



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/lomitos
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:

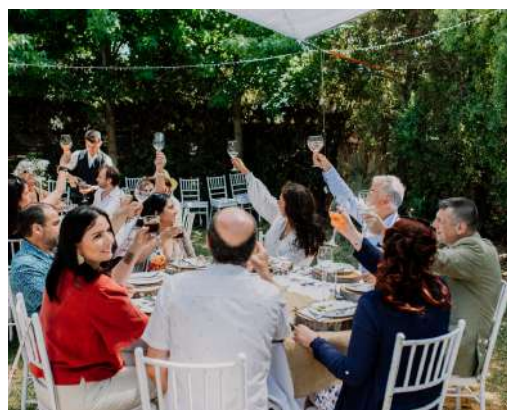
- Espumante
- Spritz: Aperol - Ramazzoti - campari
- Cervezas
- whisky
- Jager
- Sour sabores
- Pisco
- Gin (gin tonic, gin especiado, london mule)
- Mojito
- Ron
- Vodka (moscow mule)



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

