



Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE



Cóctel bienvenida

Ceviche de salmón
Mini sopaipillas con pebre
Empanaditas coctel
Pastelera de choclo
Camarón apanado
Canapes mixtos
Pinchos de quesos y tomate cherry
Pinchos de jamones y aceitunas
Chupe de jaiba
Camarones al pilpil
Bolitas de carne con salsas para untar
Rollitos de hojaldre



*Fotografías reales de nuestros eventos

Entrada

(elige 2)

- Crepes al ciboulette relleno de salmón ahumado y queso crema
- Ceviche tipo peruano
- Timbal de palta reina
- Carpaccio de res con alcaparras y parmesano
- Arrollado huaso con mix verdes
- Malaya rellena
- Capresse tomate y mozzarella de bufala
- Tartaro de atun y palta
- Timbal de quinoa con palta y camarones.



Plato principal

(Elige 2)

- Tournedó de filete
- Cordero al horno
- Lomo vetado a la parrilla
- Osobuco al malbec
- Medallón de mechada
- Plateada a la cacerola
- Salmon finas hierbas
- Reineta al ciboulette con crema de limón
- Pavo relleno de espinaca ciruela y tocino
- 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



Acompañamiento carnes:

- Pure de yuca
- Pure rústico
- Pure de camote
- Vegetales asados
- Vegetales salteados
- Papas gratinadas
- Risotto de mix de quinoa
- Risotto italiano a la espinaca
- Risotto italiano 4 quesos
- Gnocchi a la mantequilla y salvia
- Gnocchi al pesto

Todos las carnes llevan una mini ensalada mix
verde y tomate cherry

Panes artesanales



Postre

- Tiramisú
- Pannacotta frutos rojos
- Torta tres leches
- Leche asada
- Suspiro limeño
- Arroz con leche
- Píe de limón
- Duo de chocolate (contiene un rectángulo de tarta de chocolate moka y un rectángulo de tarta de chocolate frambuesa)
- Trilogía de cheesecake (contiene un cuadrado de cheesecake chocolate, un cuadrado de cheesecake maracuyá y un cuadrado de cheesecake berries)
- Tarta de hojarsca chocolate y mani
- Pastel Panqueque naranja
- Streusel Frutos rojos

Estación de café y te
con mini dulces chilenos 2pp



Bebestibles

Jugos, aguas y bebidas

Vino acorde al menú

Bajativos menta, amaretto y manzanilla

Más 5 tragos a elección:

Marcas referenciales

-Espumante amaranta o undurruga

-Spritz: Aperol - Ramazzoti - campari

-Sangria

-Cervezas stella, royal, cusqueña

-whisky jack daniels

-Jägermeister

-Sour sabores secreto peruano

-Pisco alto del carmen transparente

-Gin bombay o tanqueray (gin tonic, gin especiado, london mule, Tropical gin)

-Mojito

-Ron bacardi

-Vodka stolichnaya (moscow mule)



Media tarde

SOLO PARA SERVICIO DE 8H

Consomé, crema de verduras

+

Elige entre:

1.- Mini hotdogs

2.-Mini Lomitos

3.-Mini burger

Opción I

Servicio Incluye:

- Cóctel de bienvenida 5 bocados por persona
- Plato principal
- Postre a la mesa
- Estación de café permanente
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 10 personas)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mantelería y arreglos floral.
- Mesas y sillas
- Vajilla y cristalería para el servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN
- DEGUSTACIÓN PARA DOS (2 entradas, 2 principales y 2 postres)
- servicio de 5 horas de atención

VALOR POR PERSONA 1.65 UF + IVA

Condiciones de venta:

60% reserva + firma de contrato

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



Opción 2

Servicio Incluye:

- Cóctel de bienvenida 5 bocados por persona
- Plato principal
- Postre a la mesa
- servicio media tarde
- Estación de café permanente
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 10 personas)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima

realización

- Mantelería y arreglos floral.
- Mesas y sillas
- Vajilla y cristalería para el servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN
- DEGUSTACIÓN PARA DOS (2 entradas, 2 principales y 2 postres)
- servicio de 8 horas de atención

VALOR POR PERSONA 1,87 UF + IVA

Condiciones de venta:

60% reserva + firma de contrato

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



Opción 3

Servicio Incluye:

- Cóctel de bienvenida 6 bocados por persona
- Entrada
- Plato principal
- Postre a la mesa
- Estación de café permanente
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 10 personas)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima realización
- Mantelería y arreglos floral.
- Mesas y sillas
- Vajilla y cristalería para el servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN
- DEGUSTACIÓN PARA DOS (2 entradas, 2 principales
- servicio de 5 horas de atención

VALOR POR PERSONA 1,74 UF + IVA

Condiciones de venta:

60% reserva + firma de contrato

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



Opción 4

Servicio Incluye:

- Cóctel de bienvenida 6 bocados por persona
- Entrada
- Plato principal
- Postre a la mesa
- Media tarde
- Estación de café permanente
- bar libre consumo – bartender
- Garzones (1 por 10 personas)
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la óptima

realización

- Mantelería y arreglos floral.
- Mesas y sillas
- Vajilla y cristalería para el servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- COCINA, HORNO, ETC TODO IMPLEMENTO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN
- DEGUSTACIÓN PARA DOS (2 entradas, 2 principales
- servicio de 8 horas de atención

VALOR POR PERSONA 1,95 UF + IVA

Condiciones de venta:

60% reserva + firma de contrato

40% día antes del evento

Transferencia o tarjeta de crédito



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, Lúcuma, Chocolate, Plátano, Manjar Nuez, Naranja, Mix berries, Mantequilla de maní, Mantequilla de maní con cacao, pastelera, Café, nutella, Frosting de queso crema



*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

