



EXPERIENCIA GASTRONOMICA PREMIUM

Cena y Cóctel Bluemoon

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

❄ CÓCTEL INICIAL ❄

10 BOCADOS POR PERSONA

2 Canés Mixtos

Choclitos Baby · Tomatitos Cherry · Champiñón · Camarón

2 Brochetitas

Brocheta mediterránea (jamón, queso, tomatito y aceituna) — Brocheta de Ave/Cebolla/Pimiento

2 Tapaditos

Tapadito lomito queso — Tapadito pollo plancha tomate lechuga

2 Empanaditas al Horno Surtidas

Pino · Champiñón · Queso · Espinaca · Aceituna · Napolitana

2 Pastelitos (Mix)

Cuchiflí bañado en chocolate · Delicias · Chilenitos · Cachitos rellenos en manjar

❄ MENÚ DE CENA ❄

ENTRADA <i>1 a elección</i>	PLATO PRINCIPAL <i>1 a elección</i>	ACOMPAÑAMIENTO <i>1 a elección</i>
— Palta Primavera (Ave) montada en lechuga hidropónica con pimientos de colores — Jamón ahumado relleno de pasta de ave montada en lechuga hidropónica — Ensalada del huerto (Lechuga, tomatito, Choclitos)	— Lomo Liso o Vetado a las finas hierbas — Reineta a la plancha en salsa de ciboulette — Lomo Liso o Vetado en reducción de Vino Tinto y Tocino — Pechuga de Pollo Grillado en salsa de Champiñón	— Papas horneadas en eneldo y perejil — Verduras thai salteadas en soya y jengibre — Arroz al Cilantro y Choclitos graneados — Tortita de papas gratinadas

— A la mesa: Ensalada (Lechuga hidropónica, tomate baby, choclo, palmito y/o pepino) · * Las salsas pueden cambiarse según preferencia · Disponemos de menú niño y vegetariano

❄ POSTRES EN VASITOS ❄

SERVIDO A LA MESA · 1 POR PERSONA A ELECCIÓN

❄ Cheesecake de Maracuyá	❄ Panacota Frutos Rojos	❄ Suspiro limeño
❄ Pie de Limón	❄ Tiranisú	❄ Fruta de la estación

❄ BEBESTIBLES ❄

SISTEMA BAR CERRADO · BAR ABIERTO ILIMITADO DESPUÉS DE LA CENA

APERITIVOS CÓCTEL Espumante para el brindis Pisco Sour · Daiquiri de Frutilla · Maracumango Sour Bebidas Andina (Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Jugos Piña y Frutilla)	BAR ABIERTO Mistral 40° · Ron Bacardí · Vodka Stolichnaya Ramazotti Pisco Sour · Maracumango Sour · Daiquiri de Frutilla Agua mineral saborizada · Bebidas y Jugos (Andina) · Hielo
VINO PARA LA CENA Vino Reserva Misiones de Rengo, Santa Ema, Medalla Real o similar	PARA EL FINAL Consomé Pizzetita Tocino jamón — 1 p/p Sopaipilla (pebre) — 1 p/p Mesón de Té, café y agua de hierbas

❄️ CENTROS DE MESA ❄️

Arreglos con flores de temporada · color a elección o según mantejería · Jarrones altos (Garza), peceras cuadradas o redondas · Decoración de flores para mesón de postres

❄️ INCLUIDO EN EL PACK ❄️

PERSONAL	Chef y ayudantes de cocina · 1 jefe(a) a cargo · Garzones (1 cada 15 personas)
CRISTALERÍA	Vajilla y cubiertos completos
MOBILIARIO	Mantelería blanca o negra · Caminos de color a elección (10 colores disponibles) · Sillas con fundas y lazos o Sillas Chavari blancas · Mesas de apoyo zona cóctel
DECORACIÓN	Arreglos de mesa con flores de temporada (floreros altos, peceras o jarrones cuadrados)

❄️ VALORES 2026 / 2027 ❄️

TODO INCLUIDO · NO INCLUYE SALÓN · IVA APLICA SOLO SI REQUIERE FACTURA O BOLETA

\$59.500 pesos por persona 30 – 50 personas	\$57.500 pesos por persona 55 – 100 personas	\$55.500 pesos por persona 110 o más personas
--	---	--

MENÚ NIÑO	\$5.000 menos que el valor del adulto
------------------	---------------------------------------

FORMAS DE PAGO · 30% al firmar el contrato — 70% hasta 15 días hábiles antes del evento

Acepta transferencia bancaria y pago en cuotas

Claudia Cano

WhatsApp +56 994421367 · www.mundococtel.cl