de arce caliente 5.00

#### **Estación de Leche y Galletas**

Galletas de Chocolate servido con Leche 4.00

#### **Estación de Donas**

Donas Glaseadas 5.00

#### **Estación de Dulces**

*Incluye; Divertidos y decorativos vasos de gran tamaño llenos de dulces con una cuchara para servir.*

Dum-Dum's, Skittles, Jolly Ranchers, Tootsie Rolls, Laffy Taffy, Starburst, Gummy Life Savers, M&M's, Jelly Beans, Mike & Ikes, Reece's Minis, Swedish Fish, Sweet Stripes Soft Starlight Mints, Sour Patch Kids, Swedish Fish, Hershey Kisses, Almendras Cubiertas con Chocolate, M&M's de Maní, Whoppers, Milk Duds

*(Las peticiones especiales están disponibles; Se ajustará el precio por persona.)*

3 Piezas; \$5.00 por persona

5 Piezas; \$6.00 por persona

## Servicios de Cortesía

*Servicios de cortesía incluidos con las compras de todos los eventos*

Un Maitre'd coordinará todo tu evento y te saludará a tu llegada

Las mesas redondas pueden acomodar a 10. En algunos casos, se pueden acomodar mesas de 8 con cargo adicional  
Servilletas y manteles de lino; Su elección de colores disponibles se enumeran a continuación.

Las mesas están decoradas con platería, porcelana, vidrio y lino.

Centros de mesa; elección de jarrón de capullos con una sola flor fresca de temporada o una vela cónica blanca en una  
lámpara de huracán (limitada)

Mesa principal; puede configurarse para adaptarse a su tamaño y preferencia dentro de ciertos parámetros, y se envolverá  
en la ropa de cama elegida.

Accesorios; Podiums, micrófonos, etapas, tazones de sobres, cuchillos para pasteles y servilletas de pastel están  
disponibles a pedido

Las bandas / DJ's, las panaderías, los fotógrafos, etc. se remiten fácilmente a pedido.

Puesta en escena, pista de baile y bar privado con barman.

### Opciones de Cubierta de Mesa:

Blanco, Dorado, Rosado, Rojo, Azul Claro, Azul Oscuro, y Melocotón

### Opciones de Servilleta de Lino:

Blanco, Verde Azulado, Dorado, Rosado, Burdeos, Verde Oscuro, Azul Claro, Azul Oscuro, Morado, Melocotón, Lila, Rojo y Negro

### Efectos especiales elegantes

La Venus de Milo se enorgullece de que todas las bodas y banquetes se realicen a la perfección con un cuidado extraordinario. Sin embargo, algunos de nuestros clientes pueden desear servicios adicionales para satisfacer sus gustos.

Estaremos encantados de acomodarlos.

Aquí hay una lista de varios efectos especiales disponibles para hacer de su evento un evento más memorable.

**Servilletas de abanico** \$ 1.00 por persona

**Servicio de guante blanco** \$ 2.00 por persona

**Servilletas De Lino Especial (diseño blanco sobre rosa blanca o raya satinada marfil)** \$ 1.00 por persona

**Paños de mesa de lino redondos especiales (longitud del piso)**

**(diseño blanco sobre rosa blanca o raya satinada marfil)** \$ 2.00 por persona

**Mesas de 8** \$ 20.00 por mesa

**Cubre sillas** \$ 3.00 por persona

**Cubre sillas con adorno de arco** \$ 5.00 por persona

**Sillas Chivari** \$ 6.00 por persona

**Árboles con iluminación** \$ 10.00 por árbol

**Placas redondas para cargador (plateadas o doradas)** \$ 1.00 por persona

**Corredor del pasillo 50 a 100 pies - Rojo -** \$ 50.00

**Arco de Boda Blanco** \$ 60.00

**Ceremonia de Interior** \$ 300.00 con arco.

**Ceremonia al aire libre (1 de abril - 30 de septiembre)** \$ 400.00

**Iluminación (los precios varían por habitación)**

**Cascada Back Drop, incluye tela e iluminación de organza (los precios varían según las dimensiones)**

**Decoración de la habitación (los precios varían por habitación)**

(incluye detalles adicionales para mesas para no invitados, es decir, mesas de quesos y galletas saladas y de regalo, etc.

