



CASUARINA
GOLF RESORT & SPA
MAURITIUS

CASUARINA CORPORATE PACKAGE

NEED A VENUE FOR YOUR EVENT ?

OUR EXCLUSIVE PACKAGE INCLUDES:

- > *Welcome Cocktails*
- > *Pass around canapes*
- > *Beverage Package*
- > *Lunch or Dinner Buffets*
- > *A dedicated Coordinator*
- > *Professional lightings*
- > *Entertainment (DJ)*

INVITE YOUR EMPLOYEES AND COLLEAGUES TO A NICE COCKTAIL PARTY AT CASUARINA RESORT & SPA.



Member of Alizee Resort Management Ltd

Casuarina Golf Resort & Spa, Trou aux Biches, Mauritius | T: + 230 204 5000 | F: + 230 204 5000 | E: info@alizeeresort.com

PRE - DINNER COCKTAIL



OPTION 1 AT RS500. (INCLUDED VAT PER PAX)

Canapés au Marlin Fumé
Canapés with Smoked Marlin

Mini brochette de Poulet à L'Indienne
Mini Chicken Skewer Indian Style

Croûton à la Ricotta aux herbes
Toasted bread with Ricotta & Herbs

Samousas de Légumes à la sauce piquante
Vegetables Samousa with Chilli Sauce

OPTION 2 AT RS550. (INCLUDED VAT PER PAX)

Canapés Crevette et Ananas
Canapés with Prawn and Pineapple

Mini brochette de Poulet à L'Indienne
Mini Chicken Skewer Indian Style

Bruscheta de Légumes et Fromage
Vegetables and Cheese Bruscheta

Mini Boulette d'Agneau, Sauce à la Menthe
Mini Lamb Meatballs with Mint sauce

Samousas de Légumes aux Piments Doux
Vegetables Samousas with Sweet and Sour Sauce

OPTION 3 AT RS700. (INCLUDED VAT PER PAX)

Mini Croûton au Thon
Toasted Bread With Tuna

Samousas de Légumes
Vegetables Samousa

Canapés Au Marlin Fumé
Smoked Marlin Canapes

Mini Brochette De Poulet À L'indienne
Mini Chicken Skewer Indian Style

Croustillant De Calamar, Sauce Tartare
Calamari Fritters, Tartar Sauce

Mini Bruscheta de Légumes et Fromage
Vegetables and Cheese Bruscheta

Canapés Crevette Et Ananas
Canapes With Prawn And Pineapple

Mini Boulette d'Agneau Sauce à la Menthe
Mini Lamb Meatballs with Mint sauce

BEVERAGE PACKAGE



OPTION 1 AT RS375 PER PAX

LOCALLY BOTTLED

2 HOURS UNLIMITED SERVICE.

RS200 PER PERSON FOR EACH ADDITIONAL HOUR

Sélection de jus
Selection of juices

Boisson gazeuse
Soft drinks

Eau (plate ou pétillante)
Water (still or sparkling)

OPTION 2 AT RS450 PER PAX

LOCALLY BOTTLED

2 HOURS UNLIMITED SERVICE.

RS250 PER PERSON FOR EACH ADDITIONAL HOUR

Bière
Beer

Sélection de jus
Selection of juices

Boisson gazeuse
Soft drinks

Sélection de jus
Selection of juices

Eau (plate ou pétillante)
Water (still or sparkling)

BEVERAGE PACKAGE



STANDARD PACKAGE AT RS550 PER PAX

LOCALLY BOTTLED

1 HOURS UNLIMITED SERVICE.

RS300 PER PERSON FOR EACH ADDITIONAL HOUR

Spirits: Whisky , Gin , Vodka , Rum

House Wine: Red, White, Rose

Bière

Beer

Sélection de jus

Selection of juices

Boisson gazeuse

Soft drinks

Eau (plate ou pétillante)

Water (still or sparkling)

DELUXE PACKAGE AT RS550 PER PAX

IMPORTED BOTTLE

1 HOURS UNLIMITED SERVICE.

RS350 PER PERSON FOR EACH ADDITIONAL HOUR

Spirits: Whisky (J. Walker, Red Label) / Gin (Gilbeys) / Vodka (Smirnoff)

House Wine: Red, White, Rose

Bière

Beer

Sélection de jus

Selection of juices

Boisson gazeuse

Soft drinks

Eau (plate ou pétillante)

Water (still of sparkling)

BUFFET



OPTION 1: RS850 PER PAX : AS FROM 25 PAX

ENTREES / STARTERS

Salade de Chou Chou et Marlin Fumé à la Moutarde à l'ancienne
Christophine & Smoked Marlin Salad with old style Mustard

Salade de Pomme de terre et Bettrave
Potato Salad with Beetroot

Salade de Bâtonnet de Crabe à l'Ananas et Concombre
Crabstick salad with Pineapple and cucumber

Assortiment de Crudités Variées: Concombre, Laitue, Carotte, Tomate fraîche
Assorted Crudités : Cucumber, Lettuce, Carrot, Fresh Tomato

Condiments et Vinaigrettes: Vinaigrette à la Moutarde, Vinaigrette Nature, Mayonnaise, Olives noires et vertes, Cornichons
Condiments and Dressings: Mustard Dressing, Plain Vinaigrette, Mayonnaise, Olives, Gherkins

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Tandoori Poulet
Chicken Tandoori

