



Private Dining Room Contract Guidelines

2411 SW 147th Avenue, Miami, FL 33185 | 786.703.6106

Host your next event with El Floridita Seafood Restaurant!
Reserve our private dining room for your next celebration.
Organiza su próximo evento con El Floridita Seafood Restaurant!
Reserve nuestro salon privado para su próxima celebración.

Dining Capacity/Capacidad de Comedor

We can comfortably sit a maximum number of 40-50 guests.
Podemos sentar cómodamente 40-50 personas máximo.

Reservations/Reservaciones

A private dining menu package is required for parties of 20 or more. The menu must be selected at the time of your reservation and will be added to the contract. The event space is available for a maximum of 4 hours between 12 pm - 4 pm and 5pm - 9 pm. Any party that goes over the four hour maximum will be charged an additional fee of \$200 per hour. A final headcount is needed seven days prior to event.

Se requiere un paquete de menú de comidas privadas para grupos de 20 o más. El menú debe ser seleccionado en el momento de las reservas y se agregará al contrato. El espacio para eventos está disponible por un máximo de 4 horas entre las horas de 12 pm - 4 pm y 5pm - 9 pm. Cualquier fiesta que supere el máximo de cuatro horas se le cobrará un costo adicional de \$200 por hora. Se necesita un recuento final siete días antes del evento.

Deposit/Deposito

A non-refundable 50% deposit is due upfront to ensure a reserved date for your occasion. 50% of the total cost of the chosen package must be given once contract is signed. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express credit cards as forms of payment.
Se hara un depósito de 50% que no es reembolsable para garantizar una fecha reservada para su ocasión. El 50% del costo total del paquete elegido debe darse una vez que se firma el contrato. Aceptamos efectivo, tarjetas de crédito Visa, Mastercard y American Express como formas de pago.

Decorations/Decoraciones

Tabletop decor and balloons are permitted. The use of any signage and decor hung on the walls or curtains are not permitted. Confetti is not allowed.
Se permiten decoraciones de mesa y globos. El uso de cualquier señalización y decoración colgada en las paredes o cortinas no está permitido. Confeti tampoco está permitido.

Beverages/Bebidas

Soda, juices, and coffee are not included in any of our prices. They are charged per consumption at the day of event.
Los refrescos, jugos y café no están incluidos en ninguno de nuestros precios. Se cobran por consumo el día del evento.

Final Payment/Pago Final

At the end of your event, the final 50% deposit is due plus a 20% service fee and 8% sales tax. Additional food and beverage items ordered during the event will also be added to the final payment. The total cost cannot be divided in separate tabs and must be paid in full by one person.
Al costo total de su evento se agregara una tarifa de servicio del 20% y un 8% de impuestos. Las comidas y bebidas adicionales pedidos durante el evento también se agregarán al pago final. El costo total no se puede dividir en cuentas separadas, el total debe ser pagado por una persona.

Cancellations/Cancelaciones

If your event is canceled, please contact El Floridita as soon as possible. Your 50% deposit will not be returned in the original form of payment. The deposit will be returned back to you in a Floridita gift card for future dining.
Si cancela su evento, por favor contacte a El Floridita tan pronto como sea posible. Su depósito del 50% no será devuelto en la forma original de pago. El depósito le será devuelto en una tarjeta de regalo del Floridita para cenas en el futuro.



Private Dining Room Contract Guidelines

2411 SW 147th Avenue, Miami, FL 33185 | 786.703.6106

Food/Comida

Packages/Paquetes

We have prepared four menu packages. If you would like us to tailor a menu to your needs and liking, please let us know in advance so we can accommodate you. If anyone in your party has food allergies, please advise a manager in advance. Note that modifications may incur a change in pricing based on your specific requests.

Hemos preparado cuatro paquetes de menús. Si desea que diseñemos un menú que se adapte a sus necesidades y gustos, informenos con anticipación para que podamos atenderlo. Si alguien en su grupo tiene alergias a los alimentos, informe a un Manager con anticipación. Tenga en cuenta que las modificaciones pueden tener un costo adicional.

Children's Menu/Menu de Niños

A separate menu is available for kids. Please ask a Manager.

Un menú separado está disponible para los niños. Por favor pregúntele al Manager.

Additional Information/Información Adicional

Seafood, meats and produce are ordered in advance for your event. For this reason, it is necessary that your menu choices are selected in advance.

Los mariscos, carnes y vegetales se ordenan en exclusiva para su evento, por este motivo, es necesario que sus opciones de menú se seleccionen antes del mismo.

Cake Cutting Fee/Tarifa de Corte de Pastel

There is a cake cutting fee of \$1 per person if you choose to bring your own cake. *Hay una tarifa de corte de pastel de \$1 por persona si usted trae su propio pastel.*

Wine and Champagne/Vino y Champán

Wines and champagne can be selected in advance with the menu packages to ensure proper quantities and serving temperatures. Charges are based on consumption and priced per bottle. A corkage fee of \$20 per bottle applies if you choose to bring your own bottle.

Los vinos se pueden seleccionar antes de su evento con los paquetes del menú, para garantizar las cantidades adecuadas y las temperaturas de servicio.

Los cargos se basan en el consumo y tienen un precio por botella. Se aplica una tarifa de descorche de \$20 por botella si usted trae su propia botella.

Bar Service/Servicio de Bar

The bar will be open to all guests dining at El Floridita during the time of your occasion. Guests may order drinks from the bar menu and can be added to your private dining room charge upon request. It is not permitted for guests to bring their own alcohol.