Cortinas de techo limitadas y detalles adicionales en la asignación de habitaciones)

*Otros efectos especiales disponibles a pedido y a través de su florista local.*

# Bebidas

## Opciones de servicio de bebidas

Los servidores y camareros de Venus de Milo están capacitados profesionalmente y certificados para el servicio responsable de bebidas alcohólicas. Verificamos la identificación para garantizar que todos los huéspedes que compran o consumen bebidas alcohólicas tienen más de 21 años. Cumplimos con todas las leyes del estado de Massachusetts con respecto al servicio de alcohol y nos reservamos el derecho de rechazar el servicio a cualquier persona. Nuestra política de servicio de licor completo está disponible a la vista en nuestro lobby o pregunte a cualquier Gerente de Ventas por una copia impresa.

## Bebidas no Alcohólicas

Sodas, té helado, limonada, ponche de frutas, café helado, café caliente, café descafeinado, té tradicional tradicional y de hierbas (descafeinado), jugos de frutas, cerveza sin alcohol, sidra espumosa, sodas especiales, bebidas embotelladas o enlatadas disponibles a pedido. (Pueden aplicarse pedidos mínimos)

## Bebidas Alcohólicas

Champán y vino espumoso, una selección de vinos tintos y blancos de nuestra lista de vinos (*ver Gerente de ventas*), vinos especiales y tintos blancos a pedido (*ver Gerente de ventas*), una selección de cervezas embotelladas importadas y nacionales.

## Cócteles especiales por galón

Incluso:

Margaritas especiales, martinis y cosmopolitas especializados, ponches de champán, ponches de ron, mai-tai, moras y mimosas o mimosas Las peticiones especiales de Bellini pueden requerir una compra mínima

## TIPOS DE SERVICIO DE BARES

Hospedado en el consumo, el cliente anfitrión paga el servicio de bebidas basado en el precio de registro, Hospedado en el consumo con el servicio máximo establecido, Continúa como servicio de barra de efectivo SÓLO Cerveza, vino y refrescos SÓLO, bebidas no alcohólicas hospedadas SOLAMENTE, efectivo completo de barra con cóctel especial o ponche Entradas para bebidas alojadas

(disponibles para la compra en juegos de 50)

El servicio de bar puede extenderse a efectivo más allá de los boletos, el servicio de bar puede ser solo un bar, o Bar y Mesa / Servicio de Invitados

## OPCIONES DE BARRA ABIERTA (Precio por persona)

	1 hr	2 hrs	3 hrs	4 hrs
<b>Cerveza, Vino y Soda</b> Incluye una variedad de cervezas nacionales e importadas, vinos por copa y productos pepsi.	\$13	\$17	\$21	\$24
<b>Cerveza, Vino, Soda y 1 Cóctel Especial</b> Igual que el anterior, más un cóctel especial.	\$16	\$19	\$23	\$28
<b>Barra Abierta</b> Cervezas nacionales e importadas, vinos por copa, productos pepsi y todos los licores de estanterías no superiores	\$19	\$22	\$26	\$30
<b>Barra Abierta del Estante Superior</b> Igual que el anterior y incluye acceso a todos los licores de estante superior y 2 bebidas especiales aprobadas.	\$21	\$26	\$32	\$37

*Boletos de bar solo son válidos para las fecha y horas del evento.*

# Venus de Milo

## POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE EVENTOS

### DEPÓSITOS:

SE REQUIERE UN CONTRATO Y UN DEPÓSITO DE \$ 500.00 PARA RESERVAR EL ESPACIO BANQUETE PARA UN EVENTO.

