MILWAUKIE ELKS LODGE
BANQUETS & CATERING CONTRACT

NUESTRO OBJECTIVO ES OFRECER CALIDAD, SERVICIO CONSTANTE, EXCEPCIONAL Y COCINA CREATIVA A NUESTROS MIEMBROS E INVITADOS

Estamos agradecidos con usted por escojer nuestro Logia y estamos preparados para hacer su evento memorable. Nuestro menu incluye comidas mas populares y mejor precio para usted. Nuestro personal de experiencia ofrecera fiestas tematicas o paquetes que haran su evento unico. Presentados en este paquete son nuestros platillos tradicionales y populares. Nuestro objectivo es hacer su evento sencillo y mantenerse dentro de su presupuesto.

LOS PRECIOS DEL MENU SON:

- Completar ideas para el menu de principio a fin
- Experiencia personal esperando para servir a sus intitados
- Puesta de mesas y sillas
- Platos, tazo de cristal, cubiertos y stenos chaffer apropiados y bandejas de servir
- Servilleta de papel
- Mesa para su libro de firmas, pastel, y regalos
- Bandera Americana cuando sea necesario

El gerente de banquetes le ayudara a planificar para los articulos adicional necesarias mas alla de las necesidades de banquetes estandar. Por favor, tome tiempo para revisar el banquete folleto del club y el paquete de informacion general para ayudarle a planear su proximo evento. Agradecemos la oportunidad de servirle.

Gracias,

La direccion del club y el personal

PRIMEROS PASOS

Necesitamos informacion para reservar su evento, puede hacerlo por telefono o en persona.

POR FAVOR PROPORCIONE LO SIGUINTE:

- Nombre
- Direccion
- Numero de telefono cellular o de casa
- Nombre del grupo o de la organizacion
- Numero aproximado de invitados
- El momento de servir los alimentos y las bebidas alcoholicas

Por favor haga arreglos preliminares para la fecha, hora, y el lugar tan pronto como sea posible. Arreglos menu finales deben hacerse en persona y el contrato firmado dentro de 10 (diez) dias de la fecha prevista o en el momento de la funcion.

INFORMACION GENERAL

Planificar su proximo evento con el albergue es facil de hacer. Nuestro personal de banquetes le ayudara en todos los aspectos de su evento importante y le guiara a traves de los procedimientos sencillos de principio a fin. Las siguientes indicaciones genetales le dara una mejor comprension de como operamos con el fin de que usted proporciona con la calidad, el servicio, consistente y excepcional, la cocina creativa. Esperamos con interes trabajar con usted para un evento inolvidable.

POLITICAS LOGIA

Para implementar un evento exitoso, algunas politicas estan en su lugar para asegurar la calidad, el servicio consistente y cocina creative excepcional para usted y sus invitados. Nuestro personal de banquetes estara encantado de responder a sus preguntas acerca de estas directrices que figuran en las paginas siguientes.

MILWAUKIE LOGIA LAS POLICITICAS DE VIVIENDA:

- MIEMBROS Y EXPECTATIVAS DE PERSONAS
  - Huespedes y miembros no se les permite entrar y salir varias veces, ya que somos poco una instalacion publica
  - No se permite fumar en cualquier lugar dentro del edificio
  - No se permiten animals domesticos (con la excepcion de los perros guia)

- CANCELACIONES
  - Las cancelaciones deben hacerse los treinta (30) dias antes de la fecha programada. No habra un cargo por cancelalcion un mes por adelantado.
  - Si no se cancela dentro de 21 dias del evento programado, se le cobrara el 15% de todo el evento
  - Si no se cancela dentro de 14 dias del evento programado, se le cobrara por el importe total del alquiler de la sala

- ALIMENTOS Y BEDIDAS
  - Usted puede traer alimentos como pastels de bodas, tortas ceremonials y eventos pastels especiales en el club
  - Por la seguridad de nuestros miembros, todos los alimentos y bebidas estan bien consumidos o eliminados en el club (se hacen excepciones cuando se produzcan circunstancias extraordinarias, como las inclemencias del tiempo que impide a muchas personas de asistir). Si usted tiene cualquier otro requisito especial, por favor preguntele a nuestro personal.

