



# *La Banqueteria del Perito*

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

**MENÚ BUFFET**  
2024



# Menú Buffet

Si Prefieres una mesa bien decorada y todos cómodamente sentados pero sin tanta formalidad, tenemos esta opción de buffet.

Recibimos a tus invitados con un delicado cóctel que reemplazará la entrada del menú, para luego pasar al buffet de plato de fondo y buffet de postres.

Un montaje elegante y bocados gourmet siempre con personal de apoyo, pero añadiendo un toque más relajado.



# Cóctel-8 bocados p/p-

Variedad de Bruschettas

Ceviche de salmón

Ceviche de lentejas

Tártaro de res

carpaccios de atún

Camarón apanado

Canapes

Bastones de vegetales

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala)

Grissini y jamón serrano

Chupe de jaiba

Machas a la parmesana

Camarones al pilpil



# Buffet de carnes

- Roast Beef
- Salmón a las finas hierbas
- Pechuga de pavo rellena
- Cordero al horno
- Papas a la crema
- Vegetales asados
- Risotto de quinoa
- Couscous mediterráneo
- Ensaladas mix verdes
- Ensalada mediterránea (Tomate rúcula aceituna y queso de cabra)
- Variedad de salsas para acompañar las carnes



# Buffet de Pastas

- Lasagna Bolognesa
- Lasagna Vegetariana de berenjena
- Fettuccine variedades  
(Espinaca, betarraga, tomate, al huevo, calamar)
- Sorrentinos variedades  
(Espinaca ricotta - carne - cordero - salmón  
-cuatro quesos - - tomate queso albahaca - etc)
- Cannelloni carne
- Cannelloni verduras
- Risotto italiano mar y tierra
- Risotto cuatro quesos
- Variedad de salsas para las pastas



# Postre -6 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  
Strudel de manzana

Estación de café y te  
con bombones y mini dulces 2pp



# Media tarde

SOLO PARA SERVICIO DE 8H

Consomé y crema de verduras  
+  
Elige entre:  
1.- Mini hotdogs/lomititos  
2.- Mini tacos  
3.- Pizza

# El Bar

## Libre consumo

Jugos, aguas y bebidas  
Vino acorde al menú  
bajativos menta, manzanilla y amaretto

Más 5 tragos a elección:

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



# Servicio 6HORAS Incluye:

- Cóctel de bienvenida (entrada)
- Buffet (ELIGE CARNES O PASTAS O HIBRIDO) almuerzo y postre
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 15p)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 6 horas de servicio.
- Mesas y sillas
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN

VALOR POR PERSONA 1,8 UF + IVA  
VALOR NIÑO HASTA 12 AÑOS 1,4 UF + IVA  
PRECIO VALIDO HASTA JUNIO 2024



# Servicio 8HORAS Incluye:

- Cóctel de bienvenida (entrada)
- Buffet (ELIGE CARNES O PASTAS O HIBRIDO) almuerzo y postre
- Servicio media tarde o trasnoche
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 cada 15p)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet
- Mantelería y arreglos floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 8 horas de servicio.
- Mesas y sillas
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN

VALOR POR PERSONA 2 UF + IVA

VALOR NIÑO HASTA 12 AÑOS 1,5 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

