

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 RECIEN HORNEADO Y TORTILLAS DE MAIZ

CANASTA DE CHIPS CON SALSAS ROJA Y VERDE
AGREGUE GUACAMOLE CASERO POR \$3PP

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

\$11.50pp

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 PASSADOS

Quiere realizar 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.

\$12.00pp

Niños menores de 12 pagan \$50.00. Niños menores de 2 no pagan.

\$10pp Descuentos disponibles para eventos celebrados el viernes y el domingo

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 \$4.00PP

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

PREMIUM BARRA LIBRE \$28.00PP

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



MEJORES CERVEZAS

Cervezas especiales desde \$2.00 cada persona.

BRINDIS CON CHAMPAGNE

Vino espumoso con sabor a fruta, servido en copas de champagne. \$3.50 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

\$12.00 cada persona

FUENTE DE CHOCOLATE

Una fuente con cascadas de delicioso chocolate atericopelado, con un rico surtido de frutas y dulces.

\$11.00pp

POSTRE

SELECCION DE POSTRES

Escoja entre:

Barra de Fruta

Helado de Mango o Vanilla

Arroz con Leche

Flan

Churros

Platanos Fritos

Tamales Dulce - \$2.50 per pieza

\$96.00PP



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

1.866.JACQUES (522.7837)

www.jacquescatering.com



PASTA (SELECT 1)

Penne Vodka
Penne Primavera con Salsa Chipotle
Corn & Poblano Fettuchini **NEW**
Spaghetti Roja con Chorizo
Conchas Rellenas
Spaghetti Verdi con Chili Poblanos
Ziti al Orno con Longaniza **NEW**

VEGETALES (SELECT 1)

Esquites **NEW**
Broccoli con Ajo
Ejotes con Almendras
Mezcla de Verduras
Esparragos Asados
Frijoles Refritos
Frijoles Negros
Frijoles Charros

ACOMPANAMIENTO (SELECT 1)

Papas Rostizadas
Pure de Papa con Ajo
Chorizo con Papas **NEW**
Arroz Mexicano
Arroz con Habichuelas
Arroz con Rajas Verdes
Arroz con Clinantro-Lime **NEW**

PLATO PRINCIPAL (SELECT 3)

COCINA AMERICANA Y ITALIANA

Rolled Eggplant Parmigian
Paella Española
Meatballs in Tomato Sauce
Short Ribs of Beef
Steak w/Cherry Chipotle
Steak w/Pesto Pomodoro
American Pot Roast
Beef Bourguignon
Sausage, Peppers & Onions
Stuffed Roast Pork Loin
Honey Dip Fried Chicken
Clasic Chicken Parmigian
Chicken Parm w/Vodka Sauce
Tuscan Chicken
Sweet Chili Chicken Thighs
Chicken Francaise or Masala
Champagne Chicken
Chicken Cordon Bleu
Chicken Sorrento

Chicken Fingers & Fries

COCINA LATINA Y MEXICANA

Flautas
Pollo Assado con Salsa de Mango
Pollo Relleno con Salsa Chipotle
Pollo Poblano **NEW**
Pollo Enchilado
Mole Poblano con Pollo
Pollo a la Plancha con Cilantro-Lime **NEW**
Bistec Encebollado
Bistec a la Mexicana
Bistec con Nopales en Adobo Roja
Bistec Asado con Chimichurri **NEW**
Barbacoa de Res
Fajitas Mixtas **NEW**
Carnitas
Costillas en Salsa Verde o Roja
Lomo de Puerco en Chipotle
Relleno de Puerco estilo Guerrero **NEW**
Chuleta en Salsa Verde o Roja
Chuleta en Salsa de Champinones
Pierna de Puerco al Orno

DELUXE CHAFFING DISHES

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

Tamales - \$3.00 por pieza
Birra de Borego - \$4.00pp
Barbacoa de Chivo - \$4.00pp

Veal Marsala + 2.50pp
Veal Francaise + 2.50pp
Calamari Marinara +2.50pp
Filet Mignon Poivre+ 4.50pp
Filet of Sole Florentine + 3.50pp

Camarones al Mojo de Ajo - \$3.50pp
Camarones ala Diabla - \$3.50pp
Mojarra al la Veracruzana - \$2.50pp

Scallops Scampi + 3.50pp
Salmon al Lemone + 3.50pp
Shrimp Parmigian +3.50pp
Shrimp Scampi +3.50pp
Coconut Shrimp +3.50pp

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	Viernes, Sabado por la tarde, & Domingo	Sabado en la Noche
Grand Ballroom (200-450 ppl)	\$2,000.00	180 Adultos	200 Adultos
Forum Ballroom (120-250ppl)	\$1,500.00	120 Adultos	140 Adultos
Veneto Ballroom (80-160ppl)	\$1,000.00	80 Adultos	100 Adultos
Tivoli Room (60-140ppl)	\$1,000.00	60 Adultos	80 Adultos

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 12am 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.
- Los clientes pueden comenzar a preparar el salón de baile 2 horas antes del evento. Todos los vendedores tienen 1 hora después del evento para empacar. Si se necesita tiempo adicional, habrá un cargo de \$200 por media hora.

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

what dreams are made of...



4 CONVENIENT LOCATIONS

Contact All Locations Toll Free:

1.866.JACQUES
(866-522-7837)

www.jacquescatering.com

JACQUES EXCLUSIVE CATERERS

Exclusive Party Rentals

403 Highway 36
Hazlet, NJ 07730

Tues. - Sat. 9-5
Sunday by Appointment,
Closed Monday

JACQUES RECEPTION CENTER

500 Palmer Avenue,
Middletown, NJ 07748

Tues. - Fri. 10-5,
Private Tours
by Appointment Only,
Closed Monday

THE CLUBHOUSE @ HOMINY HILL

Hominy Hill Golf Course

92 Mercer Road,
Colts Neck, NJ 07722

Private Tours Available
By Appointment Only

THE ESTATE @ TATUM

Tatum Park

144 Holland Road,
Middletown, NJ 07748

Private Tours Available
By Appointment Only