TODAS LAS BODAS Y EVENTOS QUE REQUIEREN UNA HABITACIÓN PRIVADA Y QUE CONTRATAN MÁS DE SEIS MESES ADICIONALES, SE REQUIEREN UNA DEPÓSITO ADICIONAL DE \$ 500.00 CADA TRES MESES ANTES DEL EVENTO.

### POLITICA DE REEMBOLSO:

TODOS LOS EVENTOS CANCELADOS (9) MESES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO DEBEN SER ACOMPAÑADOS POR LOS PAGOS DEL DEPÓSITO ORIGINAL Y CALIFICARÁN PARA UN REEMBOLSO DEL DEPÓSITO DEL 50%.

EL VENUS DE MILO CONSERVARÁ EL 50% DEL DEPÓSITO PARA LAS CUOTAS DE ADMINISTRACIÓN.

LOS DEPÓSITOS PARA EVENTOS CANCELADOS MENOS DE (9) MESES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO NO SON REEMBOLSABLES.

### FECHAS DE TRANSFERENCIA:

SE REQUIERE UN DEPÓSITO ADICIONAL DE \$ 500.00 PARA TRANSFERIR UNA FECHA.

EL VENUS DE MILO SOLO TRANSFERIRÁ UNA FECHA EN EL DOCE (12) MESES DE LA FECHA INICIAL.

### PRECIOS:

EL PRECIO DEL MENÚ EN EFECTO TRES (3) MESES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO SERÁ HONORADO PARA TODAS LAS BODAS. TODOS LOS OTROS EVENTOS ESTÁN SUJETOS A PRECIOS ACTUALES. TODOS LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A UNA TARIFA DE CASA IMPONIBLE DEL 20% Y EL IMPUESTO DE VENTA / COMIDA PREVALATIVA.

### CANCELACIONES:

HAY UNA TARIFA DE CANCELACIÓN DE \$ 5.00 POR PERSONA PARA CUALQUIER FIN DE SEMANA (VIERNES, SÁBADO, O DOMINGO) FUNCIÓN QUE CANCELA EN EL PLAZO DE 120 DÍAS DEL EVENTO. LA TARIFA ESTARÁ BASADA EN SU NÚMERO DE PERSONAS PLANIFICADO ORIGINAL QUE ASISTIRÁ.

### CONTRATOS:

TODOS LOS EVENTOS REQUIEREN UN CONTRATO FIRMADO O CONFIRMACIÓN DE RESERVA Y UN DEPÓSITO. EL DEPÓSITO PUEDE SER RENUNCIADO EN LA RELACIÓN, SOLO CON ACUERDO DE PROPIEDAD, EL GERENTE GENERAL, EL CONTROLADOR O EL DIRECTOR DE VENTAS.

### PAGOS FINALES:

TODOS LOS EVENTOS DEBEN SER PAGADOS POR COMPLETO (14) CUATRO DÍAS CUATRO ANTES DEL EVENTO CONTRATADO FECHA A MENOS QUE DECLARÓ UNA "CUENTA DE LA CASA" POR EL CONTROLADOR, LA PROPIEDAD O LA ADMINISTRACIÓN MAYOR. TODOS LOS PAGOS FINALES SE DEBEN HACER CON EFECTIVO, COMPROBACIÓN BANCARIA O TARJETA DE CRÉDITO (Visa, Master Card, Discover, American Express). NO SE ACEPTARÁN CHEQUES PERSONALES DENTRO DE CUATRO DÍAS DEL EVENTO. TODAS LAS PARTES SON RESPONSABLES DEL PAGO DE LA GARANTÍA CUENTA DEL INVITADO O CUALQUIER CANTIDAD SOBRE LA GARANTÍA

