

Estamos encantados que considere Pink Shell Beach Resort & Spa como la posible ubicacion para su proxima boda. Por favor denos esta oportunidad para proveerle de una perspectiva en como podemos hacer de este un evento memorable que apreciara por siempre.

Pink Shell esta ubicado en 1500 pies de playa blanca azucarada y ofrece algunas de las vistas mas espectaculares del golfo de Mexico. Imagine, si desea, una puesta de sol que lo dejara sin aliento. Ahora, imagine esto como el ambiente para su boda. Desde fabulosa comida, a fragantes flores, tratamientos faciales para la novia y amigas, podemos ayudarle a crear la boda tropical de sus suenos.

Pink Shell Beach Resort & Spa ofrece espaciosas acomodaciones que van desde estudios de lujo a villas de una o dos habitaciones con servicio de mucama diario y espectaculares vistas al golfo de Mexico. Ademas, sus huéspedes experimentaran una gama de amenidades incluyendo el Restaurant Jojo's, Bongo's Bar & grill, coconut's pool bar, 3 piscinas temperadas, Sparky's parque entretenido, deportes aquaticos, una marina con espacios para anclar, programas de recreacion para la familia, Spa Aquagene ademas de la Tienda Audrey's.

Por favor llamenos para pedir informacion adicional, asi podremos conversar sobre los detalles de su boda o programe una cita para que visite nuestra maravillosa propiedad. Esta es una ocasion muy especial para usted y sus seres queridos y estariamos honrados de ofrecerle nuestra experiencia y profesionalismo para ayudarle a celebrar esta ocasion.

Los mejores saludos
El equipo de consultas de bodas
239-463-8638- directo
800-797-7465 – numero gratuito
239-463-8653- Fax

Envienos un correo electronico a : Weddings@Pinkshell.com

Las ceremonias incluyen:

Sillas de ceremonia blancas
Arco blanco
Antorchas Tiki
Mesa de registro/ Mesa de ceremonia en la arena
Ubicacion secundaria
Asistencia al ensayo de boda si se requiere

Todos los lugares de recepcion pueden acomodar hasta 140 personas

Recepciones incluyen:

Mesas redondas de 60" y sillas
Manteleria de la Casa Blanca y Faldas Blancas
Vajilleria blanca y servicio clasico
Centros de mesa de la casa
Velas votivas 4 por mesa
Pista de baile para recepciones bajo techo
Antorchas Tiki para ubicaciones exterioris

2009

Paquetes de Buffet para Bodas

Paquetes: Incluyen sitio de recepcion, (excepto la sala Captiva),
4 horas de bar abierto y cargos aplicables a la corta de el pastel

Paquete Isla Estero

Canapes pasados estilo Butler para la hora de coctel
Eliga 3 de la lista

Ensaladas
Eliga 2 de la lista

Plato de Fondo
Eliga tres

Pechuga de Pollo a la plancha con salsa pesto al limon
Pechuga de Pollo a la Parilla sasonado con Mango y especias
Pollo a la Plancha sasonados con Chiles Tailandeses Dulces
Salmon acaramelado Atlantico
Cerdo Asado a la Cubana
Mahi Mahi de Key West con un beurre blanc al tomate secado al sol

Palomilla de Res asado lentamente con una salsa de champignon bronceada
Pasta Penne salteado con vegetales frescos, corazones de alcachofa, tomates
secados al sol y aceite de oliva con especias.

Acompañantes

Elección de dos acompañantes de la lista

Vegetales

Elección de un vegetal de la lista

Panecillos frescos y mantequilla

Café fresco, té y descafeinado

Paquete de Bodas White Sand Beach

Canapes pasados al estilo Butler para la hora de cocktail

Elección de 4 desde la lista

Ensaladas

Elija tres de la lista

Plato de fondo

Elija tres

Grouper Asado encrustado con Wasabi, salsa de chiles rojos

Pechuga de Pollo asada, salsa al vino blanco de champignon y tomate secado al
sol

Salmon a la plancha, ragout de champinones silvestres

Palomilla de Res con especias secas

Lomo de Cerdo a la Mandarina

Medallones de Atuna Encrustado con Ajonjolí y cubierta con salsa de soya y
jengibre

Fideos Soba salteados con camarones, ostiones, y arvejas

Zanahorias y Bok Cho

Acompañantes

Elija 2 de la lista

Vegetal

Elija 1 de la lista

Panes Frescos y mantequilla

Café, té y descafeinado

Paquete de Bodas Pink Shell

Canapes pasados al estilo Butler para la hora de coctel
Elija cinco de la lista

Ensaladas
Elija tres de la lista

Platos de fondo
Elija tres

Yellowtail Snapper a la plancha, beurre blanc al limon y carne de cangrejo fresco
Chuletas de Cerdo asadas, y Granny Smith Chutney de Manzana

Pollo a la plancha cubierta con especias, tomate romano y aceite de oliva
Salmon en Croute con espinacas y Boursin
Filete de Res asado en laminas
Camarones Jumbo Asados al sarten con pancetta y ensaladilla de papaya
Ravioli de Langosta Jumbo

