



RESTAURANT & LOUNGE

Crazy About You...
COOKING WITH PASSION

PRIVATE DINING

RESERVA CON NOSOTROS

Angelina Chhoun
Vanessa Velez

📞 305 842 36 15

Events@passionrestaurantgroup.com



RESERVA CON NOSOTROS

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

Porque trabajamos con AMOR y tenemos pasión por proporcionar una experiencia inolvidable.

UBICACIÓN

Estamos ubicados en el corazón de Brickell en Brickell Bay and 12th Street. The Mark Condo.

OBSESIONADOS CON LOS DETALLES

Prestamos atención a cada detalle, y proporcionamos la mejor experiencia.

PUNTO DE VALOR

Quizás el mejor valor de la ciudad.

FLEXIBILIDAD

Sabemos que planear un evento puede ser estresante, por eso somos flexibles a sus necesidades.

¿QUÉ NECESITA ANTES DE RESERVAR?

Fecha del evento, hora del evento y número de invitados.

TARIFAS ASOCIADAS AL EVENTO

IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS DEL 8% Y EL 20% DE PROPINA SE AÑADIRÁ A LA FACTURA FINAL.

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE MONTAJE ADMINISTRATIVO Y DE MONTAJE: 2,00 POR PERSONA

Nota

EL ÁREA SERÁ RESERVADA POR 2 ½ HORAS.

TENDRÁS 1 HORA ANTES DEL EVENTO PARA REALIZAR LA DECORACIÓN Y MONTAJE.

LOS EVENTOS DE MÁS DE 65 PERSONAS DEBEN DE TENER UNA OPCIÓN DE BARRA LIBRE.



NUESTROS ESPACIOS

THE SEMI PRIVATE

Capacidad máxima de 35 invitados



MAIN DINING ROOM

Capacidad máxima de 100 invitados
Menos de 75, se compartirá el espacio con otras personas



MENÚ DE EVENTOS

33.99 P/P

BRUNCH

Disponible los fines de semana de 10 am - 3 pm

Pan de maíz incluido



ENTRADAS Elegir 1

Croquetas de Jamón Serrano (2 por invitado)

Cazuela de Queso Chihuahua con Pesto y un toque de Chorizo

Empanadas de Maíz y Queso sin Gluten

Rollitos de Primavera de Vegetales Asiáticos

PLATOS PRINCIPALES Elegir 2

Pollo y Waffles

Huevos revueltos

Croissant de jamón y queso

Tortilla Española

Bistec Angus (2.99 p/p)

ACOMPAÑAMIENTOS Elegir 2

Papas para el desayuno Papas fritas

Tocino de manzana

BEBIDAS

Refrescos y café americano incluidos



MENÚ DE EVENTOS

36.99 P/P

Disponible para el almuerzo
y la cena todos los días

OPCIÓN DE MENÚ #1

Pan de maíz incluido



ENSALADAS Elegir 1

Ensalada César

Ensalada Burrata

Ensalada de Espinacas y Quinoa. Remolacha, aguacate, fresas y vinagreta de sésamo y naranja

ENTRADAS Elegir 1

Croquetas de Jamón Serrano (2 por invitado)

Pizzeta de Calamares al Pepperoncini

Empanadas de Maíz y Queso sin Gluten

Rollitos de Primavera de Vegetales Asiáticos

Cazuela de Queso Chihuahua con Pesto y un toque de Chorizo

Antipasto Mediterráneo. Queso Manchego, Chorizo Español y mortadela Italiana

PLATOS PRINCIPALES Elegir 1

Pollo frito con miel de trufa

Tortellini de hongos porcini en salsa de crema de parmesano y hongos portobello frescos

Asado de carne a fuego lento con zanahorias, champiñones y chalotas

Pizza de coliflor

ACOMPAÑAMIENTO Elegir 1

Los platos de pasta y pizza no vienen con acompañamiento

Puré de papa con trufa blanca

Tostones fritos

Arroz frito con verduras

BEBIDAS

Refrescos y café americano incluidos



MENÚ DE EVENTOS

48.99 P/P

Disponible para el almuerzo y la
cena todos los días

OPCIÓN DE MENÚ #2

Pan de maíz incluido



ENSALADAS *Elegir 1*

Ensalada César

Ensalada Burrata

Ensalada de Espinacas y Quinoa. Remolacha, aguacate, fresas y vinagreta de sésamo y naranja

