

PROPUESTA 2026 / 2027

Pack 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	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
Daiquiri de frutilla
Bebidas y jugos Andina

Bar abierto

Mistral 40° · Ron Bacardí Añejo · Vodka Absolut
Pisco Sour · Maracuyá Sour · Daiquiri de frutilla
Agua mineral · Bebidas y jugos Andina · Hielo
Mesón de té, café y agua de hierbas

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), sobre lechuga hidropónica con pimientos de colores.

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

Jamón ahumado relleno de pasta de ave, pimienta y ciboulette, sobre lechuga hidropónica.

Copón de ceviche de reineta y salmón (estilo peruano).

Surtido fresco de queso, tomatitos baby, lechuga 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

2 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

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.
Mobiliario	Vajilla y cuchillería completa · Sillas con fundas blancas/negras y/o sillas Chavari · Mesas de apoyo y cena · Mantelería blanca o negra · Caminos de colores · Nombres de mesa.
Música y show	DJ e iluminación · Maestro de ceremonia · Telón y proyector.
Fotografía	Álbum de 100 fotos 13 × 18 + CD · 1 cámara 360° (3 h) · 1 robot LED (1 h) · Cabina fotográfica (2 h) · Cotillón para invitados.
Centros de mesa	Arreglos con flores de temporada. Jarrones a elección y peceras. Decoración de flores para el mesón de postres. Colores según mantelería o a elección del cliente.

Valores 2026 / 2027

Pesos por persona

Todo incluido · No incluye salón

IVA aplica solo si requiere factura o boleta.

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