**TODOS LOS EVENTOS SOCIALES, BODAS Y EVENTOS SIN BENEFICIO DEBEN TENER UN NÚMERO DE TARJETA DE CRÉDITO AUTORIZADO Y EN ARCHIVO CONTRA LAS FACTURACIONES INCIDENTALES RELACIONADAS CON EL EVENTO.**

### CUENTAS DE LA CASA:

LAS CUENTAS DECLARADAS LAS CUENTAS DE LA CASA PUEDEN TENER EL DEPÓSITO Y / O EL PAGO PREVIO, AL DISCRETO DE LA PROPIEDAD O LA GESTIÓN DE MAYORES. LA RENUNCIA SE DEBE ESPECIFICAR POR ESCRITO EN EL CONTRATO. EL CLIENTE ES CONCEDIDO LA RENUNCIA DE DEPÓSITO, CON EL PAGO POR COMPLETO ANTES DEL SERVICIO DE COMIDA. EL CLIENTE SE CONCEDE LA RENUNCIA DE DEPÓSITO Y PREPAGO CON TÉRMINOS DE NETO 30 DÍAS.

### CUOTA DE LA CASA:

TODOS LOS EVENTOS ESTÁN SUJETOS A UNA TARIFA DE LA CASA IMPONIBLE DEL 20%. LA TARIFA DE LA CASA NO ES UNA GRATUIDAD PERO COMPENSA LOS COSTOS ADMINISTRATIVOS ASOCIADOS A UN EVENTO.

### **EXCEPCIONES DE IMPUESTOS:**

TODOS LOS EVENTOS ESTÁN SUJETOS A LOS IMPUESTOS ESTATALES Y DE VENTAS / COMIDAS LOCALES APLICABLES. LA TASA DE IMPUESTOS ACTUALES ES 6.25%. NINGUNA EXENCIÓN DE IMPUESTOS SE PUEDE HONORAR SIN DOCUMENTACIÓN DEL ESTADO EXENTO QUE SE PROPORCIONA ANTES DE LA FACTURACIÓN.

### **HORAS DE EVENTOS**

TODOS LOS EVENTOS ESTÁN BASADOS EN UN PROGRAMA DE ALQUILER DE HABITACIONES DE 5 HORAS (A MENOS QUE NO SE ESPECIFICA POR UN ARREGLO CONTRACTUAL ESPECIAL).

LOS EVENTOS DE DÍA PUEDEN EMPEZAR A LAS 6:00 AM Y DEBEN TERMINARSE A LAS 4:00 PM, (A MENOS QUE ESTÉ ESPECIFICADO POR UN ARREGLO CONTRACTUAL ESPECIAL).

LOS EVENTOS POR LA TARDE COMIENZAN A LAS 6:00 PM (A MENOS QUE SE ESPECIFICA POR UN ARREGLO CONTRACTUAL ESPECIAL).

### **SERVICIO DE COMIDA:**

EL TIEMPO DE COMIENZO DEL SERVICIO DE COMIDA PRINCIPAL PARA TODOS LOS EVENTOS ESTÁ CONTRATADO PARA COMENZAR DENTRO DE NOINETE (90) MINUTOS DEL TIEMPO DE LLEGADA DEL EVENTO CONTRATADO.

SI EL CLIENTE / FIESTA BRIDAL ES MÁS QUE NOVENTA (90) NOVENTA MINUTOS TARDE EL EVENTO O SI EL CLIENTE / NOVIA FIESTA PAGA EL SERVICIO POR MÁS QUE LOS CONTRATADOS (90) NOVENO MINUTOS, SE AGREGARÁ UNA TARIFA DE **\$ 500** PARA LA FACTURA FINAL.

