VOOR AL UW EVENTS EN MEETINGS
OP HET EILAND

EVENTS BIJ
KARAKTER & KORAAL

Dank voor uw aanvraag

Allereerst hartelijk dank voor u interesse in het organiseren van uw evenement bij Karakter.

We kunnen u een hele range van verschillende locaties en mogelijkheden aanbieden. In deze brochure vindt u meer informatie over al deze mogelijkheden.

Uiteraard willen wij u graag adviseren bij het organiseren van uw evenement. Uiteindelijk is elk evenement maatwerk. Wij zijn er in gespecialiseerd om uw evenement te begeleiden en het optimale resultaat uit uw evenement te halen. Persoonlijke aandacht en maatwerk zijn daarbij onze kernpunten.

Alle genoemde prijzen zijn inclusief 9% omzetbelasting, maar exclusief 15% service charge.

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Als er vragen zijn dan hoor ik dat natuurlijk heel graag!

Met vriendelijke groet,

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

1. Locaties

We hebben verschillende locaties en mogelijkheden. Wij adviseren u graag welke lokatie het best bij uw evenement past. Hieronder vindt u alvast algemene informatie over de diverse lokaties.

1.1 Strand Karakter

Het strand van Karakter is zeer multifunctioneel en de bruiloft locatie bij uitstek. Overdag wordt het druk bezocht door strandgasten, 's avonds kan het worden omgetoverd tot een privé-locatie voor een prachtig evenement. Een diner langs de waterlijn of een buffet met 'live barbecue cooking' en aansluitend een feest zijn hier zeer geschikt.

- Tot 120 personen
- Borrel
- Toast
- Diner/buffet
- Verjaardag
- Vrijgezellenfeest
- Business
- Feest

1.2 Roof top terrace

Het intieme voor terras van Koraal is zeer geschikt voor een zakelijke borrel, een toast na de bruiloftsceremonie of een kleinschalig diner. Het is speciaal geschikt voor evenementen die aan het eind van de dag plaatsvinden, vanwege de spectaculaire zonsondergang.

- Tot 50 personen
- Borrel
- Diner/buffet
- Product presentatie
- Verjaardag
- Business event

1.3 Sunset platform

Het “Sunset platform” is een uniek plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee. Het is geschikt voor een klein gezelschap en met name voor een borrel of een toast.

- Tot 30 personen
- Borrel
- Toast

1.4 Pier

Net als het “Sunset platform” is de pier van Karakter ook een uniek plekje voor een borrel. Hier heeft u alle privacy, doordat de pier uiteraard omringd wordt door de caribische zee. De palapa op het einde van de pier zorgt voor de nodige schaduw. Het is geschikt voor een klein gezelschap en met name voor een borrel of een toast.

- Tot 30 personen
- Borrel
- Toast
- Bruiloft

1.5 Vergaderzaal

Tussen Karakter en Koraal bevindt zich een ruime vergaderzaal. Met een fantastich uitzicht over de Caribische zee is deze air-conditioned ruimte zeer geschikt voor inspirerende zakelijke ontmoetingen/brainstormsessies etc. De ruimte is voorzien van alle infrastructurele gemakken en heeft een eigen bar.

- Tot 45 personen
- Vergadering/brainstorm sessie
- Presentaties
- Privé lunch in de airco

2. Eten & drinken

Welke locatie u ook kiest, wij hebben verschillende standaard opties voor eten en drinken voor u beschikbaar. Onze event manager adviseert u graag in de beste keuze bij uw evenement.

Hieronder vindt u opties voor 3 / 4 of 5 gangen diners aan tafel, een informeel “walking diner” of “shared dining” en voor een barbecue buffet.

2.1 Diner geserveerd aan tafel

Bent u met minimaal 10 en maximaal 25 personen, dan kunt u kiezen uit een 3, 4 of 5 gangen diner geserveerd aan tafel.

Voor elke gang kiest u 2 opties. Op de dag zelf, maken de gasten een keuze uit uw opties. Hieronder vindt u de verschillende gerechten waaruit u kan kiezen.

