

## SERVICIO CORPORATIVO E INSTITUCIONAL

# Celebra el Éxito con Elegancia y Distinción

Sabemos que ceremonias como **Titulaciones, Graduaciones, Galas Anuales y Brindis de Honor** son momentos irrepetibles que exigen una logística impecable, coordinación precisa y un estándar estético superior.

Nuestra línea de **Eventos de Gala** está diseñada para aportar fluidez, sofisticación y una propuesta gastronómica de alto nivel a sus celebraciones más importantes. Cuidamos cada detalle, desde la cristalería y los arreglos florales naturales, hasta el servicio atento de nuestros garzones, asegurando que anfitriones e invitados solo se preocupen de disfrutar el logro alcanzado.

## NUESTRO ESTÁNDAR DE SERVICIO INTEGRAL



### Servicio de Excelencia

Personal de garzones altamente capacitados, hornos en terreno y coordinación precisa para un servicio fluido.



### Montaje Premium

Mesas, mantelería, cristalería, vajilla completa y decoración con arreglos florales naturales incluidos.



### Conciencia Ambiental

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

## Opciones de Menú

# Menú 1: Brindis de Honor

MÍNIMO 100 PERSONAS

## Líquidos

- Copa de Espumante o Vino (Tinto/Blanco).
- Jugo natural (sabores frutas de la estación).
- Agua mineral con o sin gas.
- Agua saborizada natural con menta limón, naranja y jengibre.

## Alimentos Salados

- Sándwich Toscano (Queso fresco, tomate cherry, albahaca y palta / Queso crema, roast beef y almendras).
- Tapadito en pan Ciabatta con ave fileteada y palta.
- Mini quiches variedad.

## Dulces

- Bowl de trozos de frutas de la estación.
- Mini pasteles variedades.
- Alfajores Premium o Medialunas.

**Servicios Incluidos:** 6 Garzones, termo y cafetera, vajilla, vasos, cristalería, cubiertos y desechables biodegradables. Montaje con 4 mesas de 180cm, 2 mesas altas (con arreglos florales naturales), hornos y traslado al lugar.

<b>Precio Menú Alimentos (por persona):</b>	<b>\$9.800</b>
Subtotal Alimentos (100 pax):	\$980.000
Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:	\$120.000
<b>TOTAL NETO (Mínimo 100 pax):</b>	<b>\$1.100.000 + IVA</b>

# Menú 2: Sunset

MÍNIMO 100 PERSONAS

## Líquidos

- Copa de Espumante o Vino (Tinto/Blanco).
- Café de grano, Nescafé y Té (infusiones).
- Leche semi descremada sin lactosa (2 Lts).
- Jugo natural / Bebidas (Normal y Light).
- Agua mineral y Agua saborizada natural.
- Azúcar rubia y endulzante.

## Alimentos Salados

- Tapadito en pan Copihue o Mil hojas con queso crema y champiñón.
- Tapadito Toscano (Chacarero o Barros Luco).
- Tapadito cuadrado en pan de triple miga con jamón y queso.

## Dulces

- Mini croissant relleno.
- Galletas finas Coffee Time.
- Mini donuts variedades.

**Servicios Incluidos:** 6 Garzones, termo y cafetera, vajilla, vasos, cristalería, cubiertos y desechables biodegradables. Montaje con 4 mesas de 180cm, 2 mesas altas (con arreglos florales naturales), hornos y traslado al lugar.

<b>Precio Menú Alimentos (por persona):</b>	<b>\$12.500</b>
Subtotal Alimentos (100 pax):	\$1.250.000
Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:	\$120.000
<b>TOTAL NETO (Mínimo 100 pax):</b>	<b>\$1.370.000 + IVA</b>

## Líquidos

- Café de grano, Nescafé y Té (infusiones).
- Leche semi descremada sin lactosa (2 Lts).
- Jugo natural / Bebidas (Normal y Light).
- Agua mineral y Agua saborizada natural.
- Azúcar rubia y endulzante.

## Alimentos Salados

- Sándwich Toscano (Queso fresco, cherry, albahaca y palta / Queso crema, roast beef y almendras).
- Croissant caliente (jamón pierna artesanal y queso mantecoso).
- Tapadito sin gluten (hummus y verduras asadas frías).
- Mini brochetas (Caprese, pollo, vacuno) o empanaditas de cóctel surtidas.
- Shot o cuchara de ceviche de salmón.

## Dulces

- Brochetas o shot de frutas.
- Mini pastelitos variedad Premium.
- Mini donuts variedades / Macarrones / Mini brownie de chocolate.

**Servicios Incluidos:** 6 Garzones, termo y cafetera, vajilla, vasos, cristalería, cubiertos y desechables biodegradables. Montaje con 4 mesas de 180cm, 2 mesas altas (con arreglos florales naturales), hornos y traslado al lugar.

### Precio Menú Alimentos (por persona):

Subtotal Alimentos (100 pax):	\$15.000
Valor Garzón y Servicio Montaje/Desmontaje:	\$1.500.000
	\$120.000

**TOTAL NETO (Mínimo 100 pax):**

**\$1.620.000 + IVA**



## Coticemos el éxito de tu evento

Nuestro equipo de banquetería está listo para asesorarte.

+56 2 3229 2669

www.coffesunseed.cl

@coffesunseed