



La Banqueteria del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

MENÚ BUFFET



Menú Buffet

Si Prefieres una mesa bien decorada y todos cómodamente sentados pero sin tanta formalidad, tenemos esta opción de buffet.

Recibimos a tus invitados con un delicado cóctel que reemplazará la entrada del menú, para luego pasar al buffet de plato de fondo y buffet de postres.

Un montaje elegante y bocados gourmet siempre con personal de apoyo, pero añadiendo un toque más relajado.



Cóctel-8 bocados p/p-

Variedad de Bruschettas con quesos, salsas y mermeladas

Ceviche de salmón

Carpaccio de res

Tártaro de atún y palta

Camarón apanado

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala y albahaca)

Pincho Mediterráneo (jamón serrano, queso cabra y aceituna)

Tacitas de hojaldre rellenas de espinaca a la crema o champiñon queso

Chupe de jaiba

Camarones al pilpil



Buffet

Roast Beef
Salmón a las finas hierbas
Pechuga de pavo rellena
Osobuco al malbec
Cannelloni de espinaca y ricota en salsa rosa
Cannelloni de cordero en salsa cuatro quesos
Lasaña boloñesa o berenjena (veggie)
Papas a la crema
Vegetales Salteados
Pure rustico
Ensaladas mix verdes con parmesano y crutones
Ensalada mediterránea (Tomate rúcula
aceituna y queso de cabra)



Postre -5 p/p-

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

Estación de cafe y te.
mini dulces y Bombones (2pp)



Media tarde

SOLO PARA SERVICIO DE 8H

Consomé, crema de verduras

+

Elige entre:

- 1.- Mini hotdogs
- 2.-Mini Lomitos
- 3.-Mini burger



El Bar

Jugos néctar, aguas y bebidas

Vino acorde al menú

Bajativos menta, amaretto y manzanilla

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

Servicio 6HORAS Incluye:

- Cóctel de bienvenida
- Buffet almuerzo/cena y postre
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 15p)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 6 horas de servicio.
- Mesas y sillas
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN

VALOR POR PERSONA 2 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.5 UF + IVA



Servicio 8HORAS Incluye:

- Cóctel de bienvenida
- Buffet almuerzo/cena y postre
- Servicio media tarde o trasnoche
- bar libre consumo - bartender
- Garzones (1 cada 15p)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- Mesas y sillas
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN

VALOR POR PERSONA 2.2 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.7 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

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.

Sillas extras:

\$200.000.-

20 Sillas para invitados



*Fotografías reales de nuestros eventos

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

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



*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

