



La Banqueteria del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE



Cóctel Extendido

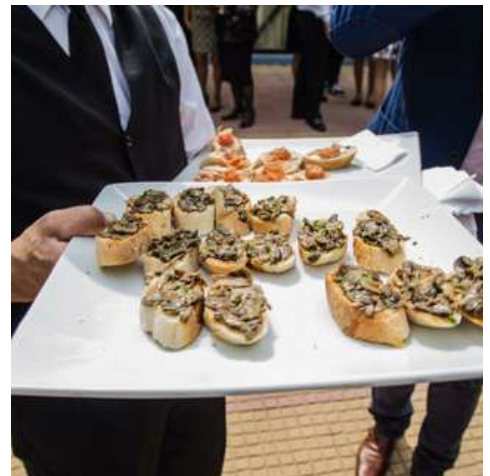
En reemplazo de la tradicional comida a la mesa, presentamos una alternativa con un toque mas relajado sin perder lo gourmet.

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



Salados Frios

- Variedad de Bruschettas
- Ceviche de salmón
- Ceviche de lentejas
- Tártaro de res
- Tártaro de atún
- Carpaccios salmon o res
- Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala)
- Grissini y jamón serrano
- Rollitos de pepino
- Coctel mix mariscos
- Tabule de quinoa
- sopaipillas con pebre
- Appetizer de zapallo italiano grillado con pesto de pimentón y aceitunas
- Appetizer de papa asada con mousse de Espinaca
- Gazpacho de remolacha
- Rollo de palmito relleno de espárragos con pesto de tomate
- Pincho mediterráneo (queso cabra, jamón serrano, aceituna)
- Appetizer camote, berenjena, mozzarella y pesto



Salado caliente

- tacitas hojaldre con espinaca a la crema o jamon queso o champiñon queso
- Camarones al pilpil
- Mini quiche
- canelloni de espinaca
- Chupe de zapallo italiano y arroz
- Camarones apanados
- Bolitas de carne con salsas
- Tiradito de filete al roquefort



Salado caliente

- Empanadas coctel
- Pastelera de choclo
- Lasagna de berenjena
- Bocados de hojaldre salado esparrago tocino
- Pincho de solomillo
- Tortellini de salmón
- Chupe de Jaiba
- Mini Hamburguesa
- Mini pizza
- mini hotdog
- Champiñones asados rellenos de pure de zapallo y ciboulette con toques de jengibre
- Rollitos de masa filo y pimentones asados
- mini risotto margarita



Postre (buffet)

- Shot Tiramisú
- Shot Pannacotta
- Shot Suspiro Limeño
- Píe de limón
- Pie de chocolate Moka
- Cheesecake berries o maracuyá
- Pastel panqueque naranja
- Pastel hojarasca maní y chocolate.
- Streusel frutos rojos
- ESTACION DE CAFE



El Bar

Jugos néctar, aguas y bebidas

Más 5 tragos a elección:

(marcas referenciales)

- Espumante undurruga o amaranta
- Spritz: Aperol – Ramazzotti – campari
- Cervezas cusqueña o coors o similar
- whisky Jack Daniels
- Jägermeister
- Sour Sabor Andino (sour limón, mango, maracuyá o frutilla – elige 2)
- Pisco Alto del carmen 40°
(transparente etiqueta gris)
- Gin con gin, gin tonic, gin especiado, london mule(bombay o tanqueray o similar)
- Mojito ron blanco havana
- Ron Havana reserva o bacardi o similar
- Vodka Absolut – moscow mule
- Vino carmenere y chardonnay (numa, caiti, oveja negra, casas patronales o similar)



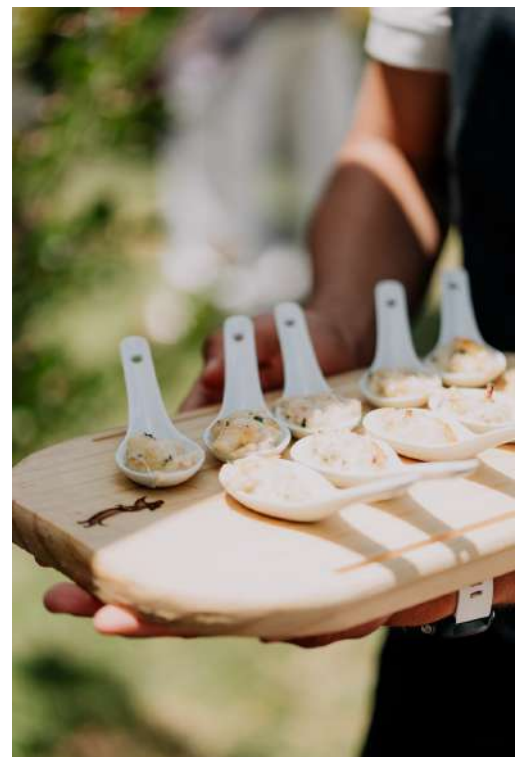
COCTEL 3 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 14 bocados SALADO-DULCE
- 5 SAL. FRÍO - 6 SAL. CALIENTE - 3 DULCE
- 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
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 3 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1.5 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.2 UF + IVA



COCTEL 5 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 20 bocados SALADO-DULCE por persona
6 sal.frío - 10 sal. caliente- 4 Dulce
- 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
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 5 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,7 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.4 UF + IVA



COCTEL 8 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 26 bocados salado- dulce por persona
- 8 sal. frío - 12 sal. caliente - 6 dulce
- 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
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,9 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.5 UF + IVA



Deco Matrimonio

~~\$800.000~~ \$590.000

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



CONOCE LOS POSTRES

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

MESA PARA LOS QUE YA NO ESTÁN

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



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

Agrega barra zero

\$10.000 por persona

Incluye tragos sin alcohol:

Espumante, aperol, mojito, gin, vinos y cervezas



Cambia a bar full

\$12.000 por persona

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



Cambia a bar premium

*marcas referenciales
\$18.000 por persona

Haz un upgrade a tu bar

- Espumante Riccadonna + spritz (Aperol, campari y ramazzotti)
- Negroni
- Vino Tabali
- Cerveza artesanal
- Pisco sour de LA PISKA o PURO SOUR
- 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 Grey Goose, moscow mule
- Energéticas
- Jugos naturales



Torta Tipo Naked

incluye degustación 3 opciones

\$3.500-porción torta tradicional

\$4.000-porción torta sin azúcar o vegana o sin gluten

\$4.500-porción torta libre de alérgenos

\$45.000.-Torre 30 cupcakes tradicional

\$55.000.-Torre 30 cupcakes sin azúcar o vegana o sin gluten

\$65.000.-Torre 30 cupcakes libre de alérgenos

Elige la base:

- Hojarasca
- Panqueque vainilla
- Panqueque chocolate
- Brownie chocolate
- Bizcocho vainilla
- Bizcocho naranja
- Bizcocho nuez
- Bizcocho zanahoria (carrotcake)

y rellena con tus sabores favoritos

Elige 3 rellenos

Manjar, Manjar blanco, Lúcumas, Chocolate, Plátano, Manjar Nuez, Naranja, Mix berries, Mantequilla de maní, Mantequilla de maní con cacao, pastelera, Café, Nutella, Frosting de queso crema



*Fotografías reales de nuestros eventos