ENTRADAS *Elegir 1*

Croquetas de Jamón Serrano (2 por invitado)

Pizzeta de Calamares al Pepperoncini

Empanadas de Maíz y Queso sin Gluten

Rollitos de Primavera de Vegetales Asiáticos

Cazuela de Queso Chihuahua con Pesto y un toque de Chorizo

PLATOS PRINCIPALES *Elegir 2*

Pollo frito con miel de trufa

Tortellini de hongos porcini en salsa de crema de parmesano y hongos portobello frescos

Asado de ternera a fuego lento con zanahorias, champiñones y chalotas

Costilla de ternera deshuesada

Salmón sellado a la toscana

Costillas a la barbacoa

Pizza de coliflor

ACOMPAÑAMIENTO *Elegir 1*

Los platos de pasta y pizza no vienen con acompañamiento

Puré de papa con trufa blanca

Tostones fritos

Arroz frito con verduras

Setas salteadas

BEBIDAS

Refrescos incluidos



MENÚ DE EVENTOS

55.99 P/P

MENÚ PREMIUM

Disponible para el almuerzo y
la cena todos los días



ENSALADAS *Elegir 1*

- Ensalada César
- Ensalada Burrata
- Ensalada de Espinacas y Quinoa. Remolacha, aguacate, fresas y vinagreta de sésamo y naranja

Pan de maíz incluido

ENTRADAS *Elegir 1*

- Croquetas de Jamón Serrano (2 por invitado)
- Pizzeta de Calamares al Pepperoncini
- Tataki de atún a la plancha
- Empanadas de maíz y queso sin gluten
- Rollitos de Primavera de Vegetales Asiáticos
- Cazuela de Queso Chihuahua con Pesto y un toque de Chorizo
- Antipasto Mediterráneo. Queso Manchego, Chorizo Español y Mortadela Italiana.

PLATOS PRINCIPALES *Elegir 2*

- Bistec Angus certificado
- Pollo frito con miel de trufa
- Costilla de ternera deshuesada
- Filete Mignon a la parrilla con reducción de vino y camarones a la parrilla
- Atún Ahi a la plancha
- Salmón sellado a la Toscana

ACOMPAÑAMIENTO *Elegir 1*

Los platos de pasta y pizza no vienen con acompañamiento

- Puré de papas con trufa blanca
- Tostones fritos
- Arroz frito con verduras
- Espárragos a la parrilla

BEBIDAS

- Refrescos incluidos



MENÚ DE EVENTOS

65.99 P/P

Mínimo 75 invitados, disponible para el almuerzo y la cena todos los días

ESTILO BUFFET



ENTRADAS Elegir 3

Tostada de Burrata y Aguacate

Croquetas de Jamón Serrano

Poke de atún

Pinchos de camarones tempura

ESTACIÓN DE ENSALADA

Lechuga Romana, Lechuga Mesclun, Gajos de Tomate, Fresas, Aderezo César, Picatostes, Parmesano rallado, Aderezo de Naranja y Sésamo, Remolacha y Zanahoria en juliana

ESTACIÓN PRINCIPAL DEL BUFFET

Bistec Angus Certificado

Tortellini de setas caribeñas y 4 quesos

Salmón glaseado con salsa Mizo

ESTACIÓN LATERAL DEL BUFFET

Puré de patatas con trufa blanca

Tostones fritos

Arroz frito con verduras

POSTRES

The best chocolate cake in the world

The "wow" spanish cheesecake

BEBIDAS INCLUIDAS



MENÚ DE EVENTOS

El tiempo mínimo es de 2.5 horas
y el tiempo extra va por horas

BARRA LIBRE



VINO Y CERVEZA DE LA CASA

Cena sentada - \$22.99 p/p
Hora adicional + \$12 p/p

VINO PREMIUM

Cena sentada - \$49.99 p/p
Hora adicional + \$18 p/p

MIMOSAS & SANGRIA

Cena sentada - \$29.99 p/p
Hora adicional + \$14 p/p

BARRA COMPLETA

Cena sentado y recepción con cóctel - \$39.99 p/p
Hora adicional + \$14 p/p

BARRA AL CONSUMIR

Botella de vino de la casa - \$22.99
Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon

Jarra de Sangría - \$25.00
Sirve aprox. 5 vasos

Jarra de Mimosa - \$25.00
Sirve aprox. 6-8 vasos

SI LA PERSONA SE INTOXICA, TENEMOS
QUE DEJAR DE SERVIR EL LICOR.



