

SERVICIO CORPORATIVO ESPECIALIZADO

Pausas que Conectan a Toda tu Organización

Sabemos que realizar un evento para cientos de colaboradores requiere una logística impecable, coordinación precisa y un estándar de calidad que no decaiga con el volumen.

Nuestra línea de **Eventos Masivos** está diseñada para responder a la más alta demanda corporativa e institucional. Nos especializamos en la atención de jornadas de gran envergadura, aportando fluidez y elegancia a:

- Fiestas de empresa y celebraciones de fin de año.
- Lanzamientos y presentaciones de nuevos productos.
- Congresos, cumbres y seminarios industriales.
- Graduaciones y ceremonias de premiación.
- Jornadas intensivas de capacitación para toda la organización.

Garantizamos un servicio eficiente, un montaje profesional y una propuesta gastronómica que energiza a todo el equipo simultáneamente, sin contratiempos, asegurando el éxito de sus hitos corporativos más importantes.

NUESTRO ESTÁNDAR DE SERVICIO INTEGRAL



Atención Profesional

Personal de garzones capacitados para atender altos flujos de invitados con rapidez y cordialidad.



Montaje y Estética

Mesas, mantelería, vajilla y decoración con arreglos florales incluidos para crear un ambiente acogedor.



Conciencia Ambiental

Utilización de materiales y desechables biodegradables, alineados con las políticas de sostenibilidad.

Opciones de Menú (1 Jornada)

Menú Masivo 1: Coffee Break Clásico

MÍNIMO 150 PERSONAS

Estación de Alimentos

- Tapadito en pan París de palmito, lechuga, aceituna y Not-Mayo.
- Tapadito en pan Copihue de pimentón / Triple miga de jamón y queso.
- Bowl de fruta de la estación / Brochetas de frutas.
- Mini galletas finas / Queque de vainilla / Mini brownie.

Estación de Líquidos

- Café de grano y Nescafé Tradición.
- Té (Lipton e infusiones) y Chocolate caliente.
- Leche semi descremada sin lactosa.
- Jugo natural (sabores frutas de la estación).
- Agua saborizada natural con menta limón, naranja y jengibre.
- Azúcar rubia y endulzante.

Servicios Incluidos: 4 Garzones, termos, cafetera, vajilla, vasos, cubiertos, desechables biodegradables. Montaje con 6 mesas de 180cm, 2 mesas altas, arreglos florales y traslado.

Precio Menú Alimentos (por persona):

\$5.500

Subtotal Alimentos (150 pax):

\$825.000

Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:

\$100.000

TOTAL NETO (Mínimo 150 pax):

\$925.000 + IVA

Menú Masivo 2: Selección Superior

MÍNIMO 150 PERSONAS

Estación de Alimentos

- Tapado en pan Mil Hojas Barros Luco (Caliente).
- Tapadito en pan Copihue con queso Philadelphia y champiñón salteado en aceite de coco.
- Tapadito en pan París con pasta de huevo ciboulette.
- Shot mousse de maracuyá / Bowl de fruta de la estación.
- Mini pasteles variedades / Mini macarrón.

Estación de Líquidos

- Café de grano y Nescafé Tradición.
- Té (Lipton e infusiones) y Chocolate caliente.
- Leche semi descremada sin lactosa.
- Jugo natural (frutas de la estación) / Bebidas de fantasía.
- Agua mineral con y sin gas (500 ml) / Agua saborizada natural.
- Azúcar rubia y endulzante.

Servicios Incluidos: 4 Garzones, termos, cafetera, vajilla, vasos, cubiertos, desechables biodegradables. Montaje con 6 mesas de 180cm, 2 mesas altas, arreglos florales y traslado.

Precio Menú Alimentos (por persona):

\$6.200

Subtotal Alimentos (150 pax):

\$930.000

Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:

\$100.000

TOTAL NETO (Mínimo 150 pax):

\$1.030.000 + IVA

Menú Masivo 3: Experiencia Premium

MÍNIMO 200 PERSONAS

Estación de Alimentos

- Tapado en pan Toscano Roast Beef, queso crema y almendras.
- Tapadito de Hummus, zapallo italiano, tomate cherry y semillas.
- Tapadito en pan París con ave fileteada y palta.
- Mini sopaipillas / Mini empanaditas de pino / Mini pizza vegetariana (Incluye pebre chileno).
- Pincho de carne / Pollo.
- Mini pasteles variedades Premium / Mini donuts Premium.

Estación de Líquidos

- Café de grano y Nescafé Tradición.
- Té (Lipton e infusiones) y Chocolate caliente.
- Leche semi descremada sin lactosa.
- Jugo natural (frutas de la estación) / Bebidas de fantasía.
- Agua mineral con y sin gas (500 ml).
- Agua saborizada natural con menta limón, naranja y jengibre.
- Azúcar rubia y endulzante.

Servicios Incluidos: 5 Garzones, termos, cafetera, vajilla, vasos, cubiertos, desechables biodegradables y tablas. Montaje con 8 mesas de 180cm, 2 mesas altas, arreglos florales y traslado.

Precio Menú Alimentos (por persona):

Subtotal Alimentos (200 pax):

\$7.000

Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:

\$1.400.000

\$100.000

TOTAL NETO (Mínimo 200 pax):

\$1.500.000 + IVA



Coticemos el éxito de tu evento

Nuestro equipo logístico está listo para asesorarte.

+56 2 3229 2669

www.coffesunseed.cl

@coffesunseed