



[WWW.LABANQUETERIADELPERITO.COM](http://WWW.LABANQUETERIADELPERITO.COM) - +56933928289 - [MACARENA.CELLA@ORNELLACELLA.CL](mailto:MACARENA.CELLA@ORNELLACELLA.CL)



# Salado frío

Variedad de Bruschettas

Ceviche de lentejas

Ceviche de salmón

Carpaccio de salmón

Carpaccio de res

Tártaro de atún

Tártaro de res

Cóctel mix de mariscos

Canapes

Bastones de vegetales

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala)

Grissini y jamón serrano

Tablas de queso y panes artesanales





# Salado caliente

Mini quiche  
camarón apanado  
Petit bouche  
Mini albóndiga en polenta  
Tiradito de filete al roquefort  
Empanadas cóctel  
Pastelera de choclo  
Bocados de hojaldre salado  
Pincho de solomillo  
Cannelloni de espinaca  
Tortellini de salmón  
Chupe de Jaiba  
Lasaña de berenjenas  
Camarones al pil pil  
Machas a la parmesana  
Zucchini relleno



# Dulces

Tiramisú  
Pannacotta  
Arroz con leche  
Mouse de chocolate bitter  
Pie de limón  
Cheesecake berries  
Pastel panqueque naranja  
Pastel hojarasca maní y chocolate.  
Streusel manzana  
Brownie chocolate  
Mini dulces chilenos



# Bebestibles

## elige 5

### CON ALCOHOL

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

### SIN ALCOHOL

- Jugos y bebidas
- Espumante
- Vino desalcoholizado
- Cervezas
- Aperol Spritz
- London Mule (Gin)
- Mojitos



# Cotización

Servicio incluye:

- Bar - Bartender - hielo y todo lo necesario para los tragos que escojas
- Mesón para montaje de bar con mantelería y decoración
- Garzones debidamente uniformados
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización (Horno, cocina, etc)
- Mesones de apoyo
- Mesas altas tipo bar con mantelería y flores
- Vajilla y cristalería para el servicio
- Alimentos a elección

Condiciones de venta:

60% reserva + 40% antes del evento\*

Se solicita firma de contrato.

Opción 1

12 bocados + 3 bebestibles (2 horas de atención)

Valor por persona \$30.000 hasta 50p

Valor por persona \$28.000 desde 51p

Valor por persona \$26.000 desde 100p

Opción 2

14 bocados + 3 bebestibles (3 horas de atención)

Valor por persona \$35.000 hasta 50p

Valor por persona \$32.000 desde 51p

Valor por persona \$30.000 desde 100p

Opción 3

18 bocados + 4 bebestibles (4 horas de atención)

Valor por persona \$43.000 hasta 50p

Valor por persona \$40.000 desde 51p

Valor por persona \$38.000 desde 100p

Opción 4

22 bocados + 5 bebestibles (5 horas de atención)

Valor por persona \$58.000 hasta 50p

Valor por persona \$55.000 desde 51p

Valor por persona \$50.000 desde 100p

## CONDICIONES GENERALES

EL PROVEEDOR deberá servir en el transcurso del evento, todos los alimentos y bebestibles contratados por EL CLIENTE. Al término del servicio el proveedor se deberá entregar todos los ALIMENTOS que hayan quedado del servicio contratado. Así mismo, el proveedor se compromete a presentar todos los implementos necesarios para la óptima realización del evento. El proveedor llevará de manera excepcional, bebestibles extra, para asegurar que estos no falten, siendo propiedad del proveedor cualquier excedente al término del servicio.

EL PROVEEDOR deberá presentarse junto a su equipo y lo todo lo necesario para el evento, al menos una hora antes de la hora de inicio para los invitados.

EL PROVEEDOR realizará el evento durante los horarios estipulados en el contrato, quedando libre de responsabilidad si el evento se atrasa por parte del CLIENTE, no siendo obligado, el proveedor, a restituir este tiempo de atraso.

EL PROVEEDOR podrá dar por terminado el evento antes de la hora de finalización estipulada en este contrato solo bajo las siguientes causales:

- A Petición del cliente.
- Corte de luz
- Corte de agua
- Catástrofes tipo terremoto, incendio, etc.
- Agresiones físicas y/o verbales de parte del cliente o algún invitado hacia cualquier persona del equipo del proveedor.
- Incumplimiento del presente contrato por parte del Cliente.

EL PROVEEDOR se compromete a presentar alimentos aptos para dietas especiales (diabetes, celíacos, veganos, etc) Según lo solicite el cliente. Y se compromete a trabajar bajo su política de cero plásticos, utilizando vajilla descartable compostable, en caso de que el evento lo requiera.

EL CLIENTE podrá solicitar al proveedor la presentación de resolución sanitaria, patente comercial e inicio de actividades ante SII, para verificar el correcto funcionamiento de la empresa.

Es responsabilidad del PROVEEDOR presentar a su equipo correctamente uniformado

Es responsabilidad de EL CLIENTE facilitar al proveedor un lugar para trabajar, que tenga como mínimo toma de corriente y lavaplatos. Este lugar será utilizado como cocina, por lo que deberá tener buen acceso al lugar del evento. EL PROVEEDOR se compromete a entregar este lugar en las mismas condiciones que lo recibe. EL LUGAR ASIGNADO COMO COCINA SERÁ DE USO EXCLUSIVO PARA EL PROVEEDOR Y SU EQUIPO DE TRABAJO.

EL CLIENTE no podrá incluir en el servicio alimentos de otro proveedor. (ENTENDIÉNDOSE POR “OTRO PROVEEDOR” CUALQUIER PERSONA AJENA AL EQUIPO DE LA BANQUETERIA DEL PERITO)

EL CLIENTE se compromete a enviar al proveedor un video de las instalaciones.