MENÚS ADICIONALES

VEl menú vegetariano cuesta lo mismo que el paquete elegido.
El mesero ofrecerá opciones el día del evento.



VEGETARIANO

(Los invitados elegirán 1 plato principal ya que las porciones son más grandes que las otras comidas)

Tortellini de setas porcini con salsa de crema de parmesano y setas portobello frescas

Pizza de coliflor

Pizza Margarita

MENÚ INFANTIL

\$19.99 por niño (3-10 años)

Pinchitos de pollo con papas fritas

Pasta con salsa roja o blanca

Hamburguesa Kobe para niños

BEBIDAS

Refrescos y café americano incluidos



AÑADE EL POSTRE A TU EVENTO

THE BEST CHOCOLATE CAKE IN THE WORLD

Individual \$4.99 p/p

Pastel entero \$45.99

(Sirve hasta 10-12 ppl)



THE WOW SPANISH CHEESECAKE

Individual \$4.99 p/p



PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿CUÁNDO NECESITO UN MENÚ DE GRUPO Y POR QUÉ?

Las fiestas de más de 18 invitados necesitarán un Menú de Grupo, para que podamos ofrecer el servicio que sus invitados se merecen. Para reservar su evento, elija una de las opciones de menú, rellene el formulario y envíenoslo.

¿CÓMO SE SIRVE LA COMIDA?

Los aperitivos se sirven al estilo familiar (para compartir). El primer plato principal se sirve en plato, mientras que el segundo lo pasa el personal de servicio.

¿PODEMOS TRAER NUESTRO PROPIO POSTRE?

Si te quedas con nuestro postre y traes una tarta, cupcakes o cualquier otro postre, hay un cargo de \$0.99 por persona por el servicio. Nosotros lo cortaremos y lo serviremos por usted.

¿PODEMOS TRAER NUESTRO PROPIO VINO?

Sí, por un cargo de descorche de \$20.00 por botella. Para su información, nuestro vino de la casa es una gran opción y es sólo \$22.99 por botella. No se permite traer champán ni licores fuertes.

¿PODEMOS RESERVAR EL ÁREA DE LA AZOTEA?

No reservamos debido a cuestiones meteorológicas. Todas las reservas deben realizarse en el interior.

¿PODEMOS TENER ENTRETENIMIENTO EN VIVO O DJ?

Sólo se permite en determinadas zonas. Por favor, comuníquese con nosotros.

¿OFRECE EL RESTAURANTE UNA MESA DE PASTELES Y/O UNA MESA DE REGALOS?

Sí, sin coste alguno.

¿PROPORCIONA EL RESTAURANTE MANTELERÍA?

Sí, proporcionamos ropa de cama de color beige claro. Sólo hay dos lugares en los que utilizamos ropa de cama. El comedor principal de la planta superior y la sala de vinos.

¿QUÉ TIPO DE DECORACIÓN PROPORCIONA EL RESTAURANTE?

Proporcionamos todo el montaje con vasos, platos, rollups, velas y una botella con flores secas como centros de mesa.

¿LA BARRA LIBRE PUEDE SER SÓLO PARA UNA PARTE DEL GRUPO?

No, la barra libre es opcional, y tiene que ser cobrada por todos los adultos mayores de 21 años del grupo.

¿QUÉ TIPO DE DECORACIONES PODEMOS LLEVAR?

NO SE PERMITEN GLOBOS NI CONFETTI, lo siento, ¡no hay excepciones!
Por favor, comuníquese con nosotros sobre cualquier otra decoración que tenga pensado traer.

¿ESTÁ INCLUIDO EL CAFÉ?

El café americano sólo está incluido en nuestro menú de brunch y desayuno.
Para nuestros menús de almuerzo y cena el café y el expreso tienen un cargo adicional.

¿PODEMOS DIVIDIR LA CUENTA ENTRE LOS INVITADOS?

No dividimos las facturas en los eventos, sólo aceptamos un máximo de 6 tarjetas y efectivo.

¿DE CUÁNTO TIEMPO DISPONGO PARA CONFIRMAR EL EVENTO?

Si no recibimos todos los documentos completados 3 días antes del evento, su evento será automáticamente cancelado.