

Occidental Papagayo

LISTA DE CARGOS EXTRA PARA EVENTOS GRUPALES

Valid from January 01 - December 31, 2024

All prices are subject to changes

Occidental Papagayo

Playa Buena, Golfo de Papagayo

Guanacaste

COSTA RICA

www.occidentalhotels.com

DESAYUNO SERVIDO

Opción 1 Desayuno típico servido

- Gallo pinto
- Plátanos maduros
- huevos revueltos
- Jamón de cerdo
- Queso tico
- Tortillas
- Café, té, jugo de naranja

Opción 2 Desayuno americano

- Huevos revueltos
- Tocineta
- Salchicha de desayuno
- Papa al horno en gajos

Las dos opciones acompañadas de canasta de panes y platos de frutas
Café, té, jugo naranja

SERVED BREAKFAST

Option 1 Traditional Breakfast

- Gallo pinto (rice and beans)
- Sweet plantains
- Scrambled eggs
- Pork ham
- Costa Rican cheese
- Tortillas
- Coffee, tea, orange juice

Option 2 American Breakfast

- Scrambled eggs
- Bacon
- Breakfast sausage
- Wedge-baked potatoes

Both options include a bread basket, fruit plates, coffee, tea, and orange juice



MENÚS DE ALMUERZO SERVIDOS

Opción 1

- Ensalada Caprese
- Filete de pescado con salsa blanca y camarones
- Tiramisú
- Café o té

Opción 2

- Crema de ayote
- Pechuga de pollo rellena de queso, papas y vegetales
- Tres leches
- Café o té

Opción 3

- Sopa de lentejas
- Medallón de res con salsa de hongos, vegetales y puré de papas
- Queque de chocolate
- Café o té

Total desayuno & almuerzo

\$ 55 .00 USD

I.V.I. por persona

SERVED LUNCH MENUS

Opción 1

- Caprese salad
- Fish filet with a white sauce and shrimp
- Tiramisu
- Coffee or tea

Option 2

- Squash soup
- Chicken breast stuffed with cheese, served with potatoes and vegetables
- Tres leches cake
- Coffee or tea

Main Course

- Lentil soup
- Beef medallion with a mushroom sauce, served with vegetables and mashed potatoes
- Chocolate cake
- Coffee or tea

Total for breakfast and lunch

\$55.00 USD

per person, tax included

COFFEE BREAK VIP

Mesa de coffee break

- Estación de plato de quesos europeos
- Plato de fiambres italianos y españoles
- Estación de panes de acompañamiento
- Mini sándwich, Uvas y frutos secos
- Dips de Salmón, hummus con chips

Bebidas

- Gaseosas en Latas
- Bebidas Energizantes
- Vinos (Blanco & Tinto)
- Cervezas (Latas)
- Jugos

\$ 30.00 USD

I.V.I. por persona

VIP Coffee Break

- Cheese Station: European cheese platter
- Cured Meats Station: Italian and Spanish cold cuts
- Bread Station: Accompanying breads
- Snacks: Mini sandwiches, grapes, and dried fruits
- Dips: Salmon dip, hummus with chips

Beverages:

- Sodas (cans)
- Energy drinks
- Wine (red and white)
- Beer (cans)
- Juices

\$ 30.00 USD

per person, tax included



MENU DE CENAS BUFFET TEMATICAS

Todos los buffet a
\$45 I.V.I

Opción 1

Buffet mexicano

Ensaladas

- Guacamole
- Ceviche
- Ensalada de papa con tocino y crema
- Ensalada mixta

Sopa

- Sopa de tortilla

Guarniciones

- Arroz Mexicano
- Frijoles charros picantes
- Vegetales mixtos
- Tacos de queso

Plato principal

- Pescado Veracruz
- Pechuga de Pollo con salsa de tomatillo verde
- Fajitas de cerdo (Tacos al Pastor)

Postres

- Churros
- Tres leches
- Pastel de chocolate
- Flan de caramelo

THEMATIC BUFFET DINNER MENUS

All options priced at
\$45.00 per person, tax included

Option 1

Mexican Buffet

Salads

- Guacamole
- Ceviche
- Potato salad with bacon and cream
- Mixed salad

Soup

- Tortilla soup

Sides

- Mexican rice
- Spicy charro beans
- Mixed vegetables
- Cheese tacos

Main Courses

- Veracruz-style fish
- Chicken breast with green tomatillo sauce
- Pork fajitas (Tacos al Pastor)

Desserts

- Churros
- Tres leches cake
- Chocolate cake
- Caramel flan

MENU DE CENAS BUFFET TEMATICAS

Opción 2

Buffet costarricense

Ensaladas

- Ensalada mixta
- Ensalada de criolla
- Ensalada tica de remolacha

Sopa

- Crema de ayote

Guarniciones

- Arroz Amarillo (con cilantro)
- Frijoles fritos
- Plátano maduro con almíbar
- Papa con crema y queso

Plato principal

- Cerdo con cebolla y pimientos rojos
- Res con cebolla a la parrilla
- Filet de pescado al ajillo

Postres

- Flan de vainilla dulce
- Pastel de chocolate
- Triángulo de café

THEMATIC BUFFET DINNER MENUS

Option 2

Costa Rican Buffet

Salads

- Mixed salad
- Rustic salad
- Costa Rican-style beet salad

Soup

- Squash soup

Sides

- Yellow rice with cilantro
- Fried beans
- Sweet plantains with syrup
- Potatoes with cream and cheese

Main Courses

- Pork with onions and red bell peppers
- Grilled beef with onions
- Garlic fish filet

Desserts

- Vanilla flan
- Chocolate cake
- Coffee triangle



MENU DE CENA SERVIDO

Los menús de la cena consisten en cuatro platos. Elija un elemento de cada sección. (Una entrada, una sopa, y un plato fuerte). Si desea otro ingrediente o acompañamiento fuera del menú, se debe pagar por separado.