- GARANTIAS
  - Para asegurar que las cantidades correctas esten a la mano para el evento, por favor proporcione su menu de seleccion 10 dias antes de su evento.
  - Por favor de tener la cantidad correcta para sus invitados (queremos preparar comida suficiente para el numero garantizado de huespedes).
  - Usted debe pagar por todos sus invitados que asistan a su evento (y no menos de 95% del numero garantizado)

- SERVICE CHARGE
  - Todas las fiestas en casa, anadir 20% para el cargo por servicio, para el total contratado de comida y bebida
  - No hay cargo por servicio en modalidad de pago segun las ventas de barras.
- PAGOS- La Logia aceptara su pago hasta 1 dia antes o al final de su fiesta
  - Efectivo
  - Cheque personal
  - Letra bancaria
  - Visa o MasterCard aceptada para pagos de fiestas

OLCC REGULACIONES

Las normas de control commission liquior Oregon require que proporcionemos un camarero con licencia para dispensar todo tipo de bebidas alcoholicas en el estado de Oregon. La ley de Oregon require que nuestro personal solicite la correcta identificacion de cualquiere persona menor de edad, o si el identificacion apropiada no se puede producer cuando se le solicite. El servicio se niega a cualquier persona (a juicui de el camarera/servidor/director) que parezca estar intoxicada.

PROPIEDAD, LA RESPONSABILIDAD Y DANOS

La Logia reserva el derecho de inspeccionar y controlar todas las funciones privadas. No es responsable de ninguna perdida o dano de la mercancia, el equipo o los articulos que quedan en cualquier instalacion previa o durante o despues de cualquier evento o por perdida o dana a los automoviles o de su contenido mientras estaba estacionado en el propiedad de la Logia. Usted sera responsable de cualquier perdida o dano de la construccion, el equipo, decoraciones de la casa o los accesorios que pertenecen a la Logia causado por usted o sus invitados. Danos seran facturados a usted en el costo de reposicion del misco mas el trabajo.

INDEMNIZACION

En la medida permitido por la Ley, cada persona se compromete a proteger, indemnizar, defender y mantener al otro de cualquier perdida, responsabilidad, costos o danas que surjan de reclamaciones o causas reales o amenazas de acciones resultantes de la negligencia de mala conducta la intercion cada persona o su respectivos funcionarios, directores, empleados, agents, contratistas, miembros o participles (en su caso).

DECORACIONES

Todas las decoraciones distintas de las previstas por la Logia, son responsabilidad de ustedes. Para preserver la belleza de la Logia de todos los miembros y sus invitados le solicitamos no clavar, clavar con tachuelas o cinta adhesiva a las paredes, el techo o otra parte del pabellon sin la aprobacion de la gestion del club.

Usted es financleramente responsablede cualquier dano a las instalaciones resultantes del uso indebido de condecoraciones. Con la excepcion de las tarjetas de lugar y algunos adornos de mesa individuals, toas las decoraciones deben ser resistentes al fuego y complir con los codigos de los bomberos.

Nuestro personal de banquetes le ayudara en la coordinacion de sus decoraciones de acuerdo con los codigos de incendios. Por favor coordinar el tiempo que va a decorar las mesas y el area con el personal de banquetes para asegurar que no hay ningun conflict con otras funciones.

MULTIPLES ENTRADAS

La logia utiliza codigos de colores en los almuerzos y cenas que se ordenaran varias entradas. Esta practica agiliza los servicios y asegura que cada huesped reciba lo que pidio. Vamos a trabajar con usted por proporcionar sugerencias sobre el numero de oferta de plato principal y un codigo de color para cada plato que se puede utilizar por cada asistente.

MOMENTO DE SERVIR

Nos sentimos orgullosos de cumplir con el tiempo de la porcion indicada en su contrato. Para funciones sentado, nuestro personal le invita a sus huespedes a sentarse entre 5 y 10 minutos antes de la hora real porcion. Si, por cualquier razon es necesario retrasar la hora de servir, por favor avise al personal de banquetes, tan pronto como sea posible para asegurar la calidad, el sabor, y el atractivo visual de su comido. Las solicitudes de servicio de comidas en otra de las horas normales de funcionamiento del club. Podra solicitar un precio especial. Administracion trabajara con usted para identificar los cargos por adelantado y, en su caso, se indiquen claramente los cargo en su contrato.