Vindaye de Poisson
Fish Vindaloo

Calamar Aigre Doux
Sweet and Sour Squid

Pulao et Petits Pois
Pulao Rice with Peas

Giraumon Roti aux Herbes
Roasted Pumpkin with herbs

Dhall Jaune à l'Indienne
Yellow Dhall Tadka

DÉSSERT / DESSERT

Salade de fruits parfumée à la Citronnelle
Fruits Salad flavored with Lemongrass

Choux Vanille
Mini Choux with Vanilla

Gelée de Mangue
Mango Jelly

Gâteau au chocolat
Chocolate cake

Tarte à la Banane
Banana Pie

BUFFET



OPTION 2 : RS950 PER PAX

ENTREES / STARTERS

Salade De Poulet Et Papaye Verte
Chicken and Green Papaya Salad

Salade Vindaye De Poisson
Fish Vindaloo Salad

Salade Couscous Aux Raisins Secs
Couscous Salad With Dry Grapes

Salade De Haricots Blanc et Poulet Roti
Whitebean Salad with Roasted Chicken

Assortiment De Crudites Variés; Laitues, Concombres, Carottes, Tomates
Assorted Crudités : Lettuce, Cucumber, Carrot, Tomato

Condiments: Vinaigrettes Moutarde, Mayonnaise, Olives, Cornichons
Condiments : Mustarde Dressing, Mayonnaise, Olives, Gherkins

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Fruits de Mer Provençale
Seafood Provençal

Riz Persillé
Rice Flavoured With Parsley

Paneer Cremeux
Shahi Paneer

Légumes Variés du Jour
Mixed Vegetables of the Day

Curry D' Agneau et Pomme de terre
Lamb Curry with Potatoes

Dhal Makhanee
Dhal Makhanee

Naan Bread

DÉSSERT / DESSERT

Salade De Fruits Parfumée À La Citronnelle
Fruit Salad Flavoured With Citronelle

Gateau aux Fruits Rouges
Cakes with Red Fruit

Selection de Glaces et Condiments
Assorted Ice Cream with Condiments

Tartelette à La Pomme Cannelle
Mini Tart with Cinnamon and Apple

Crème Caramel
Caramel Cream

BUFFET

OPTION 3 : RS1150 PER PAX

ENTREES / STARTERS

Lalo au Marlin Fumé

Ladyfinger Salad with Smoked Marlin

Salade de Pates et Crevettes

Pasta salad with prawns

Achard de légumes

Vegetables Achard

Salade Niçoise

Niçoise Salad

Salade de Poulet au Piment Vert et Oignons

Chicken Salad with Green Chilli and Onions

Assortiment de Crudités Variées: Concombre, Laitue, Carotte, Tomate fraîche

Assorted Crudités : Cucumber, Lettuce, Carrot, Fresh Tomato

Condiments et Vinaigrettes: Vinaigrette À La Moutarde, Vinaigrette Nature, Mayonnaise, Olives Noires Et Vertes, Cornichons

Condiments and Dressings: Mustard Dressing, Plain Vinaigrette, Mayonnaise, Olives, Gherkins

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Agneau Rogan Josh

Lamb Rogan Josh

Curry De Poulet et Crevettes

Chicken and Shrimps curry

Riz Cantonais aux Légumes

Cantonese Fried Rice

Giraumon Roti

Roasted Pumpkin

Jardinière de Légumes

Stewed Vegetables

Poisson Aigre Doux

Sweet & Sour Fish

Haricot Rouge à l'indienne

Rajmah

Naan Bread

Piment Ecrasé, Achards de Légumes, Chatini de Tomates

Crushed Chilli, Vegetables Pickles, Tomato Chutney

DÉSSERT / DESSERT

Selections de Glaces et Condiments

Assorted Ice-Cream with Condiments

Salade De Fruits Parfumée à la citronnelle

Fresh Fruits Parfumée à la citronnelle

Gateau Citron Pistache

Pistachio lemon cake

Tarte au Citron Meringuée

Lemon Tart with Meringue

Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse

BUFFET BBQ NIGHT



OPTION 4 : RS1250 PER PAX ENTREES / STARTERS

Tabouleh à la Menthe

Tabouleh with Mint

Salade de Pomme de terre, mayonnaise et ciboulette

Potato Salad with mayonnaise and Spring onion.

Salade d'aubergine au citron vert

Roasted Eggplant salade with lime

Salade de Poisson à la Mauricienne à la coriandre et citron

Mauritian fish salad with coriander and lemon juice

Achard de légumes frais

Fresh vegetables achard

Assortiment de Crudites Variés; Laitues, Concombre, Carottes, Tomtes

Assorted Crudités : Cucumber, Lettuce, Carrot, Fresh Tomato

Condiments et Vinaigrettes: Vinaigrette À La Moutarde, Vinaigrette Nature, Mayonnaise, Olives Noires Et Vertes, Cornichons

Condiments and Dressings: Mustard Dressing, Plain Vinaigrette, Mayonnaise, Olives, Gherkins

BBQ

Cuisse de Poulet mariné aux épices Indiennes

Marinated Chicken drumstick with Indian spices

Fillet de Poisson à L'ail et citron

Fish fillet with garlic and lime

Fillet de boeuf aux herbes

Beef fillet with herbs

Brochette de la mer

Seafood skewer

Saussise d'agneau

Lamb sausage

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Epis de maïs

Corn on the cob

Pomme de terre au four, crème aux oignons de printemps

Baked Potato with chive & Cream

Riz Frit

Fried Rice

Légumes du jour

Sauteed vegetables

DÉSSERT / DESSERT

Crème brûlée à l'orange

Orange Crème brûlée

Selection de glaces et Condiments

Assorted Ice Cream with Condiments

Tarte au Chocolat

Chocolate Tart

Salade de fruit exotique à la menthe

Exotic fruit salad with mint

Forêt Noire

Black Forest cake

CONTACT



FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS,
PLEASE CONTACT THE SALES AND MARKETING
DEPARTEMENT

ON :

+

+ 230 204 5000

+ 230 594 444463

OR

EMAIL US ON:

INFO@ALIZEERESORT.COM