



MENÚ ASADO CAMPESTRE

La experiencia tradicional chilena perfecta para celebraciones corporativas, jornadas de team building y cierres de año.

ATENCIÓN A Eventos de Empresa	FECHA ESTIMADA A convenir	N° ASISTENTES (BASE) 40 Personas	VALIDEZ OFERTA 15 Días Hábiles
----------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------



Tradición y Abundancia a la Parrilla

Cortes nobles, buffet de ensaladas frescas y atención experta de nuestros maestros parrilleros.

1. Recepción (Snacks)

- Choripán tradicional en marraqueta crujiente con pebre casero.
- Mini empanaditas de pino y queso horneadas.
- Sopaipillas cocktail con pebre y salsas.

Servicio de garzoneo inicial

2. Parrilla y Buffet Salado

- Carnes:** Lomo Vetado (vacuno), Suprema de Pollo marinada y Pulpa de Cerdo.
- Alternativa Veggie:** Brochetas de verduras asadas y hamburguesas plant-based.
- Buffet de Ensaladas:** Chilena, mix de hojas verdes, choclo-mayo, papas rústicas al romero.

Estación buffet atendida

3. Postres y Bebestibles

- Bebidas línea Coca-Cola (normal y zero).
- Jugos de frutas y Agua mineral.
- Postre a elección:** Tradicional Mote con huesillo o Leche asada casera.

Bebestibles ilimitados durante comida

ESCALA TARIFARIA (VALORES NETOS)			
40-60 Pax	61-90 Pax	91-150 Pax	151+ Pax
\$ 28.000	\$ 26.500	\$ 25.000	\$ 23.500

Total Presupuestado

CÁLCULO BASE

Menú Asado Campestre (Base 40 pax):	\$ 28.000 p/p
Subtotal Neto:	\$ 1.120.000
IVA (19% Factura):	\$ 212.800
TOTAL ESTIMADO:	\$ 1.332.800

SERVICIOS DE PARRILLA INCLUIDOS

- Personal Especializado:** Maestro parrillero y garzones para atención de estaciones.
- Infraestructura:** Vajilla de loza, cuchillería de acero, vasos de cristal y parrillas.
- Montaje:** Mesones buffet con decoración rústica campestre y carbón.

CONDICIONES COMERCIALES

- Mínimo:** 40 asistentes por evento (Logística de parrilla).
- Reserva:** Confirmación con 5 días hábiles de anticipación.
- Forma de Pago:** 50% al reservar y 50% al finalizar el evento.