El bar estará abierto para todos los clientes que cenar en El Floridita durante el tiempo de su evento. Los invitados pueden pedir bebidas del bar y se agregará al pago final si usted lo autoriza. No está permitido que los clientes traigan su propio alcohol.



Private Dining Room Photos

2411 SW 147th Avenue, Miami, FL 33185 | 786.703.6106





MENU 1

\$30 per person

STARTERS & APPETIZERS

Incluye todo/Includes all

Pan con Mantequilla
Bread and Butter

Crema de Langosta o Crema de Pimiento Rojo y Tomate
Lobster Bisque or Red Pepper and Tomato Bisque

Ensalada César
Caesar Salad

MAIN ENTRÉES

Seleccione tres/Choose three

Camarones Enchilados
Shrimp in Creole Sauce / All natural shrimp. Served with two sides.

Pescado al Broiler
Broiled Fish / Wild caught fish is 5 ounces. The type of fish can vary.
Served with two sides.

Bistec de Pollo
Grilled Chicken Steak / All natural. No antibiotics or hormones ever.
Served with grilled onions on top and two sides. Served with two sides.

Arroz Frito
Fried Rice / All natural shrimp shrimp and ham. Elaborated with organic soy
sauce, organic sesame oil, and eggs. Served with maduros.

SIDES

Arroz Jamín
Jasmine Rice

Vegetales
Vegetables

A change in sides will incur an additional charge.
Cualquier cambio de acompañantes tendrá un cargo adicional.

Menu items are seasonal and packages are subject to change. All food and beverage is subject to a 20% service fee and 8% sales tax.
Los menús son por temporada y los paquetes están sujetos a cambios. Todos los alimentos y bebidas están sujetos a una tarifa de servicio del 20% y un 8% de impuesto sobre las ventas.



MENU 2

\$30 per person

STARTERS & APPETIZERS

Incluye todo/Includes all

Pan con Mantequilla

Bread and Butter

Crema de Langosta o Crema de Pimiento Rojo y Tomate

Lobster Bisque or Red Pepper and Tomato Bisque

Ensalada César

Caesar Salad

PASTAS

Seleccione una salsa/Choose one sauce: alfredo, marinara, pink, or garlic.

Pasta con Pollo

Chicken / USDA organic pasta. All natural chicken. No antibiotics or hormones ever.

Pasta con Camarones

Shrimp / USDA organic pasta. All natural shrimp.

Ravioli de Langosta y Cangrejo

Lobster and Crab Ravioli

Fiocchi de Pera en Salsa Alfredo **V**

Fiocchi de Pera in Alfredo Sauce / Stuffed with pear and a four cheese blend; Robiola, Gran Padano DOP, Taleggio DOP, and Ricotta.

Ravioli de Espinaca y Queso **V**

Spinach and Cheese Ravioli / Recommended in alfredo or garlic sauce.

V Vegetarian Dish

Menu items are seasonal and packages are subject to change. All food and beverage is subject to a 20% service fee and 8% sales tax.

Los menús son por temporada y los paquetes están sujetos a cambios. Todos los alimentos y bebidas están sujetos a una tarifa de servicio del 20% y un 8% de impuesto sobre las ventas.



MENU 3

\$35 per person

STARTERS & APPETIZERS

Incluye todo/Includes all

Pan con Mantequilla
Bread and Butter

Crema de Langosta o Crema de Pimiento Rojo y Tomate
Lobster Bisque or Red Pepper and Tomato Bisque

Ensalada César
Caesar Salad

RICES TO SHARE

Seleccione dos. Servido con maduros.

Choose two. Served with fried sweet plantains.

Arroz con Camarones
Yellow Rice with Shrimp / All natural shrimp.

Arroz con Pollo
Yellow Rice with Chicken / Made with corn and all natural chicken.
No antibiotics or hormones ever.

Arroz Frito Especial
Special Fried Rice / Shrimp, ham, beef, all natural chicken, eggs,
organic soy sauce, organic sesame oil, mixed with chopped maduros.

Arroz Campesino
Ham, beef, all natural chicken, chorizo, and corn.

Menu items are seasonal and packages are subject to change. All food and beverage is subject to a 20% service fee and 8% sales tax.

Los menús son por temporada y los paquetes están sujetos a cambios. Todos los alimentos y bebidas están sujetos a una tarifa de servicio del 20% y un 8% de impuesto sobre las ventas.



Private Dining Room Contract

Both parties agree to the information written below.

Employee Name/Nombre del Empleado:	
Today's Date/Fecha de hoy:	
Client Name/Nombre del Cliente:	
Phone Number/Teléfono:	
Date of Event/Fecha del Evento:	
Time of Event/Hora del Evento:	12:00 pm - 4:00 pm 5:00 pm - 9:00 pm
Occasion/Ocasión:	
Guest Count/Recuento de Invitados:	
Final Guest Count (7 days prior) Recuento final de invitados (7 días antes):	
Chosen Package/Paquete Elegido:	Menu 1 - \$30pp Menu 2 - \$30pp Menu 3 - \$35pp
Food selections and additional notes Selecciones de comidas y notas adicionales:	
Client signature/Firma del cliente:	

Menu items are seasonal and packages are subject to change. All food and beverage is subject to a 20% service fee and 8% sales tax.
 Los menús son por temporada y los paquetes están sujetos a cambios. Todos los alimentos y bebidas están sujetos a una tarifa de servicio del 20% y un 8% de impuesto sobre las ventas.