*Todas las comidas contratadas se consideran para el consumo en las instalaciones. La administración toma en serio las normas de seguridad alimentaria y de transporte, y la salud de nuestros huéspedes. No empaquetaremos alimentos a granel para viajar, ni empaquetaremos alimentos potencialmente peligrosos (mariscos, productos lácteos, productos de huevo, etc.) El cliente es responsable de todas las comidas proporcionadas. Si se requiere una comida vegetariana y el conteo real es mayor que el garantizado, el cliente es responsable de pagar las comidas vegetarianas adicionales y las entradas reales ordenadas.*

### **TODOS LOS BUFFETS REQUIEREN UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS.**

LOS MÍNIMOS DE COMIDA PLATEADOS VARÍAN, POR FAVOR DISCUTE CON EL ADMINISTRADOR DE VENTAS DE CATERING.

TODOS LOS BUFFETS Y ESTACIONES PUEDEN PERMANECER ABIERTOS POR UN MÁXIMO DE NOINETE (90) MINUTOS.

### **SALAS MINIMAS Y GARANTIAS:**

**LOS DÍA DE LA SEMANA:** LOS MÍNIMOS DE LA HABITACIÓN PARA EL CONTRATO SON FLEXIBLES, DEPENDIENTES DEL TRÁFICO COMERCIAL.

**DÍA VIERNES:** LOS MÍNIMOS DEL CONTRATO SON FLEXIBLES, DEPENDIENTES DEL TRÁFICO COMERCIAL.

**VIERNES POR LA TARDE:** LOS MÍNIMOS DEL CONTRATO SON SÉPTIMO CINCO (75), DEPENDIENTES DEL TRÁFICO COMERCIAL.

**DÍA DEL SÁBADO:** 75) PERSONAS, DEPENDIENTES DEL TRÁFICO COMERCIAL.

**SÁBADO POR LA TARDE:** LOS MÍNIMOS DEL CONTRATO SON CINCO (100) PERSONAS CON UN MÍNIMO DE ALIMENTOS DE \$ 35.00 POR INVITADO.

**DOMINGO:** LOS MÍNIMOS DEL CONTRATO SON SEPTIMO CINCO (75) PERSONAS, DEPENDIENTES DEL TRÁFICO COMERCIAL.

### **ASIGNACIÓN DE HABITACIÓN:**

VENUS DE MILO SE RESERVA EL DERECHO DE ASIGNAR HABITACIONES BASADAS EN EL CUENTA DE INVITADOS FINALES Y ACTUALES.

VENUS DE MILO NO GARANTIZA UNA HABITACIÓN ESPECÍFICA PARA UN EVENTO.

### **DÉCOR, REGALOS, ETC.**

VENUS DE MILO NO ES RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO O ROBO DE DÉCOR, REGALOS (INCLUIDOS LOS SOBRES CON EFECTIVO Y / O CHEQUES) DURANTE O DESPUÉS DE CUALQUIER EVENTO. ES RESPONSABILIDAD DE LOS CLIENTES ASEGURAR TODA LA PROPIEDAD, Y ARREGARSE PARA LA REMOCIÓN INMEDIATA DESPUÉS DE UN EVENTO.



**POLÍTICAS DE SERVICIO DE ALCOHOL:**

*VENUS DE MILO SIGUE TODAS LAS LEYES Y DIRECTRICES DE MASSACHUSETTS CON RESPECTO AL SERVICIO DE ALCOHOL. MANTENEMOS EL DERECHO DE RECHAZAR EL SERVICIO A CUALQUIER PERSONA QUE PODEMOS ESTAR EN RIESGO POR SER MÁS DE SERVICIO. NO SERVIREMOS A MENORES, NI NOS PODEMOS PERMITIR QUE LAS PERSONAS AYUDEN AL ALCOHOL A LOS MENORES. LA LEY DE MASSACHUSETTS PROHIBE QUE EL LICOR SEA ENTREGADO A LAS LOCALIZACIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN, EXCEPTO A TRAVÉS DE UNA VENTA SIN FACTURACIÓN DE UN VENDEDOR CON LICENCIA ADECUADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA PUEDE CUALQUIER CLIENTE, O CUALQUIER INVITADO DE UN CLIENTE QUE TRAE BEBIDAS DE ALCOHOL AL EDIFICIO. EL ALCOHOL NO AUTORIZADO QUE SE ENTREGA EN LA BODEGA, O CUALQUIER BEBIDA DE ALCOHOL QUE SE SIRVE A UNA PERSONA QUE SE CONSIDERE, O EN EL MOMENTO DE SER INEBRADO, SERÁ CONFISCADO POR LA ADMINISTRACIÓN Y DESECHO. PROPORCIONAR ALCOHOL A MENORES ES CONTRA LA LEY ESTATAL Y CUALQUIERA ENCONTRADA QUE LO HAGA, SE LE PEDIRÁ SALIR DE LAS INSTALACIONES. DE ACUERDO CON NUESTRA LICENCIA, NO PODEMOS PERMITIR EL CONSUMO DE ALCOHOL FUERA DE NUESTRAS PUERTAS, DE FORMA DE ENTRADA O DE NUESTRO APARCAMIENTO.*

