



Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE



Cóctel extendido

En reemplazo de la tradicional comida a la mesa, presentamos una alternativa con un toque mas relajado sin perder lo gourmet.

Este formato de cóctel respeta los tres tiempos de la mesa, entrada, plato principal y postre, ofreciendo variedad de bocados en cada momento.



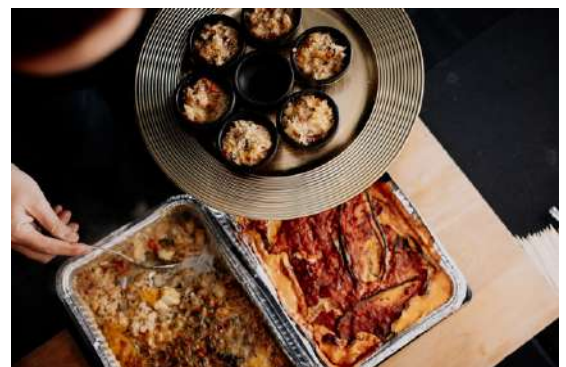
Salados frios:

- Variedad de Bruschettas
- Ceviche de salmón
- Ceviche de lentejas
- Tártaro de atún
- Carpaccio de res
- Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala y albahaca)
- Grissini y jamón serrano
- Coctel mix mariscos
- Tabule de quinoa
- sopaipillas con pebre
- Appetizer de zapalo italiano grillado con pesto de pimentón y aceitunas
- Appetizer de papa asada con mousse de Espinaca
- Gazpacho de remolacha
- Pincho mediterráneo (queso cabra, jamón serrano, aceituna)
- Appetizer camote, betarraga, mozzarella y pesto



Salados calientes:

- Tacitas hojaldre: Salmon ahumado queso crema y alcaparra /queso crema de cabra, albahaca y tomate cherry /queso brie y jamón serrano
- Camarones al pilpil
- Mini quiche espinaca a la crema / champiñon a la crema / tocino cebolla
- caneloni de espinaca
- Camarones apanados
- Bolitas de carne con salsas
- Tiradito de filete al roquefort
- Empanadas coctel
- Pastelera de choclo
- Lasagna de berenjena
- Rollitos de hojaldre salado esparrago tocino
- Pincho de solomilo
- Tortellini de salmón
- Chupe de Jaiba
- Mini Hamburguesa
- Mini pizza
- Mini hotdog
- Champiñones asados rellenos de pure de zapalo y ciboulette con toques de jengibre
- Rollitos de masa filo y pimentones asados
- Tapaditos Roastbeef mozzarella
- Tapaditos mechada italiana
- Mini croissant Salmón rucula y queso crema



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.



El Bar

Jugos naturales, aguas y bebidas

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
- vino caiti carmenere y chardonnay



Coctel 6 horas

- Estación aguas saborizadas para recepción de invitados
- Servicio de 6 horas INLCUIDA LA CEREMONIA
- Bar libre consumo 5 horas con bartender, cristalería, hielo, etc
- coctel 5 horas de duración

20 bocados SALADO-DULCE

6 SAL. FRÍO – 10 SAL. CALIENTE – 4 DULCE–

- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15 personas) y bartender
- Bebestibles libre consumo
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario de cocina
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Mesas altas tipo bar con mantelería y arreglo floral
- Vajilla y cristalería
- Montaje y desmontaje mismo día del evento
- SERVICIO INCLUYE MENÚ INCLUSIVO CON OPCIONES VEGANAS, SIN GLUTEN Y SIN AZÚCAR.
- INCLUYE DESPACHO EN REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA

VALOR 15 PERSONAS \$1.500.000

VALOR 20 PERSONAS \$1.750.000

VALOR 30 PERSONAS \$2.500.000

VALOR 45 PERSONAS \$3.700.000

VALOR 60 PERSONAS \$4.900.000

VALOR 80 PERSONAS \$6.500.000

VALOR POR PERSONA SOBRE 80P \$80.000.–

Condiciones de venta:

30% reserva + firma de contrato

30% fecha a convenir

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



Coctel 9 horas

- Estación aguas saborizadas para recepción de invitados
- Servicio de 9 horas INLCUIDA LA CEREMONIA
- Bar libre consumo 8 horas con bartender, cristalería, hielo, etc
- coctel 8 horas de duración

26 bocados SALADO-DULCE

10 SAL. FRÍO – 11 SAL. CALIENTE – 5 DULCE–

- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15 personas) y bartender
- Bebestibles libre consumo
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario de cocina
- Mesones para montaje de buffet y bar
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Mesas altas tipo bar con mantelería y arreglo floral
- Vajilla y cristalería
- Montaje y desmontaje mismo día del evento
- SERVICIO INCLUYE MENÚ INCLUSIVO CON OPCIONES VEGANAS, SIN GLUTEN Y SIN AZÚCAR.
- INCLUYE DESPACHO EN REGION VALPARAISO Y REGION METROPOLITANA

VALOR 15 PERSONAS \$1.700.000

VALOR 20 PERSONAS \$2.000.000

VALOR 30 PERSONAS \$2.800.000

VALOR 45 PERSONAS \$4.200.000

VALOR 60 PERSONAS \$5.500.000

VALOR 80 PERSONAS \$7.300.000

VALOR POR PERSONA SOBRE 80P \$90.000.-

Condiciones de venta:

30% reserva + firma de contrato

30% fecha a convenir

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



Deco Matrimonio

\$400.000

BIENVENIDA

Pizarra 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.



Mobiliario extra

Silla - \$3000

Mesa redonde 10p \$130.000

(incluye mesa, 10 sillas, manteria y centro de mesa)



*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