The Italian

Antipasti

- Insalata Caprese: Clásica combinación de queso mozzarella fresca, tomate, hojas de albahaca, aceite de oliva y reducción de Balsámico.
- Crema di Pomodoro con Basilico: Crema de tomate con albahaca, acompañada con grissini crocante y aceite de oliva.

Platos Fuertes... a elegir

- Pollo Parmigiano: Pechuga de pollo empanizada cubierto de queso Mozzarella con salsa de tomate y risotto de vegetales.
- Spaghetti Carbonara: Tradicional pasta con salsa blanca, tocineta y queso parmesano.
- Filetto di Pesce con crema di Frutti di Mare: Filete de pargo rojo en una salsa blanca con vino blanco y mariscos, acompañado de vegetales de temporada y puré de papa.

Il Dolce

- Tiramisú: Biscocho con licor de café, crema montada y chocolate

Todos los menús servidos a \$45 I.V.I.

SERVED DINNER MENUS

Each menu consists of four courses. Choose one item from each section (Appetizer, Soup, Main Course, and Dessert). Custom requests are available at an additional charge.

The Italian Menu

Appetizer

- Insalata Caprese - Fresh mozzarella, tomato, basil leaves, olive oil, and balsamic reduction
- Crema di Pomodoro con Basilico - Tomato soup with basil, served with crispy grissini and olive oil

Main Course (choose one)

- Chicken Parmigiana with vegetable risotto
- Spaghetti Carbonara with bacon and Parmesan cheese
- Red snapper filet in a white sauce with wine and seafood, seasonal vegetables, and mashed potatoes

Desserts

- Tiramisu

All served dinner menus are priced at \$45.00 per person, tax included

MENU DE CENA SERVIDO

Los menús de la cena consisten en cuatro platos. Elija un elemento de cada sección. (Una entrada, una sopa, y un plato fuerte). Si desea otro ingrediente o acompañamiento fuera del menú, se debe pagar por separado.

The Oriental

Entrada

- Teppan Salad: Combinación de lechugas, repollo morado, tomates, pepinos y zanahorias, aderezado con nuestro aderezo Teppan.

Sopa

- Sopa Ton Yun: Sopa de pescado, aromatizada con hierba de limón y jengibre, curry rojo ligeramente picante, servida con camarones salteados y cebollino.

Plato Fuerte... a elegir

- Pollo teriyaki: Trozos de pechuga de pollo sal, salteados con salsa teriyaki. Decorado con verduras y arroz al vapor.
- Udon con Carne de Res: Pasta de trigo salteada con trozos de carne y verduras en salsa oriental.
- Filete de Pargo Rojo: Filete de Pargo Rojo con salsa oriental, y vegetales.

Postre

- Galletas de té verde y kiwi: Galletas de sésamo con crema de té verde, jengibre, miel y kiwi

Todos los menús servidos a \$45 I.V.I.

SERVED DINNER MENUS

Each menu consists of four courses. Choose one item from each section (Appetizer, Soup, Main Course, and Dessert). Custom requests are available at an additional charge.

The Asian Menu

Appetizer

- Teppan Salad - Mixed greens with purple cabbage, tomatoes, cucumbers, and carrots with Teppan dressing.

Soup

- Tom Yum Soup - Fish soup flavored with lemongrass, ginger, and red curry, served with sautéed shrimp and scallions.

Main Course: (choose one)

- Teriyaki chicken breast with vegetables and steamed rice
- Udon noodles with beef and vegetables in an Oriental sauce
- Red snapper filet with Oriental sauce and vegetables

Dessert

- Green tea cookies with kiwi

All served dinner menus are priced at \$45.00 per person, tax included

MENU DE CENA SERVIDO

Los menús de la cena consisten en cuatro platos. Elija un elemento de cada sección. (Una entrada, una sopa, y un plato fuerte). Si desea otro ingrediente o acompañamiento fuera del menú, se debe pagar por separado.

The Grill Menu

Entrada

- Ensalada de primavera: Con chutney de mango, acompañada con una vinagreta francesa

Sopa

- Crema de Ayote & Jengibre Coronado con ajo rostizado.

Plato Fuerte... a elegir

- Parrilla Costarricense: Plato de chorizo, res, y pollo, con guarniciones al estilo costarricense.
- Black and Blue Atún Ají: Lomo de atún a la parrilla, cocido con especie, alcaparras, y vino blanco.
- Lomo de res a la parrilla: Lomito de res a la parrilla acompañado vegetales, papa asada, con una salsa de hongo portobello.

Postre

- Tarta de fresa

Todos los menús servidos a \$45 I.V.I.

SERVED DINNER MENUS

Each menu consists of four courses. Choose one item from each section (Appetizer, Soup, Main Course, and Dessert). Custom requests are available at an additional charge.

All served dinner menus are priced at \$45.00 per person, tax included

The Grill Menu

Appetizer

- Spring salad with mango chutney and a French vinaigrette

Soup

- Squash and ginger cream soup topped with roasted garlic

Main Course: (choose one)

- Costa Rican grill platter with sausage, beef, and chicken served with traditional sides
- Black and Blue Tuna Steak with capers and white wine
- Grilled beef tenderloin with vegetables, baked potato, and portobello mushroom sauce

Dessert

- Strawberry tart

All served dinner menus are priced at \$45.00 per person, tax included