**CUALQUIER EVENTO MENOS DE (75) PERSONAS QUE REQUIERAN UN BARTENDER PRIVADO Y DEDICADO SE CARGARÁ A UNA TARIFA DE BARRA DE \$ 75.00.**

**ENTRETENIMIENTO:**

VENUS DE MILO REQUIERE PRUEBA DE SEGURO PARA TODAS LAS BANDAS Y LOS DJES QUE SE REALIZAN EN PREMISIÓN. VENUS DE MILO SE RESERVA EL DERECHO A CONTROLAR EL VOLUMEN DE LA MÚSICA REPRODUCIDA POR LA BANDA DE DJ PARA SU FUNCIÓN.

**VENEDORES:**

VENUS DE MILO PROPORCIONA SERVICIO DE DECORACIÓN, ILUMINACIÓN Y LINO (OPCIONES DE DISCUSIÓN CON LOS ADMINISTRADORES DE VENTAS) A NUESTROS CLIENTES A TASAS DE VALOR DE DESCUENTO LOS CLIENTES QUE UTILIZAN UN VENDEDOR EXTERNO PARA DICHS SERVICIOS DEBEN PROPORCIONAR EL NOMBRE Y LA INFORMACIÓN DE CONTACTO A LOS ADMINISTRADORES DE VENTAS POR ADELANTADO. TODOS LOS DRAPERY DEL TECHO O LA TELA PARA COLGAR DEBEN SER RETARDANTES A LA LLAMA, CON UN CERTIFICADO PROPORCIONADO ANTES DE LA INSTALACIÓN. DICHO DECORADOR DEBE SER ELIMINADO DENTRO DE UNA HORA DE FIN DE FUNCIÓN.

LAS LENTES PROPORCIONADAS POR LOS VENEDORES EXTERNOS DEBEN RETIRARSE EN UNA HORA DE FINAL DEL EVENTO. VENUS DE MILO NO SERÁ RESPONSABLE DE LAS LENTES PERDIDAS O DAÑADAS O DEL DECORADOR.

VENUS DE MILO CONSERVA EL DERECHO DE APROBAR ANTES DE TODOS LOS VENEDORES QUE PROPORCIONAN EL SERVICIO DE PROPIEDAD. LOS PRODUCTOS DE ESPECIALIDAD (PASTELES DE BODA O CELEBRACIÓN, PASTELES DE ESPECIALIDAD, ETC.) DEBEN SER PROPORCIONADOS POR UNA PANADERÍA LICENCIADA Y ASEGURADA (PRUEBA DE AMBOS ARCHIVOS), Y SER ENTREGADOS BAJO CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ADECUADOS.

TODOS LOS ALIMENTOS EXTERNOS DEBEN ESTAR APROBADOS ESPECÍFICAMENTE POR LA ADMINISTRACIÓN SUPERIOR CUANDO NO ESTÉ SUMINISTRADO POR UN SOCIO DEL VENDEDOR (LISTA DISPONIBLE). ESTO INCLUYE, PERO NO ESTÁ LIMITADO A (ESTACIONES DE CARAMELO, FUENTES DE CHOCOLATE, HELADO, HORS D'OEUVRE).

