



EXPERIENCIA GASTRONOMICA PREMIUM

Pack Diamante

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

❄ COCTEL DE BIENVENIDA ❄

13 BOCADOS POR PERSONA

5 Canapes Premium Surtidos

Salmon ahumado · Jamon serrano · Camaron ·
Aceituna rellena de pimiento montada en tomatito
baby

2 Brochetitas Mixtas

Carne de vacuno/pimiento — Ave/cebolla/pimiento

2 Mini Sandwich

Pollo plancha (tomate, lechuga) — Ave pimiento

2 Tacitas de Hoja Rellena

Aji de gallina — Pasta de jaiba

2 Mix Pastelitos

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

❄️ MENU DE CENA ❄️

ENTRADA <i>1 a eleccion</i>	PLATO PRINCIPAL <i>1 a eleccion</i>	ACOMPAÑAMIENTO <i>1 a eleccion</i>
— Palta Cardenal (camaron, primavera) sobre lechuga hidroponica con pimientos de colores — Palta Primavera (ave) sobre lechuga hidroponica con pimientos de colores — Jamon ahumado relleno de pasta de ave, pimiento y ciboulette sobre lechuga hidroponica — Copon de ceviche de reineta y salmon (estilo peruano) — Surtido fresco de queso, tomatitos baby, lechuga y verduras baby en alino 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 champiñon — Lomo de cerdo en salsa de ciruela y piña — Salmon relleno de queso en salsa de hierbas aromaticas	— Tortita de papas gratinadas — Papas salteadas en mantequilla y eneldo — Gredita de cuscus y pimientos — Pure con nueces y perejil — Verduras tipo thai salteadas

* Las salsas pueden cambiarse segun preferencia · Disponemos de menu nino y vegetariano

❄️ BUFFET DE POSTRES ❄️

2 UNIDADES POR PERSONA

❄️ Cheesecake de maracuya	❄️ Panacota de frambuesa	❄️ Suspiro limeno de maracuya
❄️ Suspiro limeno tradicional	❄️ Pie de Limon	❄️ Tiramisu

❄️ BEBESTIBLES ❄️

SISTEMA BAR CERRADO

APERITIVOS COCTEL Espumante para el brindis Pisco sour Mango 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 Bacardi Anejo · Vodka Absolut Pisco sour · Maracuya sour · Daiquiri de frutilla Agua mineral · Bebidas y jugos Andina · Hielo Meson de te, cafe y agua de hierbas PARA EL FINAL Consome Tequenos rellenos de queso — 2 p/p Pizetitas tocino jamon (pebre) — 2 p/p
---	---

❄️ CENTROS DE MESA ❄️

Arreglos con flores de temporada · Jarrones a eleccion · Peceras · Decoracion de flores para meson de postres ·
Colores segun manteleria o a eleccion 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
MOBILIARIO	Vajilla y cuchilleria completa · Sillas con fundas blancas/negras y/o Sillas Chavari · Mesas de apoyo y cena · Manteleria blanca o negra · Caminos de colores · Nombres de mesa
MUSICA Y SHOW	DJ e iluminacion · Maestro de ceremonia · Telon y proyector
FOTOGRAFIA	Album 100 fotos 13x18 + CD · 1 Camara 360° (3h) · 1 Robot LED (1h) · Cabina fotografica (2h) · Cotillon para invitados

❄️ VALORES 2026 / 2027 ❄️

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

\$84.900 pesos por persona 40 – 55 personas	\$78.900 pesos por persona 60 – 85 personas	\$72.900 pesos por persona 90 – 100 personas	\$69.900 pesos por persona 110 – 150 personas
--	--	---	--

MENU NINO	\$5.000 menos que el valor del adulto
-----------	---------------------------------------

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

Acepta transferencia bancaria y pago en cuotas

Claudia Cano

WhatsApp +56 994421367 · www.mundocotel.cl