Voorgerechten (ook als tussengerecht te bestellen):

- Wahoo tataki gebakken in dryrub met rode bieten, komkommer en gember aioli
- Tonijntartaar met quinoa, watermeloensalsa, wakame, zoetzure pompoen en dukkah
- Ceviche van schaaldieren en lokale vis met een wakame wortel salade, mango en cassave chips
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen, krokante bakbanaan chips en chimmichurri
- Vispalet met pompoen salade, geroosterd brood en pikante kokos boter saus
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, pesto en truffelmayonaise
- Beef tataki met couscous, bloemkool, pompoen, komkommer en specerijen mayonaise
- Zacht gegaarde kip roulleau met gebakken brioche, bacon, paddestoelen en bakbanaancreme
- Groentetuintje; diverse bereidingen en structuren van lokale groente
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, avocado, rucola, cashewnoten en aceto balsamico siroop
- Pompoen kokos soep met een bruschetta gegratineerd met Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

- Tonijn steak met parel couscous, groene asperge, Parmezaan, yucca chips en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat salsa, rode biet en citrus beurre blanc
- Gebakken garnalen met huisgemaakte tagliatelle aglio e olio met edamame en cherrytomaat
- Ribeye met bereidingen van zoete aardappel, groene asperge, rode biet en rode wijn saus
- Ossenhaas met Parmaham, Parmezaan, aardappel, duxelle, pompoen, tomaat en truffeljus
- Sousvide kip roulleau met citrus parmezaan risotto, bloemkool, pompoen en cashewnoot
- Vegetarische lasagne met zongedroogde tomaten, champignons, paprika, tomaat en mozzarella
- Truffel risotto met gepocheerd ei, rode biet, cherry tomaat en yucca crisp
- Vega Wellington van zoete aardappel, duxelles en bladerdeeg, met cashewnoten beurre blanc

Desserts

- Scroppino van tropisch fruit ***
- Creme brulee van vanille met walnoten ijs
- Double chocolate brownie met mango compote, amandelcrumble en karamelsaus
- Macaron taartje met de creativiteit van onze pastry chef geserveerd met yoghurt ijs
- Pannacotta van passievrucht met bereidingen van chocolade, kokos en ananas**

Diner geserveerd aan tafel, 3 gangen *Nafl 109.50 per persoon*
Diner geserveerd aan tafel, 4 gangen *Nafl 122.50 per persoon*
(Voor de extra gang kunt u een keuze maken uit de diverse voorgerechten, die wij geportioneerd als tussengerecht zullen serveren)

Diner geserveerd aan tafel, 5 gangen *Nafl 135.00 per persoon*
(4 gangen diner plus huisgemaakte spoom voor het hoofdgerecht)

***** = Glutenvrij***

****** = Lactose en gluten vrij***

2.2 “Walking dinner”

Een walking dinner wordt live voor u gemaakt en rondgebracht door ons bedienend personeel terwijl u in informele sfeer aan sta tafels & op lounge banken kan genieten van uw evenement. Onderstaand vindt u de gerechten waaruit gekozen kan worden. Het walking dinner kan geserveerd worden vanaf 6 gangen en vanaf minimaal 25 personen. Naast de gekozen gerechten worden er broodjes met dips op de tafels geplaatst.

Vega opties:

- Gazpacho; keuze uit tomaat, watermeloen of komkommer
- Pompoen-kokos soep
- Pomodoro soep met basilicum
- Drie bereidingen van bloemkool met couscous, kruiden olie en parmezaan krokant
- Couscous salade met zongedroogde tomaat, lokale kaas, gepaneerde okra en pompoencreme
- Funchi met zuid amerikaanse tomaten salsa
- Truffel risotto met structuren van diverse groente en geroosterde pinda’s
- Tomaten risotto met Parmezaankoekjes
- Patate Wellington van zoete aardappel met duxelles en cashewnoten beurre blanc
- Gnocchis van bakbanaan met gebakken paddestoelen, parmezaanse kaas en kruiden

Vis opties:

- Carpaccio van lokale witvis met tomaten salsa, gefrituurde kappertjes en picalilly
- Ceviche van lokale vis en schaaldieren met papaya salsa en cassave krokant
- Tonijn tataki, wakame wasabi, spiced mango, amandel crunch
- Tonijn tartaar met quinoa, wakame, gemarineerde pompoen en gember aioli
- Wahoo tataki in een notencrumble met rode bieten, komkommer en specerijen saus
- Zalm sashimi met appel wasabi compote en zoet zure ui
- Huisgerookte zalm met een salsa van ei, garnalen en truffel
- Terrine van octopus met tonijn tartaar en gerookte aardappel crème
- Vislolly; een duo van tonijn tataki en wahoo tataki, gelakt met sinaasappel gember en dukkah
- Gebakken coquille met pompoen salsa, krokante bacon en truffel creme
- Tonijn steak met parel couscous, rode biet, groene asperge, yucca krokant en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat, groene asperge en picalilly beurre blanc
- Geroosterde lokale witvis, zoete aardappel creme, yuca en tomaat
- Coconut shrimp met pompoen-aardappel salsa en pikante kokos saus
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen en bakbanaan chip
- Geroosterde barracuda op yucca krokantjes met papaya salsa en chimmichurri
- Argentijnse garnaal met geroosterde zoete aardappel en zuid amerikaanse tomaten salsa
- Worst gemaakt van garnaal met parelcouscous, parmezaan kaas, ratatouille en schaaldierensaus
- Mini catch ot day burger geserveerd met mangosalsa, bakbanaan chips en kerriekokos saus

Vlees opties:

- Carpaccio met Parmezaanse kaas, nootjes, rucola, pesto en truffel mayonaise
- Beef tataki met quinoa, wakame, pompoen, komkommer en gezoete wasabi saus
- Beef bonbon gevuld met zoete aardappel salade, gebakken bospaddestoelen en aceto balsamic
- Mini kip roulleau met quinoa, groente crudite, mango compote en avocado creme
- Dungesneden gegaarde kalfsmuis met tonijn crème, tomaat-chili dressing en krokante uitjes
- Gerookte pastrami van picanha met bloemkool bereidingen, oude kaas krokant en picalilly
- Ribeye tataki met groente wafel, gemarineerde rode biet en luchtige baba ghanoush
- Hanging tender met geroosterde zoete aardappel, chimmi churri en rouille schuim
- Dry rubbed ossenhaas met parel couscous, parmezaan, groene asperge en truffel saus
- Kip ballotine gevuld met duxelles, afgemaakt met bakbanaan, papaya salsa en blauwe kaas aioli
- Krokant gefrituurde aardappel kaas puree, afgetopt met steak tartaar

Dessert opties:

- Macaron taartje met verassende smaken van de patissier
- Cheesecake van passie vrucht en witte chocolade
- Brownie afgetopt met melk fudge
- Pannacotta van framboos met structuren pure chocolade
- Scroppino van lokaal tropisch fruit

Walking dinner (vanaf 6 gangen) *Nafl 14.50 per gang*

2.3 “Shared dining”

Bij “shared dining” serveren wij de gerechten van uw keuze op grote plateaus in het midden van de tafel. U kiest uit onderstaande lijsten een combinatie van voorgerechten, een combinatie van hoofdgerechten en een combinatie van desserts (3 gangen).

Voorgerechten (kies maximaal 4)

- Charcuterie plankje; huisgemaakte brood met diverse soorten vleeswaren, dipjes en olijven
- Runder carpaccio met parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, rucola en truffel mayonaise
- Vitello tonato; kalfmuis met tonijn, kappertjes, groenten crudite, krokante ui en tomaten jam
- Tonijn carpaccio met komkommerparels, mango, wakamé en krokante amandel
- Diverse soorten meloen met parmaham en een salsa van garnalen
- Caprese salade; mozzarella, tomaat, pesto, cashewnoten en rucola
- Ceasar salade; gerookte kip, bacon, parmezaan, croutons, tomaat, ei en ansjovismayonaise
- Nicoise Salade tonijn, haricots verts, aardappel, olijven, ei, rode ui, tomaat en mosterd dressing
- Quinoa salade met geitenkaas, pompoen, rode biet, walnoten, rucola en aceto balsamico
- Sushi (in overleg)

Hoofdgerechten (kies maximaal 3)

- Zalm Filet
- Gekarameliseerde Picanha
- Gemarineerde ribeye
- Kip rouleau
- Gamba (4 st p.p.) Meerprijs Nafl 19.00
- Lokale vis Tonijn | Wahoo | Mahi Mahi | Red Snapper *Meerprijs Nafl 21.50*
- Ossenhaas *Meerprijs Nafl 22.00*

Bij de hoofdgerechten heeft u de keuze uit de volgende bijgerechten (kies maximaal 4):

- Zoete aardappel salade
- Frisse gemende salade
- Roergebakken groente
- Risotto met bospaddestoelen en kaas
- Funchi met truffel en oude kaas
- Parelcouscous met rode biet
- Caribische rijst
- Friet
- Patatas bravas