TODAS LAS LENTES Y EL DÉCOR DEBEN VENIR DE UN SOCIO VENDOR O DE UN VENDEDOR PROFESIONAL ESPECÍFICAMENTE APROBADO POR LA ADMINISTRACIÓN DE MAYORES. TODOS LOS VENEDORES QUE OFRECEN TELA PARA UN EVENTO DEBEN PROPORCIONAR PRUEBAS DE NO INFLAMABILIDAD Y UN CERTIFICADO DE SEGURO CON UNA COBERTURA DE \$ 3 MILLONES, NOMBRANDO A VENUS DE MILO COMO ASEGURADO.

TODA LA ILUMINACIÓN, LA ILUMINACIÓN SUPERIOR, LOS EFECTOS ESPECIALES DEBEN SER APROBADOS POR LA DIRECCIÓN MAYOR. CUALQUIER VENDEDOR DE ILUMINACIÓN EN PREMISIÓN DEBE PRESENTAR UNA LICENCIA DE PRUEBA Y UN CERTIFICADO DE SEGURO CON UNA COBERTURA DE \$ 3 MILLONES, NOMBRANDO A VENUS DE MILO COMO ASEGURADO.

**TODO EL MUEBLE, LINO, DECORACIÓN, SERVICIO ESPECIAL U OTROS EQUIPOS PROPORCIONADOS POR UN VENDEDOR EXTERNO DEBEN SER COLOCADOS POR EL VENDEDOR Y QUITADOS POR EL VENDEDOR DENTRO DE UNA (1) HORA DEL FINAL CONTRATADO DEL EVENTO.**

### **ARREGLOS PRELIMINARES:**

DEBEN AVISARNOS DEL MENÚ COMPLETO, SELECCIONES DE LICORES, ASIGNACIÓN DE TABLAS, CUENTA DE INVITADOS DE LA TABLA DE LA MESA DIRECTA (SI ES APLICABLE), ELECCIONES DE COLOR, DECORACIONES DE LA TABLA, TIEMPO DE LLEGADA Y SERVICIO DE COMIDAS EXTERNA **TREINTA (30) DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.**

### **ARREGLOS FINALES**

**LA VERIFICACIÓN DE LOS ARREGLOS PRELIMINARES, LOS CONDICIONES FINALES Y LOS PAGOS FINALES SE DEBEN CUATRO (14) DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.** TODAS LAS PETICIONES DE COMIDAS ESPECIALES (ALERGIAS, VEGETARIANAS, VEGANAS, SIN GLUTEN) Y LAS COMIDAS PARA NIÑOS DEBEN SER PRESENTADAS CUATRO (14) DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO. NO SE ACEPTAN CANCELACIONES EN CONDICIONES DE INVITADOS DESPUÉS DE LOS ARREGLOS FINALES CUATRO (14) DÍAS ANTES DEL EVENTO, PERO LAS ADICIONES A LAS GARANTÍAS PUEDEN SER ALOJADAS.

*En el caso de que el número supere el 5% de la garantía a las 24 horas previas al evento, Venus de Milo puede hacer sustituciones en el menú para invitados adicionales, y puede facturar comidas adicionales con una prima del 20% para cubrir la interrupción del negocio, el inventario adicional y los costos laborales. . Todas las comidas de los proveedores deben incluirse en su cuenta DJ, fotógrafo, videógrafo, etc.)*



75 Grand Army Highway  
Swansea, Massachusetts 02777  
508-678-3901  
Providence 401-861-2780  
[venus@venusdemilo.com](mailto:venus@venusdemilo.com)  
[venus@venusdemilo.com](mailto:venus@venusdemilo.com)