REUNIONES Y SEMINARIOS

Nos especializamos en events sociales para los miembros e intivados con servicios de alimentos y bebidas. Miembros son las organizaciones que desean utilizar las salas para reunions privadas y seminarios tienen que ponerse en contacto con el departmento de catering, para mas detalles sobre los horarios

disponibles y los cargos aplicables. Incluyen en este folleto son las tarifas por uso de habitacion y directrices para ayudar a planificar y mantenerse dentro de su presupuesto de la reunion.

ESPECIALIZADA AUDIO VISUAL

Para los microfonos de conveniencia, podios, y otros (ver contrato para datos) pueden estar disponibles atraves del departamento de banquetes para apoyar su funcion. Identificar sus necesidades con el departamento de banquetes por adelantado para que podamos reservar estos articulos para usted. Si un articulo especial no esta disponible en el club, pudemos asistirlo al proporcionar una losta de Fuentes para los articulos requeridos.

ESPACIO FUNCIONAL

Capacidades de sitio se basan en disposiciones de los asientos especificos. Disenos especiales, requisitos de presentacion y arreglos de audio / visual afectaran el numero de invitados que cada habitacion puede acomodar comodamente. Si el numero de personas cambio, por favor pongase en contacto con la oficina de catering. Acuerdos pueden necesitar ser hecho por una habitacion mas grande o mas pequena. La sala de actos se realizara solo para su uso durante el tiempo indicado en el contrato de catering.

PRIVILEGIOS DE FACTURACION DIRECTA

Privilegios de facturacion directa se extienden a grupos que han completado nuestra solicitud de credito treinta (30) dias antes de la funcion. Grupos que no tienen privilegios facturacion son responsables del saldo total antes de su evento.

DEPOSITOS

Milwaukie Elks Logia reserva el derecho de exigir un deposito por adelantado en cualquier reserve. Todas las reservas de deposito no son reembolsables / no transferible y se aplica hacia su saldo final. Depositos de seguridad o limpieza puede ser devuleto cuando la cancelacion se have treinta (30) dias o mas antes de la funcion, y no habra ningun cargo por la cancelacion.

ELKS CARE, ELKS SHARE

CUOTAS Y DEPOSITOS POR EL USO DE LAS HABITACIONES

Tarifas aplcables por uso de habitacion son los siguientes para los no miembros. Cuotas por el uso de las habitaciones incluyen: Montaje / Limpieza, Mantenimiento de la habitacion y los gastos genetales fijos. A continuacion se enumeran los dereches de uso de habitacion

Lodge Room

Hasta 300 personas establecidas

$1300 (al dia}

Dining Room

Hasta 150 personas establecidas

$500.00 {al dia}

Sports Bar

Hasta 100 personas establecidas

$200.00 (por 4 horas)

$50.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Card Room

Hasta 100 personas establecidas

$300.00 (por 4 horas)

$50.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

High Rise

Hasta 50 personas establecidas

$75.00 (por 4 horas)

$25.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Park

$325.00 (por 4 horas)

$50.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Elkette Room

Hasta 75 personas establecidas

$150.00 (por 4 horas)

$50.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Conference Room

Hasta 40 personas establecidas

$100.00 (por 4 horas)

$25.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Gym

$150.00 (por 4 horas)
$25.00 por hora de mas de 4 horas de tiempo

Bowling Alley Precio se basa en el numero de personas. Ningun caso excederan de mas de 4 horas tendra un coste adicional de $50.00 por cada media hora, excepto cuando sea aprobado por el gerente del club.

POLOTICAS Y LOS CARGOS DE BEBIDAS

Hay dos tipos de barras. "pay-as-you-go" y "open" bar. Hay un $100.00 ventas garantizadas por barra para la primera hora y $50.00 de ventas garantizadas por barra por cada hora adicional.

