



Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

MENÚ CUATRO TIEMPOS



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.



La pastelería del Perito

BY ORNELLA CELLA

Primer tiempo:

Coctel

Ceviche de salmón

Bruschetta Tártaro de res

Camarón apanado

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella y albahaca)

Pincho Mediterráneo (jamón serrano, queso cabra y aceituna sevillana)

Appetizer de camote con betarraga, mozzarella y pesto

Chupe de jaiba

Camarones al pilpil

Empanaditas queso variedades

Tiradito de filete al roquefort

***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
- Tártaro de atún 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
- Chupe de corvina



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.
- Tournedó de filete con pastelera de choclo y vegetales salteados.
- Salmón en costra de almendra con puré rústico
- Salmón a la maracuyá sobre gnocchis al pesto
- Merluza austral en salsa de camarones con pure de camote
- Reineta en salsa de alcaparras sobre vegetales asados
- Reineta a la plancha en polenta y pesto de cilantro
- Pollo 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

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

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



Menú niño

- Pollitos apanados
 - Hamburguesa casera
- Acompañamiento:
- Puré
 - Papas fritas



El Bar

Jugos néctar, aguas y bebidas

Vino acorde al menú

Bajativos menta, amaretto y manzanilla

Más 5 tragos a elección:

(marcas referenciales)

- Espumante undurraga o amaranta
- Spritz: Aperol y Ramazzotti
- Cervezas cusqueña o coors o similar
- Whisky Jack Daniels
- Jägermeister
- Pisco Sour (tradicional y sabor)
- 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 o similar
- Ron Havana reserva o bacardi o similar
- Vodka Absolut - moscow mule



Pack 20 personas

\$1.800.000 iva incluido

- Cóctel de bienvenida: mix de 140 unidades
- 20 Entradas
- 20 Plato principal
- buffet de postres: 40 vasitos shot mixtos + 1 copon fruta fresca + 30 porciones pasteleria
- estación de café y te con 40 unidades mini dulces chilenos
- 1 bartender
- BAR libre consumo
- 2 Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con mantelería, 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
- INCLUYE DESPACHO REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA



Pack 30 personas

\$2.650.000 iva incluido

- Cóctel de bienvenida: mix de 210 unidades
- 30 Entradas
- 30 Plato principal
- buffet de postres: 60 vasitos shot mixtos + 1 copon fruta fresca + 40 porciones pasteleria
- estación de café y te con 60 unidades mini dulces chilenos
- 1 bartender
- BAR libre consumo
- 3 Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con mantelería, 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
- INCLUYE DESPACHO REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA



Pack 45 personas

\$3.925.000 iva incluido

- Cóctel de bienvenida: mix de 315 unidades
- 45 Entradas
- 45 Plato principal
- buffet de postres: 90 vasitos shot mixtos + 2 copon fruta fresca + 60 porciones pasteleria
- estación de café y te con 90 unidades mini dulces chilenos
- 1 bartender
- BAR libre consumo
- 5 Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con mantelería, 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
- INCLUYE DESPACHO REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA



Pack 60 personas

\$5.200.000 iVa incluido

- Cóctel de bienvenida: mix de 420 unidades
- 60 Entradas
- 60 Plato principal
- buffet de postres: 120 vasitos shot mixtos + 2 copon fruta fresca + 80 porciones pasteleria
- estación de café y te con 120 unidades mini dulces chilenos
- 2 bartender
- BAR bebestibles libre consumo
- 6 Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con mantelería, 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
- INCLUYE DESPACHO REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA



Pack 80 personas

\$6.900.000 iVA incluido

- Cóctel de bienvenida: mix de 560 unidades
- 80 Entradas
- 80 Plato principal
- buffet de postres: 160 vasitos shot mixtos + 2 copon fruta fresca + 120 porciones pasteleria
- estación de café y te con 160 unidades mini dulces chilenos
- 2 bartender
- BAR libre consumo
- 8 Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería.
- 5 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- Mesas con mantelería, 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
- INCLUYE DESPACHO REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA



Deco Matrimonio

\$390.000

BIENVENIDA

Pizarra marco de madera

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 adicionales



*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

