

Asado Campestre

Entre 20 y 39 personas CLP \$35.990 + IVA

Desde las 40 personas CLP \$32.990 + IVA

Recepción

* Choripán artesanal (1 p/p)

* Mini sopaipillas (1 p/p)

* Bebidas

* Agua Mineral

Almuerzo a la Parrilla (Dúo de carnes)

Lomo liso

Pollo

Pebre

Pan amasado

Vino tinto (Reserva)

Bebidas

Ensaladas (A la mesa)

Ensalada a la chilena

Ensalada de lechuga, palmito y aceitunas

Postre

Trozo de torta

Asado Chifeno

Entre 20 y 39 personas CLP \$41.990 + IVA

Desde las 40 personas CLP \$38.990 + IVA

Recepción

Choripán artesanal (1 p/p)

Mini sopaipillas (1 p/p)

Cervezas (Royal, Corona o Sol)

Bebidas

Jugos

Agua Mineral

Almuerzo a la Parrilla

Lomo liso

Pollo

Pebre

Pan amasado

Vino tinto

Jugos

Bebidas

Ensaladas

(A la mesa)

Ensalada a la chilena

Ensalada de lechuga, palmito y aceitunas

Ensalada rusa

Postre

(Elegir una opción)

Coctel de frutas

Trozo de torta

Asado Premium

Entre 20 y 39 personas CLP \$44.990 + IVA

Desde las 40 personas CLP \$41.990 + IVA

Recepción

Choripán artesanal (1 p/p)

Mini sopaipillas (1 p/p)

Mini empanaditas (mixtas) (1 p/p)

Cervezas (Royal, Heineken o similar)

Pisco sour

Bebidas

Jugos

Agua Mineral

Almuerzo a la Parrilla

Lomo vetado

Pollo

Cerdo

Pebre

Pan amasado

Vino tinto

Jugos

Bebidas

Ensaladas

(A la mesa o buffet)

Ensalada a la chilena

Ensalada de lechuga, palmito y aceitunas

Ensalada choclo mayo

Ensalada rusa

Postre

(Elegir una opción)

Duraznos con crema

Trozo de torta

Coctel de frutas

EN CASO QUE SE REQUIERA EL SERVICIO POR UNA CANTIDAD MENOR DE PERSONAS A LA INDICADA EN CADA MENÚ, SE PUEDE REALIZAR UNA NUEVA COTIZACIÓN DE ACUERDO A LA NECESIDAD DEL CLIENTE.

Servicios Incluidos

Centros de mesa (Arreglo floral)

Vajilla completa

Mantelería

Carbón

Garzones (1 cada 15 invitados)

Chef con completo equipo de trabajo

Coordinadora a cargo del evento

Traslados a centros de eventos

(Visita técnica - Traslados personal día del evento - Flete Mobiliario, vajilla, cristalería, etc)

Servicios Adicionales

Opción de desayuno

En caso que el cliente no requiera el servicio de recepción detallado en cada menú. Este lo puede cambiar por un desayuno tradicional o sumar al ya existente.

(valor adicional de \$4.990 + IVA p/p)

Café

Té

Jugo

Queque

Galletas

Sándwich Variedades 2/pp

- * Jamón serrano palmito salsa tártara

* Pollo guacamole

* Pasta jamón huevo y pickles

Bar Abierto

Duración 2 horas

20 a 39 personas CLP \$200.000 + IVA

40 a 49 personas CLP \$250.000 + IVA

50 a 79 personas CLP \$350.000 + IVA

80 a 100 personas CLP \$400.000 + IVA

Pisco (Mistral y Alto del Carmen)

Aperol Spritz

Cervezas (Royal, Heineken o similar)

Bebidas (Coca cola, coca cola light y Sprite)

Agua mineral (con y sin gas)

Hielo

Servicios Adicionales

· Servicio de cierre para un final impecable.

Coffee break	\$3.990 p/p + IVA
• Café, té, jugo, galletas, queque	
Churrascos desde las 40 unidades	\$4.000 c/u + IVA
• Chacarero; (poroto verde, tomate y mayonesa)	
• Italiano; (tomate, palta y mayonesa)	
• Queso	
Hamburguesas desde las 40 unidades	\$4.000 c/u + IVA
• Chacarera; (poroto verde, tomate y mayonesa)	
• Italiano; (tomate, palta y mayonesa)	
• Queso	
Mechada desde las 40 unidades	\$4.500 c/u + IVA
• Chacarera; (poroto verde, tomate y mayonesa)	
• Italiano; (tomate, palta y mayonesa)	
• Queso	
Completos desde las 40 unidades	\$3.500 c/u + IVA
• italiano; (tomate, palta y mayonesa)	
Completos desde las 40 unidades	\$3.000 c/u + IVA
• Completo; (chucrut, americana, tomate, mayonesa)	
Mini pizzetas desde las 40 unidades	\$2.500 c/u + IVA
• Napolitana; (salsa de tomate, tomate, queso, orégano)	
Cono de papas fritas desde las 40 unidades	\$2.500 c/u + IVA