Si su fiesta no cumple con estos minimos, un cargo de $20.00 por barra, por hora se aplicara para cubrir el trabajo de barra. La garantia de ventas minimo es de 1 hora

El personal de la Logia le dejara de servir bebidas alcoholicas a cualquier persona que este intoxicado o apunto de intoxicacion.

Pay-as-you-go Bar: Los clients ordenan y pagan por sus bebidas. Se aplican los precios estanda, bebidas de salon. Ver pagina del menu, para precios de bebidas. No hay ningun cargo de servicio anadido a este tipo de servicio de bar.

Open Bar: Usted se compromete a pagar todas las bebidas servidas. Las bebidas se dispensan a los clients de forma gratuita, usted sera responsable del pago. Una barra abierta se puede configurar con una cantidad o tiempo limitado con dolar predeterminado. La cantidad de dolares sera anotado en el contrato. Una hoja de registro se calcula hasta que se alcanza el limite pre-establecido. Se aplica el cargo por servicio del 20%. Usted es responsible de asegurarse de menores de edad que no consuman bebidas alcoholicas supervisadas o no supervisadas.

INFORMACION UTIL SOBRE PLANIFICACION

Su departamento de catering le ayudara a planificar su evento especial. Sin embargo, la siguiente informacion le ayudara a entender las cantidades adecuadas y necesarias para su funcion.

EQUIVALENTES

Bottle of Champagne	= 8 glasses for toasting
Liter Carafe Wine	= 8 glasses (4 oz per glass)
Liter Liquor	= 32 drinks

Gallon Punch	= 30 servings (4 oz per glass)
Full Barrel of Beer	= 125-150 glasses (16 oz per glass)

SUGERENCIAS, CANTIDAD DE APERITIVOS

Aperitivos ligeros, de 4 a 6 piezas por persona. Por lo general se sirve en la tarde o antes de la cena

Aperitivos medianas, de 7 a 10 piezas por persona, generalmente servido mediados de la tarde y el period entre el almuerzo y la cena despues de las 6

Se sirve en lugar de una comida y siempre incluye platos de carnes caliente/fria

SEMILLAS/PETALOS DE FLOR

El lanzamiento de petalos o semillas en las recepciones de la boda es una costumbre aceptada. Lanzamiento de arroz no esta permitida debido al peligro que representa para la vida silveste. El gerente del club debe aprobar el lanzamiento de cualquier otro material. Se le cobrara una tarifa de limpieza modesto para lanzar objetos dentro de la Logia o en la zona de intrada fuera de la Logia.

MANTELES Y BORDEANDO

El gerente de banquetes puede pedir manteles especiales, servilletas y faldas de mesa para su celebracion a un precio nominal. Estos vienen en una variedad de colores populares.

NUMEROS DE MESA

Tenemos numerous de mesa disponible y pudemos colocarlos en las mesas que se correspondan con los asientos. No hay NINGUN cargo por este servicio.

CENA BUFE

- CLUB CLASICO BUFE $14.00 *por persona*

  $ 8.00 por Nino (bajo 10}

  - Ensalada verde, y eleccion de dressing
  - Fajita de pollo
  - Fajita de carne
  - Tortillas
  - Arroz
  - Frijoles refritos

CONSTRUYA SU PROPIO BUFE

UNO PARA TODOS BUFE $13.00 por persona

$ 8.00 por Nino {bajo 10}

- Ensalada verde y eleccion de dressing
- Chicken Fettuccine Alfredo
- Tostadas de ajo

CENA BUFE

CENA BUFE ESTUPENDO

- BUFE LIVIANO *$17.00 por persona*

  - Elegir (1) Ensalada
  - Elegir (1) Carne
  - Elegir (1) Fecula
  - Elegir (1) Vegetal

- BUFE CLASICO *$23.00 por persona*

  - Elegir (2) Ensaladas
  - Elegir (1) Carne
  - Elegir (2) Fecula
  - Elegir (1) Vegetal

CARNES/PRODUCTOS PRINCIPALES DEL CURSO:

Escoger entre liviano, clasico, o paquetes de lujo tipo bufe que figuran en las paginas siguientes

