



EVENTOS MASIVOS CORPORATIVOS

COFFEE BREAKS DE ALTA CAPACIDAD PARA GRANDES HITOS



Sabemos que movilizar y atender a cientos de colaboradores en un mismo lugar exige una logística impecable, coordinación milimétrica y un estándar gastronómico que no decaiga con el volumen. Nuestra línea de **Alta Capacidad** está diseñada para responder a la exigencia de grandes congresos, cumbres, capacitaciones masivas y celebraciones corporativas. Garantizamos un servicio fluido, un montaje espectacular y una propuesta que energiza a todo tu equipo de manera simultánea.



OPERACIÓN EXPERTA

Garzones capacitados para altos flujos, garantizando tiempos de respuesta rápidos y atención de primer nivel.



MONTAJE PREMIUM

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



SOSTENIBILIDAD

Utilización de insumos y desechables biodegradables, alineados con las metas ESG de tu empresa.

MENÚ 1: COFFEE BREAK EJECUTIVO

La opción ideal para jornadas eficientes y congresos de alto flujo.

MÍNIMO 100 PERSONAS

ESTACIÓN DE ALIMENTOS

- Tapadito en pan París (palmito, lechuga, aceituna y Not-Mayo).
- Tapadito en pan Copihue de pimentón asado.
- Cuadrado de triple miga de jamón pierna y queso.
- Bowl individual de fruta fresca de la estación.
- **Selección dulce:** Mini galletas finas, queque artesanal y mini brownie.

ESTACIÓN DE LÍQUIDOS (REFILL)

- Café de grano y Nescafé Tradición. Variedad de Té y Chocolate caliente.
- Jugos naturales y Agua saborizada (menta, limón, naranja, jengibre).
- Leche semidescremada sin lactosa.
- *Incluye azúcar rubia y endulzante.*

Precio Menú (por persona): **\$7.900**

Subtotal Alimentos (100 pax): **\$ 790.000**

Servicio, Garzones y Montaje Completo: **\$ 150.000**

TOTAL NETO (Mínimo 100 pax): \$ 940.000 + IVA

MENÚ 2: COFFEE BREAK CORPORATIVO

Nuestra opción superior, con bocados calientes y texturas premium.

MÍNIMO 100 PERSONAS

ESTACIÓN DE ALIMENTOS

- Tapado caliente en pan Mil Hojas (Barros Luco).
- Tapadito Copihue (queso Philadelphia y champiñón en aceite de coco).
- Tapadito en pan París con pasta de huevo ciboulette.
- Shot de mousse de maracuyá y Bowl de fruta fresca.
- **Selección dulce fina:** Mini pasteles de vitrina y macarrones franceses.

ESTACIÓN DE LÍQUIDOS (REFILL)

- Café de grano y Nescafé Tradición. Variedad de Té y Chocolate caliente.
- Jugos naturales de la estación y Bebidas de fantasía.
- Agua mineral con/sin gas (500 ml) y Agua saborizada natural.

Precio Menú (por persona): **\$9.800**

Subtotal Alimentos (100 pax): **\$ 980.000**

Servicio, Garzones y Montaje Completo: **\$ 150.000**

TOTAL NETO (Mínimo 100 pax): \$ 1.130.000 + IVA

MENÚ 3: BRUNCH & COFFEE PREMIUM

Experiencia gastronómica robusta para jornadas extensas o directorios.

MÍNIMO 100 PERSONAS

ESTACIÓN DE ALIMENTOS

- Tapado en pan Toscano (Roast Beef, queso crema y almendras).
- Tapadito Vegano (Hummus, zapallo italiano, tomate cherry y semillas).
- Tapadito en pan París con ave fileteada y palta.
- **Bocados Calientes:** Mini sopaipillas, mini empanaditas de pino y mini pizza vegetariana (incluye pebre fresco).
- Pincho de ave o vacuno a la plancha.
- **Selección dulce de lujo:** Mini pasteles Premium y mini donuts.

ESTACIÓN DE LÍQUIDOS (REFILL)

- Café de grano de especialidad, Té e infusiones.
- Jugos naturales, bebidas, aguas minerales y aguas saborizadas premium.

Precio Menú (por persona): **\$12.500**

Subtotal Alimentos (100 pax): **\$ 1.250.000**

Servicio, Garzones, Tablas y Montaje: **\$ 180.000**

TOTAL NETO (Mínimo 100 pax): \$ 1.430.000 + IVA

GARANTIZAMOS EL ÉXITO DE TU EVENTO

✓ Proveedor Habilitado ChileCompra | ✓ Resolución Sanitaria al Día

Contacta a nuestro equipo logístico: **+562 3229 2669** | **www.coffesunseed.cl** | **@coffesunseed**