



La Banqueteria 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.



La pasteleria del Perito

BY ORNELLA CELLA

Entrada

Variedad de Bruschettas

Ceviche de salmón

Ceviche de lentejas

Tártaro de atún

Carpaccios de res

Pincho Mediterráneo (jamón serrano, queso cabra y aceituna)

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

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

Rollitos de pepino

Machas a la parmesana

Camarones al pilpil



Plato Principal

Mini quiche
Camarones apanados
Mini albóndiga en polenta
Tiradito de filete al roquefort
Empanadas coctel
Pastelera de choclo
Lasagna de berenjena
Bocados de hojaldre salado
Pincho de solomillo
Tortellini de salmón
Chupe de Jaiba
Mini hamburguesa
Mini pizza
Mini Hotdog



Postre (buffet)

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

ESTACION DE CAFE



El Bar

Jugos néctar, aguas y bebidas

Más 5 tragos a elección:

(marcas referenciales)

- Espumante undurraga 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
- Vino carmenere y chardonnay (numa, caiti, oveja negra, casas patronales o similar)



COCTEL 3 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 14 bocados frío-caliente por persona
- 5 ENTRADA - 6 PRINCIPAL - 3 POSTRE
- 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 para el servicio del mismo.
- 3 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1.2 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA FEBRERO 2025



COCTEL 5 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 20 bocados frío-caliente por persona
- 6 ENTRADA - 10 PRINCIPAL - 4 POSTRE
- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15p) 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 para el servicio del mismo.
- 5 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,55 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.2 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA FEBRERO 2025



COCTEL 8 HORAS

Buffet cóctel incluye:

- 26 bocados frío-caliente por persona
- 8 ENTRADA - 12 PRINCIPAL - 6 POSTRE
- postres formato buffet con estación de café
- Garzones (1 cada 15p) 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 para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- Montaje y desmontaje mismo día del evento

VALOR POR PERSONA 1,75 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA LOS 12 AÑOS 1.2 UF + IVA

PRECIOS VALIDOS HASTA FEBRERO 2025



Deco Matrimonio

~~\$800.000~~ \$490.000

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



CONOCE LOS POSTRES

Pizarra con listado de postres con fotografías para reconocerlos en el buffet

MESA PARA LOS QUE YA NO ESTÁN

Mesa con letrero, arreglo floral, velas y cordón de fotografías de los familiares que ya no están.



Mobiliario:

20 Sillas \$200.000.-

40 sillas \$300.000.-

60 sillas \$420.000.-

1 mesa para 10p con 10 sillas + mantelería y centro de mesa \$130.000.-



*Fotografías reales de nuestros eventos

Torta Tipo Naked

incluye degustación 3 opciones

\$2.500- porción torta tradicional

\$3.000- porción torta sin azúcar o vegana o sin gluten

\$3.500- porción torta libre de alérgenos

\$30.000.- Torre 20 cupcakes tradicional

\$40.000.- Torre 20 cupcakes sin azúcar o vegana o sin gluten

\$50.000.- Torre 20 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, pastelería, Café, Nutella, Frosting de queso crema

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



*Fotografías reales de nuestros eventos

Cambia a bar full

\$10.000

convierte tu bar limitado en bar full con el listado completo de tragos disponible.

Cambia a bar premium

marcas referenciales \$15.000

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

