



La Banqueteria del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE



Cóctel Extendido

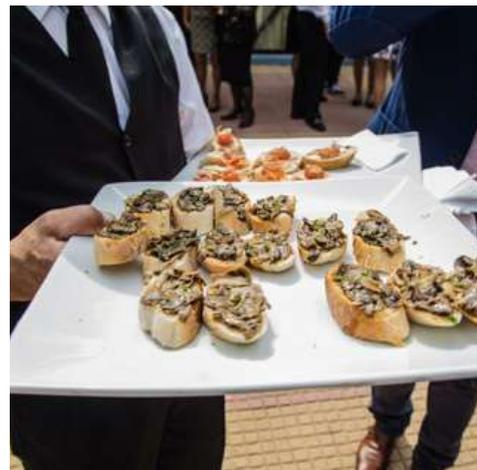
En reemplazo de la tradicional comida a la mesa, presentamos una alternativa con un toque mas relajado sin perder lo gourmet.

Este formato de cóctel respeta los tres tiempos de la mesa, entrada, plato principal y postre, ofreciendo variedad de bocados en cada momento.



Entrada

Variedad de Bruschettas
Ceviche de salmón
Ceviche de lentejas
Tártaro de res
Tártaro de atún
Canapes
Carpaccios
Petit bouche
Bastones de vegetales
Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella)
Grissini y jamón serrano
Rollitos de pepino
Machas a la parmesana
Camarones al pilpil



Plato Principal

Mini quiche
Camarones apanados
Mini albóndiga en polenta
Tiradito de filete al roquefort
Empanadas coctel
Pastelera de choclo
Lasagna de berenjena
Bocados de hojaldre salado
Pincho de solomillo
Tortellini de salmón
Chupe de Jaiba



Postre (buffet)

Tiramisú
Pannacotta
Mouse de chocolate bitter
Pie de limon
Arroz con leche
Cheesecake berries
Pastel panqueque naranja
Pastel de Brownie
Pastel hojarasca maní y chocolate.
Streusel frutos rojos

ESTACION DE CAFE



Menú niño

Mini Pizza
Mini Hotdog
Mini chaparrita
Mini hamburguesas
chicken pops



El Bar Libre consumo

Jugos, aguas y bebidas

Más 5 tragos a elección:

- Espumante
- Spritz: Aperol – Ramazzoti – campari
- Cervezas
- whisky
- Jager
- Sour sabores
- Pisco
- Gin (gin tonic, gin especiado, london mule)
- Mojito
- Ron
- Vodka (moscow mule)
- Vino



COCTEL 3 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 14 bocados frío-caliente por persona
- 5 ENTRADA - 5 PRINCIPAL - 4 POSTRE
- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15 personas) y bartender
- Bebestibles libre consumo
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario de cocina
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Mesas altas tipo bar con mantelería y arreglo floral (1 cada 10p)
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 3 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1.2 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA JUNIO 2024



COCTEL 5 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 20 bocados frío-caliente por persona
- 6 ENTRADA - 9 PRINCIPAL - 5 POSTRE
- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15p) y bartender
- Bebestibles libre consumo
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario de cocina
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Mesas altas tipo bar con mantelería y arreglo floral (1 cada 10p)
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 5 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,55 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.2 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA JUNIO 2024



COCTEL 8 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 27 bocados frío-caliente por persona
- 8 ENTRADA - 11 PRINCIPAL - 8 POSTRE
- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15p) y bartender
- bebestibles libre consumo
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario de cocina
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Mesas altas tipo bar con mantelería y arreglo floral (1 cada 10p)
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,75 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.2 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA JUNIO 2024



Deco+Arco:

\$800.000.-

BIENVENIDA

Pizarra marco de madera con arreglo floral.

DISEÑO DE ALTAR

Estructura de madera con flores y caídas de tela.

Incluye arreglos florales y accesorios.

Incluye mesa y poltronas

UBICA TU MESA

Pizarra con listas de invitados por mesa.

CONOCE LOS POSTRES

Pizarra con listado de postres con fotografías para reconocerlos en el buffet

MESA PARA LOS QUE YA NO ESTAN

Mesa con letrero, arreglo floral, velas y cordón de fotografías de los familiares que ya no están.

ILUMINACION

Guirnaldas luces led - luz cálida



Mobiliario:

20 Sillas \$200.000.-

40 sillas \$300.000.-

60 sillas \$420.000.-

1 mesa para 10p con 10 sillas + mantelería y centro de mesa \$130.000.-



*Fotografías reales de nuestros eventos

Ambientación musical

\$300.000.-

- 1 hora de música en vivo- voz y guitarra – para la recepción con estilo elegido por los novios
- Música envasada durante todo el evento, sin operador, sin dj.

Torta NOVIOS

incluye degustación 3 opciones

\$3.000- porción torta

\$60.000.- Torta presentación 20p para el corte sobre base

\$100.000.- Torta presentación 20p para el corte Sobre torre de cupcakes. (20)

Elige entre hojarasca, panqueque o brownie y rellena con tus sabores favoritos

Elige 3 rellenos

Manjar – Manjar blanco – Lúcumas – Chocolate – Plátano

Manjar Nuez – Naranja – Mix berries – Mantequilla de maní con cacao

Pastelera – Café – Nutella – Frosting de queso crema

Revisa nuestras tortas en <https://www.labanqueteriadelperito.com/atelier>



*Fotografías reales de nuestros eventos

Cambia a bar full

\$10.000PP

convierte tu bar limitado en bar full con el listado completo de tragos disponible.

Cambia a bar premium

marcas referenciales \$15.000PP

Haz un upgrade a tu bar

- Espumante Riccadonna + spritz (Alerol, campari y ramazzotti)
- Negroni
- Vino Tabali
- Cerveza artesanal
- Pisco sour de LA PISKA
- Whisky Glenfiddich
- Gin Hendrick´s (gin especiados, gin tonic, london mule)
- Pisco Monte fraile Reservado 40°
- Ron Havana SELECCIÓN DE MAESTROS
- Mojitos, ron blanco extra 4 años
- Vodka Absolut, moscow mule
- Energéticas
- Jugos naturales

