

PROPUESTA 2026 / 2027

Cena y Cóctel Bluemoon

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

Cóctel inicial

10 bocados por persona

CANT.	BOCADO	VARIEDADES
2	Canapés mixtos	Choclitos baby · Tomatitos cherry · Champiñón · Camarón
2	Brochetas	Mediterránea (jamón, queso, tomatito y aceituna) · Ave, cebolla y pimiento
2	Tapaditos	Lomito queso · Pollo a la plancha, tomate y lechuga
2	Empanaditas al horno surtidas	Pino · Champiñón · Queso · Espinaca · Aceituna · Napolitana
2	Pastelitos (mix)	Cuchiflé bañado en chocolate · Delicias · Chilenitos · Cachitos rellenos de manjar

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 de piña y frutilla

Vino para la cena

Vino Reserva Misiones de Rengo, Santa Ema, Medalla Real o similar.

Bar abierto

Mistral 40° · Ron Bacardí · Vodka Stolichnaya

Ramazotti

Pisco Sour · Maracumango Sour · Daiquiri de frutilla

Agua mineral saborizada · Bebidas y jugos (Andina) · Hielo

02 / GASTRONOMÍA

Menú de cena

Una entrada, un plato principal y un acompañamiento a elección.

Entrada

1 a elección

Palta primaveral (ave), montada en lechuga hidropónica con pimientos de colores.

Jamón ahumado relleno de pasta de ave, montado en lechuga hidropónica.

Ensalada del huerto: lechuga, tomatito y choclitos.

Plato principal

1 a elección

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.

Acompañamiento

1 a elección

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 de 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

Tiramisú

Fruta de la estación

Para el final

Consomé

Pizzetita de tocino y jamón · 1 por persona

Sopaipilla con pebre · 1 por persona

Mesón de té, café y agua de hierbas

03 / TU EVENTO

Servicios y valores

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 en zona cóctel.
Decoración	Arreglos con flores de temporada; color a elección o según mantelería. Jarrones altos (Garza), peceras cuadradas o redondas. Decoración de flores para el mesón de postres. También incluye jarrones cuadrados para los arreglos de mesa.

Valores 2026 / 2027

Pesos por persona

Todo incluido · No incluye salón

IVA aplica solo si requiere factura o boleta.

\$59.500 30 - 50 personas	\$57.500 55 - 100 personas	\$55.500 110 o más personas
-------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------

MENÚ NIÑO

\$5.000 menos que el valor del adulto

30% al firmar el contrato	70% hasta 15 días hábiles antes del evento
Acepta transferencia bancaria y pago en cuotas.	

Conversemos sobre tu evento

Contacto por WhatsApp

Claudia Cano · +56 9 9442 1367