

PROPUESTA 2026 / 2027

Cena Diamante

Cena a domicilio · Servicio completo e integral

Cóctel de bienvenida

13 bocados por persona

CANT.	BOCADO	VARIEDADES
5	Canapés premium surtidos	Salmón ahumado · Jamón serrano · Camarón · Aceituna rellena de pimiento montada en tomatito baby
2	Brochetitas mixtas	Carne de vacuno y pimiento · Ave, cebolla y pimiento
2	Mini sándwich (miga)	Pollo a la plancha (tomate, lechuga) · Ave pimiento
2	Tacitas de hoja rellena	AjÍ de gallina · Pasta de jaiba
2	Mix de pastelitos	Merenguitos con manjar · Alfajor de chocolate · Delicias · Chilenitos · Cachitos rellenos de manjar

Bebestibles

Sistema bar cerrado

Aperitivos cóctel

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

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

Vino para la cena

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

02 / GASTRONOMÍA

Menú de cena

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

Entrada

1 a elección

Palta cardenal (camarón, primavera), montada en lechuga hidropónica, decorada con pimientos de colores.

Palta primaveral (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.

Plato principal

1 a elección

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.

Acompañamiento

1 a elección

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

Tiramisú

Para el final

Consomé

Tequeños rellenos de queso · 2 por persona

Pizzetitas de tocino y jamón (pebre) · 2 por persona

Mesón de té, café y agua de hierbas

03 / TU EVENTO

Servicios y valores

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.

Centros de mesa

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

Valores 2026 / 2027

Pesos por persona

Todo incluido · No incluye salón

IVA aplica solo si requiere factura o boleta.

\$61.500

30 - 50 personas

\$59.500

55 - 100 personas

\$57.500

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