Nagerechten (kies maximaal 3)

- Fruitsalade (gemarineerd optioneel)
- Chocolade brownie
- Curaçaose pompoenpannekoekjes
- Pannacotta van mango met gesuikerde amandelen
- Duo chocolade mousse

Shared dining *Nafl. 109.00 per persoon (vanaf 15 personen)*

2.4 Barbecue menu

Voor een ultiem Caribisch gevoel, bieden wij een barbecue buffet aan. Hierbij plaatsen wij een barbecue op het strand waarop een van onze koks de gerechten voor u live bereidt. De bijgerechten worden geserveerd in buffet vorm. Dit menu is beschikbaar vanaf 25 personen.

Van de barbecue:

- Lokale tonijn steak
- Varkenshaas spies met spek, paprika ui en ananas salsa
- Cajun stijl kip spies met mango salsa
- Lokale vis in een pakketje met kokos kerrie saus — Meerprijs nafl 19.50 p.p.
- Spareribs — Meerprijs Nafl 18.00 p.p.
- Argentijnse ribeye — Meerprijs Nafl 17.50 p.p.
- Braadstuk van gekarameliseerde Picanha (biefstuk) — Meerprijs Nafl 18.50 p.p.
- Hanging Tender — Meerprijs Nafl 24.50 p.p.

Bijgerechten: (kies maximaal 3) (voor iedere extra optie, meerprijs nafl 12 p.p)

- Patatas bravas met aioli
- Ceasar salade met tomaat, croutons, ei, anjovis en parmezaanse kaas
- Luxe pastasalade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto
- Salade met parelcouscous, rode biet, appel en ui
- Caribische rijst
- Roer gebakken groentes
- Mix van tafelbroodjes met boter en dips
- Gepofte aardappel met sour cream, bieslook en spekjes
- Zoete aardappel salade

Dessert

- Petit grand dessert buffet: assortiment van verschillende desserts

Barbecue menu Nafl 94.50 per persoon (minimaal 25 personen)

2.5 Borrelhapjes

Wilt u een gezellige borrel organiseren op één van onze locaties, dan bieden we hierbij de volgende mogelijkheden aan wat betreft borrelhapjes:

Vis opties:

- Tempura garnaal met kerrrie chili aioli
- Tonijn tataki lollipop met mango gel en dukkah
- Lollipop van wahoo met zoetzure groente en paprika aioli
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika

Vlees opties:

- Tostone met pulled pork en zoet zure pompoen
- Spiesje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Spiesje met parmaham, watermeloen en nootjes
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Krokante polenta met rilette van kip en blauwe kaas aioli
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus

Vega opties:

- Flamkuchen met zure room, groente en Parmezaan kaas
- Tostada met kerrie kokos creme, bloemkool en nootjes
- Quesadilla met groente, cheddar kaas, mozzarella en sriracha
- Mini pizza broodje met tomaat, mozzarella en oregano

Snacks:

- Krokante funchi met picalilly
- Old amsterdam kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia
- Brood kruim Frikandelletje
- Gefrituurde kaas snack

Borrelhapjes Nafl 7.00 per hapje (minimum 15 per item)
Snacks Nafl 3.50 per hapje

2.6 Drank arrangement

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, werken wij tijdens het feest, bij voorkeur, met een open bar. Uw gasten kunnen dan onbeperkt drinken voor een vast bedrag per uur.

De verschillende opties voor de open bar:

	Bier, wijn, frisdrank	+ Huismerken sterk	+Premium sterk
1e uur	Nafl 29.00	Nafl 36.00	Nafl 44.00
2e uur	Nafl 25.00	Nafl 32.00	Nafl 39.00
3e uur	Nafl 19.00	Nafl 26.00	Nafl 32.00
Elk volgende uur	Nafl 16.00	Nafl 22.00	Nafl 29.00

Naast de open bar, is het natuurlijk ook mogelijk om drank op basis van nacalculatie te doen. U ontvangt dan een rekening van de genuttigde drankjes.

Tot slot

We zijn een gezellig en enthousiast team, we hopen dat u na het lezen van deze brochure ook enthousiast bent geworden.

Uiteraard willen wij u graag persoonlijk adviseren bij het organiseren van uw bruiloft.

Uiteindelijk is elk evenement maatwerk. Persoonlijke aandacht en maatwerk zijn onze kernpunten!

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Voor meer informatie:

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

WWW.
.COM
TOURS