Acompañante

Eliga dos de la lista

Vegetal
Elija uno de la lista

Panecillos frescos y mantequilla
Café fresco, te y descafeinado

Estacion de Corte

Como adición a cualquiera de nuestros paquetes de bodas

Opciones

Filete de Res asado
Panecillos Marchands du Vin
Sirve a 30 personas

Vistec de Res encrustado con especias
Baguettes en laminas cubiertos con cebollin y champigones Morel
Sirve a 30 personas

Corona de ternera asada
Demi Glace y pan integral
Sirve a 20 personas

Pechuga de Pavo asado al horno
Ensaladilla de Cranberry, panecillos de semolina, salsa de mollejas
Sirve a 30 personas

Salmon asado en Croute con espinacas y queso Boursin
Sirve a 30 personas

Lomo de Res asado
Salsa de horseradish, au jus, panecillos artesanales
Sirve a 25 personas

Jamon entero
Mostaza artesanal, chutney de pina, panecillos
Sirve a 50

Pierna de oveja asada
Jalea de menta, Pan jus, Lavash
Sirve a 30 huespedes

Todas las estaciones de corte incluyen los condimentos y panecillos frescos
Paquetes de boda a la carta
Canapes pasados al estilo Butler para la hora de cocktail
Elija cuatro de la lista

Sopas
Eleccion de uno

Chowder de almejas al estilo New England

Sopa de mango con menta fria

Sopa de pepinos helada

Bisque de Langosta

Ensaladas

Eleccion de uno

Ensalada Caesar

Un brindis tradicional

Ensalada de la casa

Lechugas silvestres, pine-nut, queso blue, vinagreta al ajo asado

Ensalada de Tomate Mozzarella

Tomates rebanados con queso mozzarella con crostini al ajo asado y aceite de oliva.

Seleccion de platos de fondo

Primera seleccion

Pechuga de pollo encrustada con especias, lemon grass y aceite de trufas blancas

Medallones de filete de res, hierbas ssutiles y demiglas espeso

Camarones asados al sarten, ensaladilla de papaya y pancetta

Grouper bronceado cubierto con aioli citrico

Grouper con carne de cangrejo, con una salsa de tomates secados al sol

Roulade de Pechuga de pollo asada, queso Reggiano, espinacas enanas y semillas tostadas

Filete de res petite con esencia de Mango y Demi Glace

Seleccion 2

Bistec de Res pastel de cangrejos, esencia de trufa y champignons Morel

Pechuga de pollo cubierta con Langosta salteada al ajo, aceite de especias frescas

Filete de Res petite y camarones rellenos con carne de cangrejo, aceite de cebollin dulce y tomate secados al sol

Chuletas de ternera a la plancha cubierto con salsa de pimienta y cognac

Acompañamientos

Elija uno de la lista

Vegetal

Elija uno de la lista

Panecillos frescos y mantequilla

Café fresco, te y descafeinado

La cantidad de menus elegidos se deberan otorgar 2 semanas previo a la
funcion

Lista de canapés

Corazones de alcachofas rellenas con queso bleu

Anticuchos de pollo Lemon Grass

Conch Fritter

Prosciutto de Parma y melos de la temporada

Atun a la plancha con salsa de mango

Empanada con queso Manchego y chorizo

Pechugas de pollo en rebanadas encrustadas en Macademia

Queso Brie con manzanas

Pot Stickers de Camaron

Anticuchos de camarones a la jamaicana

Pollo al jengibre envuelto en tocino

Mini salmon Wellington

Anticuchos de Langosta al coco

Queso Brie con manzanas

Tapitas de champignons con queso Boursin y Escargot

Mozarella fresco, Tomates y albaca sobre un crostini

Asado de Res

Pastel de cangrejos enanos con Aioli de Chipotle

Camarones Tempura al coco

Filet Mignon envuelto en tocino

Tartara de champignones silvestres

Queso Brie con manzanas y pasas

Ensaladas renombradas

Ensalada de frutas tropicales con Midori y coco tostado

Ensalada de vegetales asados con aceite balsamico y trufa blanca

Tomate enano con queso mozzarella Ciliegene y albaca

Despliegue de frutas tropicales

Lechugas silvestres mixtas con queso bleu y vinagreta balsamica

Pasta mediterranea Fusilli con ensalada Feta y Kalamata

Esparragos a la parrila con queso Brie y vinagreta de peras

Camarones marinades al ceviche citrico, ostiones y concha

Ensalada asiatica con adereso de jengibere

Acompanamientos del Chef

Papas Fingerling asadas

Pure de papas Yukon Gold al ajo

Arroz combinado

Arroz al jasmin

Pure de papa dulce al jengibre

Arroz combiando con caviar

Arroz violeta al coco

Vegetales del Chef

Esparragos al vapor

Frijoles verdes

Vegetales a la parrilla

Brocoli al vapor

Vegetales Mandoline

Brocoli al vapor con zanahorias