



EXPERIENCIA GASTRONOMICA PREMIUM

Cena Diamante

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

❄️ CÓCTEL DE BIENVENIDA ❄️

13 BOCADOS POR PERSONA

5 Canés Premium Surtidos

Salmon ahumado · Jamón serrano · Camarón ·
Aceituna rellena de pimiento montada en tomatito
Baby

2 Brochetitas Mixtas

Carne de Vacuno/pimiento — Ave/Cebolla/Pimiento

2 Mini Sándwich (Miga)

Pollo Plancha (tomate, lechuga) — Ave pimiento

2 Tacitas de Hoja Rellena

Ají de gallina — Pasta de Jaiba

2 Mix Pastelitos

Merenguitos manjar · Alfajor de chocolate · Delicias ·
Chilenitos · Cachitos rellenos en manjar

❁ MENÚ DE CENA ❁

ENTRADA	PLATO PRINCIPAL	ACOMPAÑAMIENTO
1 a elección	1 a elección	1 a elección
— Palta Cardenal (camarón, primavera) montada en lechuga hidropónica decorada con pimientos de colores — Palta Primavera (Ave) montada en lechuga hidropónica decorada con pimientos de colores — Jamón ahumado relleno de pasta de Ave, pimiento y ciboulette sobre lechuga hidropónica — Cupón de Ceviche de Reineta y salmón (estilo peruano) — Surtido fresco de queso, tomatitos baby, lechuga hidropónica y verduras baby en aliño de mostaza	— Lomo Liso o Vetado en salsa de camarones — Lomo Liso o Vetado en salsa de Vino tinto y tocino — Pechuga gratinada y rellena de queso en salsa de Ciboulette y champiñón — Lomo de Cerdo en salsa de ciruela y piña — Salmón relleno de queso en salsa de hierbas aromáticas	— Tortita de papas gratinadas — Papas salteadas en mantequilla y eneldo — Gredita de cuscús y pimientos — Puré con nueces y perejil — Verduras Tipo Thai salteadas

* Las salsas pueden cambiarse según preferencia · Disponemos de menú niño y vegetariano

❁ BUFFET DE POSTRES ❁

3 UNIDADES POR PERSONA

❁ Cheesecake de Maracuyá	❁ Panacota de Frambuesa	❁ Suspiro limeño de maracuyá
❁ Suspiro limeño tradicional	❁ Pie de Limón	❁ Tiranisú

❄️ **BEBESTIBLES** ❄️

SISTEMA BAR CERRADO

APERITIVOS CÓCTEL

Espumante para el brindis
 Pisco sour · Mango sour · Maracuyá Sour
 Daiquiri de frutilla
 Bebidas y Jugos (Andina)

VINO PARA LA CENA

Vino Gran Reserva Misiones de Rengo,
 Toro de Piedra o similar

BAR ABIERTO

Mistral 40° · Ron Bacardí Añejo · Vodka Absolut
 Gin tonic · Ramazotti
 Pisco Sour · Maracuyá Sour · Daiquiri de Frutilla
 Agua mineral · Bebidas y Jugos (Andina) · Hielo

PARA EL FINAL

Consomé
 Tequeños rellenos de queso — 2 p/p
 Pizetitas Tocino jamón (pebre) — 2 p/p
 Mesón de Té, café y agua de hierbas

❄️ **CENTROS DE MESA** ❄️

Centros de mesa con flores de temporada · Jarrones y peceras a elección · Decoración de flores para mesón de postres · Colores según mantejería elegida o a elección del cliente

❄️ **INCLUIDO EN EL PACK** ❄️

PERSONAL	1 jefe(a) encargado del evento · Garzones(as) 1 cada 10 personas · 1 coordinador presente todo el evento · 1 Chef · Ayudantes de cocina
CRISTALERÍA	Vajilla a elección · Cuchillería completa
MOBILIARIO	Sillas con fundas blancas/negras y/o Sillas Chavari · Mesas de apoyo y de cena · Mantelería blanca o negra · Caminos de colores a elección

❄ VALORES 2026 / 2027 ❄

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

\$61.500 pesos por persona 30 – 50 personas	\$59.500 pesos por persona 55 – 100 personas	\$57.500 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.mundococotel.cl