☐ Pechuga de pollo rellena

☐ lasana de verduras, carne o pollo

☐ Fajitas de pollo o carne

☐ Rodajas de lomo de puerco asado

☐ Costilla tallado *anadir $4.00 por persona*

☐ Salmon al horno *anadir $4.00 por persona*

OPCIONES DE MENU FECULA:

☐ Pure de papas con ajo

☐ Papas al horno

☐ Papas rojas asadas

☐ Arroz al vapor

☐ Arroz frito

PLATOS DE VERDURAS:

- ☐ Ejote con Almendras
- ☐ Guisantes con Zanahorias
- ☐ Brocoli al Vapor
- ☐ Asiatico Salteado
- ☐ Zanahorias Glaseadas en Miel

OPCIONES DE ENSALADA:

- ☐ Ensalada de Papa Clasica
- ☐ Ensalada de Macarroness
- ☐ Ensalada de Col
- ☐ Ensalada de Brocoli
- ☐ Ensalada Verde y 2 Dressing
- ☐ Ensalada Cesar

OPCIONES DE RECEPCION

Aperitivos Calientes (para 50 personas)

- ☐ ALAS DE POLLO (Buffalo, Teriyaki or Honey BBQ)
  Total de (100) piezas $75.00
- ☐ ROLLOS DE VEGETALES con Sweet & Sour Sauce
  Total de (50) piezas $75.00
- ☐ ALBONDIGAS (Sweet & Sour, Teriyaki, Swedish or BBQ)
  Total de (150) piezas $60.00
- ☐ POPPERS Jalapeño Cream Cheese con Cool Ranch Sauce
  Total de (50) piezas $75.00
- ☐ MOZZERELLA Cheese Sticks con Marinara Dipping Sauce
  Total de (65) piezas $90.00
- ☐ CAMARONES DE PALOMITAS con Cocktail Sauce
  Total de (165) piezas $125.00
- ☐ BROCHETAS (Teriyaki Beef, Beef or Chicken with Tangy BBQ)
  Total de (80) piezas $90.00

- ☐ LIL' SMOKIES BBQ style
  Total por (300) piezas $75.00
- ☐ TAQUITOS
  Total por (100) piezas $120.00

Aperitivos Frios (para 50 personas)

- ☐ DELI PLATTER Assorted Meats and Cheeses served with Rolls
  Total $200.00
- ☐ CHEESE PLATTER Assorted Cheeses and Garnished Grapes
  Total $120.00
- ☐ ASSORTED MEAT & CHEESE PLATTER Meat, Cheese and Cracker Platter
  Total $120.00
- ☐ RELISH PLATTER assorted fresh and picked Vegetables served with Ranch
  Total $130.00
- ☐ FRUIT PLATTER Seasonal Availability
  Total $175.00
- ☐ SPIRALS Assorted Tortilla Roll Ups
  Total $120.00
- ☐ SALADS Assorted Salad Choices—Potato, Pasta or Coleslaw
  Total $60.00
- ☐ CAESAR SALAD Fresh Romaine Tossed with Parmesan Croutons
  Total $60.00
- ☐ TUNA SALAD FINGER SANDWICHES
  Total per (60) pieces $90.00
- ☐ SMOKED SALMON with Dill Cream Cheese Finger Sandwiches
  Total per (80) pieces $125.00
- ☐ FANCY DEVILED EGGS
  Total per (72) pieces $75.00
- ☐ CHILLED PRAWNS on a Cucumber Round
  Total per (50) pieces $100.00
- ☐ CHIPS & DIPS Assorted Dips and Chips
  Total $60.00

NOTAS:

ADICIONES PARA EL BUFE

Los siguientes articulos y servicios pueden ser proporcionados a traves de su gerente de banquetes a un precio nominal:

Especialidad de Manteles	*$ 6.00 por pieza*
Especialidad de Servilletas	*$1.00 por servilletas*
Cortada de Pastel	*$35.00 con platos*

Entretenimiento (los precios varian dependiendo del tipo elegido) para su evento

BARRA Y BEBIDAS

De conformidad con el Licor de los Reglamentos de Control Oregon, todas las bebidas alcoholicas deben ser dispensados por el personal autorizado. Barras permaneceran cerradas un minion de 30 minutos antes de la conclusion prevista de la function. Una gran variedad de licores, cerveza y vino pueden estar disponibles bajo peticion.

