



Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE



SERVICIO ALMUERZO

1.- Básico.

VALOR POR PERSONA \$15.000 + IVA

Ensalada + pan y salsas

- Merluza austral al horno con pure rustico
- Fettuccini con albóndiga en salsa de tomate
- Mechada con papas rusticas
- Pastel de papa
- Vegan: Lasaña de berenjena
- Pastelera de choclo
- Risotto margarita

Postre:

- Pannacotta frutos rojos
- Streusel frutos rojos
- Panqueque naranja
- Mix fruta fresca

1 bebida en lata 330cc + estación de cafe

2.- ejecutivo

VALOR POR PERSONA \$25.000 + IVA

Ensalada + pan y salsas

- Salteado de solomillo de cerdo con arroz y papas rusticas
- Filete salteado con Risotto cuatro quesos
- Pavo relleno de espinaca, tocino y ciruela con papas a la crema
- Pastel de choclo
- Osobuco al malbec sobre pure cremoso, con tomate cherry y judías grilladas
- Sorrentino de salmón en crema de champiñón y crocante de calabacín.
- Vegan: Lasaña de berenjena
- Pastelera de choclo
- Risotto margarita
- Cannelloni de espinaca
- Sorrentino de Queso vegano al pesto

Postre:

- Pannacotta frutos rojos
- Tiramisú
- Streusel frutos rojos
- Panqueque naranja
- Mix fruta fresca
- Tartaleta mani y cacao

1 bebida lata 330 cc + estación de cafe



3.- Premium

VALOR POR PERSONA \$38.000 + IVA

Aperitivo: 1 copa espumante + Selección de bruschettas

Entrada:

- Crepes relleno de salmón al ciboulette
- Ceviche de tilapia y camarón
- tartaro de atun y palta
- Crema de tomate al parmesano
- Carpaccio de res
- Capresse tomate y mozzarella de búfala

Fondo: vino acorde al menu

- 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 champiñon 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
- Sorrentino de cordero al roquefort
- Lasagna bolognesa
- Lasagna de Berenjenas vegan
- Cannelloni de espinaca vegan
- Risotto vegano estilo margarita
- pastelera de choclo
- sorrentino de queso vegano al pesto

Postre:

- Tiramisú
- pannacotta
- Suspiro Limeño
- Pastel de tres leches
- Duo de chocolate (contiene un rectángulo de tarta de chocolate moka y un rectángulo de tarta de chocolate frambuesa)
- Trilogía de cheesecake (contiene un cuadrado de cheesecake chocolate. un cuadrado de cheesecake maracuyá y un cuadrado de cheesecake berries)
- Suave frosting de queso, montado en chocolate 80% cacao, sobre base de brownie de chocolate. Acompañado de helado de berries.
- Tartaleta de mani y cacao
- Pie de limón



Estación de cafe y te. jugos naturales y bebidas libre consumo

Servicio Incluye:

- Alimentos acorde al menú seleccionado
- Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN
- NO INCLUYE MESAS NI SILLAS

Adicional Mesas y sillas \$6.000 + iva por persona

Despacho Región Valparaíso
Provincia Valparaíso y Marga marga:
20 a 80 personas \$30.000

Otras provincias reg. valparaíso
y Región Metropolitana
20 a 49 personas \$70.000
50 a 80 personas \$50.000

PRECIOS SERVICIOS Y DESPACHOS
VALIDOS HASTA JUNIO 2026

