



EXPERIENCIA GASTRONOMICA PREMIUM

Pack Bluemoon

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

❄️ CÓCTEL DE BIENVENIDA ❄️

12 BOCADOS POR PERSONA

3 Canés Mixtos

Choclitos Baby · Tomatitos Cherry · Champiñón · Camarón

2 Brochetas

Mediterránea (jamón, queso, tomatito y aceituna) — Ave/Cebolla/Pimiento

2 Tapaditos

Tapadito churrasco queso — Tapadito pollo plancha tomate lechuga

2 Empanaditas al Horno Surtidas

Pino · Champiñón · Queso · Espinaca · Aceituna · Napolitana

2 Pastelitos (Mix)

Merenguitos manjar · 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 — Ceviche Reineta (peruano) — 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 salsa de Vino Tinto y Tocino — Pechuga de Pollo Grillado en salsa de Champiñón	— Papas salteadas en eneldo y perejil — Verduras 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), jugos y bebidas · * Las salsas pueden cambiarse según preferencia · Menú niño y vegetariano disponibles

❁ POSTRE ❁

2 POR PERSONA A ELECCIÓN

❁ Cheesecake de Maracuyá	❁ Mousse de chocolate con frutilla
❁ Suspiro limeño Tradicional	❁ Pie de Limón

❁ BEBESTIBLES ❁

SISTEMA BAR CERRADO

APERITIVOS CÓCTEL Espumante para el brindis Pisco Sour · Daiquiri de Frutilla · Maracuyá Sour Bebidas Andina (Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Jugos Piña y Frutilla) VINO PARA LA CENA Vino Reserva Misiones de Rengo, Santa Emma, Medalla Real o similar	BAR ABIERTO Mistral 40° · Ron Bacardí · Vodka Stolichnaya Pisco Sour · Maracuyá Sour · Daiquiri de Frutilla Agua mineral · Bebidas y Jugos (Andina) · Hielo PARA EL FINAL Consomé Pizzetita Tocino jamón — 2 p/p Sopaipilla (pebre) — 3 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

❄️ 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) · Sillas con fundas y lazos o Sillas Chavari blancas · Mesas de apoyo · Nombres de mesas · Traslado y retiro completo
MÚSICA Y SHOW	Música e iluminación completa · Maestro de ceremonia · Protocolo completo · Telón y proyector (para diaporama) · Cotillón
FOTOGRAFÍA	Álbum con 80 fotos 13×18 · Cubre ceremonia y fiesta
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

\$74.900 pesos por persona 40 – 55 personas	\$68.900 pesos por persona 60 – 85 personas	\$62.900 pesos por persona 90 – 100 personas	\$59.900 pesos por persona 110 – 150 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.mundocotel.cl