



PARRILLA A LA MESA

Una experiencia gastronómica interactiva. Parrillas grupales servidas directamente en su mesa para compartir momentos inolvidables.

ATENCIÓN A Equipos y Directorios	FECHA ESTIMADA A convenir	N° ASISTENTES (BASE) 30 Personas	VALIDEZ OFERTA 15 Días Hábiles
-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------



Exquisitas Carnes y Guarniciones Premium

Nuestro servicio exclusivo lleva el sabor de las brasas al centro de su mesa para compartir.

1. Para Iniciar

- Tabla de quesos fundidos (Provoleta) con orégano y aceite de oliva.
- Mini empanaditas fritas de pino y queso.
- Choripán en formato cocktail con pebre rústico y sopaipillas.

Servido al centro de la mesa

2. Las Mini Parrillas

- **Cortes Premium:** Lomo Vetado o Asiento de vacuno, Pechuga de pollo marinada y longanizas artesanales.
- **Acompañamientos al fuego:** Huevos camperos a la paila, Champiñones, zapallo italiano y pimientos asados.

Mantenidas calientes en braseros de mesa

3. Guarniciones y Bebestibles

- Arroz perlado con quinoa tricolor.
- Papas rústicas a las finas hierbas.
- Ensaladeras frescas para compartir (Chilena y mix verde).
- Bebidas/Jugos ilimitados y Mini postres surtidos.

No incluye bebidas alcohólicas

ESCALA TARIFARIA (VALORES NETOS)			
30-50 Pax	51-80 Pax	81-120 Pax	121+ Pax
\$ 33.000	\$ 31.000	\$ 29.500	\$ 28.000

Total Presupuestado

CÁLCULO BASE

Menú Parrilla a la Mesa (Base 30 pax):	\$ 33.000 p/p
Subtotal Neto:	\$ 990.000
IVA (19% Factura):	\$ 188.100
TOTAL ESTIMADO:	\$ 1.178.100

EQUIPAMIENTO Y SERVICIO VIP

- **Mini Parrillas:** Disposición de braseros de mesa seguros para mantener los cortes a temperatura ideal.
- **Personal:** Garzones asignados por sector para atención continua a la mesa.
- **Vajilla:** Loza completa, cristalería y cuchillería especializada para carnes.

CONDICIONES COMERCIALES

- **Mínimo:** 30 asistentes por evento (Requiere montaje de mesas).
- **Reserva:** Confirmación con 7 días hábiles de anticipación.
- **Forma de Pago:** 50% al reservar y 50% al finalizar el evento.