



Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

MENÚ CUATRO TIEMPOS
2024



Menú cuatro tiempos

Un clásico indiscutible, la comodidad del servicio a la mesa, La alternativa perfecta para los que quieren mantener la formalidad y elegancia. Menú de cuatro tiempos: Cóctel bienvenida, entrada, plato principal y buffet de postre.



Primer tiempo: Coctel -8 bocados p/p-

Variedad de Bruschettas

Canapes

Ceviche de salmón

Tártaro de res

Camarón apanado

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala)

Bastones de vegetales

Grisini con jamón serrano

Chupe de jaiba

Machas a la parmesana

Camarones al pilpil

***CONSULTA POR MENÚ VEGANO Y CELIACO**



***Fotografías reales de nuestros eventos**

Segundo tiempo: Entrada

(elige 2)

- Crepes al ciboulette relleno de salmón ahumado y queso crema
- Ceviche de tilapia, palta y camarón
- Ceviche tipo peruano
- Crema de tomate al parmesano
- Carpaccio de res con alcaparras y parmesano
- Capresse tomate y mozzarella de bufala
- Tartaro de atun y palta
- Timbal de quinoa con palta y camarones.
- Crema de calabaza al jengibre
- Berenjenas y camote rellenos
- Tataki de atún y salmón en hummus



Tercer tiempo: Plato principal

(Elige 2)

- Tournedó de filete en risotto cuatro quesos
- Tournedó de filete con gnocchis en salsa al carmenere y pimentones salteados.
- Salmón en costra de almendra con puré rústico
- Salmón a la maracuyá sobre gnocchis al pesto
- Merluza austral en salsa de gambas con pure de camote
- Reineta en salsa de alcaparras sobre vegetales grillados
- Reineta a la plancha en polenta y pesto de cilantro
- Pavo relleno de espinaca ciruela y tocino en risotto de espinaca
- osobuco al malbec sobre pure cremoso, con tomate cherry y judías grilladas
- Sorrentino de cordero al roquefort
- Sorrentino de salmón en crema de champiñón y crocante de calabacín.
- Sorrentino de jaiba (masa en tinta de calamar) en salsa blanca con camarones.
- Lasagna bolognesa
- Cannelloni de espinaca y ricota



Cuarto tiempo: Postre buffet -5 bocados p/p-

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

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



Menú niño

- filetitos de pollo apanados
- hamburguesa casera

Acompañamiento:

- Puré
- Papas fritas



Media tarde

SOLO PARA SERVICIO DE 8H

Consomé y crema de verduras

+

Elige entre:

- 1.- Mini hotdogs/lomitos
- 2.-Mini tacos
- 3.- Pizza



El Bar

Jugos, aguas y bebidas

Vino acorde al menú

Bajativos menta, amaretto y manzanilla

Más 5 tragos a elección:

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



Servicio 5horas Incluye:

- Cóctel de bienvenida
- Entrada
- Plato principal
- buffet de postres
- estacion de cafe y te
- bar – bartender
- bebestibles libre consumo
- Garzones (1 por mesa)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Manteleria y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con manteleria, centros de mesa y sillas
- DEGUSTACIÓN PARA DOS PERSONAS (incluye 3 entradas y 3 principales)
- CONSULTA POR OPCIONES VEGANAS Y CELIACAS PARA EL MENÚ COMPLETO

VALOR POR PERSONA 1,6 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA 12 AÑOS 1.2 UF + IVA

PRECIO VALIDO HASTA JUNIO 2024



Servicio 8horas Incluye:

- Cóctel de bienvenida
- Entrada
- Plato principal
- buffet de postres
- estacion de cafe y te
- servicio media tarde o trasnoche
- bar – bartender
- bebestibles libre consumo
- Garzones (1 por mesa)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- Mesas con manteleria, centros de mesa y sillas
- DEGUSTACIÓN PARA DOS PERSONAS (incluye 3 entradas y 3 principales)
- CONSULTA POR OPCIONES VEGANAS Y CELIACAS PARA EL MENÚ COMPLETO

VALOR POR PERSONA 1.8 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.4 UF + IVA

PRECIO VALIDO 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

Guirnalda luces led - luz cálida



Sillas extras:

\$200.000.-

20 Sillas para invitados



*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