WINE LIST

SPARKLING WINES & CHAMPAIGNS

	price per bottle
* Segura Vidas Brut NV	$18.00
* Freixnet, Carta NV	$18.00
* Andre Extra Dry, California	$12.00
* Segura vidas burt splits	$4.50

WHITE VARIETALS

* Kendall Jackson Chardonnay, California	$24.00
* Cupcake , Washington	$18.00
* 14 hands , California	$18.00
* Copper Ridge Chardonnay, California	$13.00
* Eola Hills Pinot Gris, Oregon	$18.00
* Ecco Domani Pinot Gris, Italy	$18.00
* Barefoot Pinot Grigio, California	$18.00
* Barefoot White Zinfandel, Washington	$18.00
* Copper Ridge White Zinfandel, California	$13.00
* Barefoot Riesling, California	$18.00
* Columbia Cellermaster Riesling, Washington	$18.00

RED VARIETALS

* Louis M. Martini Cabernet, California	$25.00
* 14 hands Cabernet, Sauvignon	$18.00
* Rodney strong Cabernet, Sauvignon	$28.00
* Cupcake Cabernet Sauvignon, Washington	$18.00
* Sagelands Merlot, Washington	$18.00
* Copper Ridge Cabernet Sauvignon, California	$13.00
* Duck pond Merlot, Washington	$18.00
* Columbia Merlot, Washington	$18.00
* Copper Ridge Merlot, California	$13.00
* Parducci Pinot Noir, California	$22.00
* Eola Hills Pinot Noir, Oregon	$25.00

* Kendall Jackson, Select Pinot Noir, California	$27.00

OTHER VARIETALS	*price per bottle*
* Columbia Syrah, Washington	$18.00
* Barefoot Shiraz, California	$18.00

There will be a $7.00 corkage fee for opened wines for 750mm 1.5lt $10.00

LIQUOR & BEER LIST

HOUSE BRANDS	*price per glass*
* Vodka	$3.00
* Tequila	$3.00
* Gin	$3.00
* Bourbon	$3.00
* Rum	$3.00
* Brandy	$3.00

CALL BRANDS	*price per glass*
*	$3.50 - $10.50

BOTTLED DOMESTIC BEERS	*price per glass*
* Bud	$3.00
* Bud Lite	$3.00
* Coors Lite	$3.00
* Coors	$3.00
* Bud lite lime	$3.00
* Miller 64	$3.00
* O'douls amber	$3.00
* O'douls green	$3.00
* Black butte	$3.00

IMPORTED BOTTLED BEER & MICROBREWS	*price per bottle*
* Widmer Hefeweisen	$4.00
* Mirror Pond Ale	$4.00
* Corona	$4.00

* Domestic Keg of Beer (approximately 180 servings)	$350.00
* Microbrew or Imported Keg of Beer	$450.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL	***precio***
* (6) galones de cafe *(para unas 100 personas)*	$40.00
* (4) galones de ponche *(para unas 100 personas)*	$35.00
* Soda Pop (per glass) or bottle water	$ 1.50

Corkage fee:

Wine: 750mm $7.00 1.5lt $10.00

Champagne: 750mm $7.00 1.5lt $10.00

NOTES

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Para mantener la fecha de la habitacion, $100.00, con 30 dias de anticipacion de cancelacion. Necesitamos su orden de comida una semana antes de su evento. Tambien requerimos un recuento de sus huespedes 48 horas antes del evento. Se require una lista de invitados si es posible. Cuando el evento es mas de 100 personas debemos tener una ventana de bienvenida, cargo de $10.00 por hora, no mas de 4 horas. Cuando el evento es mas de 300 personas debemos tener un dano y limpieza de $300.00. Es posible que reciba $200.00 de los danos y deposito de limpieza cuando el evento ha terminado. Cuando el evento es mas de 200 personas debemos tener does personas de seguridad en la propiedad, con un cargo de $200.00.