



COFFEE BREAK PREMIUM

Experiencia de alto estándar para reuniones de directorio, gerencias y visitas internacionales.

ATENCIÓN A Alta Gerencia / VIP	FECHA ESTIMADA A convenir	N° ASISTENTES (BASE) 30 Personas	VALIDEZ OFERTA 15 Días Hábiles
-----------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------



Distinción y Alta Gastronomía

Ingredientes seleccionados, charcutería fina, loza de porcelana y servicio de excelencia.

1. Bebestibles

- Café de grano de especialidad (Tueste fresco).
- Selección de Té orgánico e infusiones premium.
- Jugos naturales prensados en frío (Cold press).
- Aguas botánicas (menta/pepino) y Agua mineral.

Ilimitado durante el servicio

2. Bocados Dulces

- Macarons franceses surtidos.
- Mini tartaletas de frutos rojos y crema pastelera.
- Shot de mousse de maracuyá.
- Trufas artesanales de chocolate belga.

Fina repostería de autor

3. Salados (3 un. p/p)

- Tapadito en pan ciabatta con jamón serrano y rúcula.
- Crostini de salmón ahumado, queso crema y alcaparras.
- Mini Quiche Lorraine u opción de champiñón y queso gruyere.

Opciones vegetarianas disponibles

ESCALA TARIFARIA (VALORES NETOS)			
20-35 Pax	36-70 Pax	71-120 Pax	121+ Pax
\$ 16.000	\$ 14.500	\$ 13.500	\$ 12.500

Total Presupuestado

CÁLCULO BASE

Menú Premium (Base 30 pax):	\$ 16.000 p/p
Subtotal Neto:	\$ 480.000
IVA (19% Factura):	\$ 91.200
TOTAL ESTIMADO:	\$ 571.200

SERVICIOS VIP INCLUIDOS

- **Personal Ejecutivo:** Garzones altamente capacitados para protocolo corporativo.
- **Infraestructura:** Loza de porcelana, cristalería fina y cubertería de acero.
- **Montaje:** Arreglos florales de alto nivel y mantelería corporativa premium.

CONDICIONES COMERCIALES

- **Mínimo:** 20 asistentes por evento VIP.
- **Reserva:** Confirmación con 48 a 72h hábiles de anticipación.
- **Forma de Pago:** 50% al reservar y 50% al finalizar el evento.