



BANQUETES A 3 TIEMPOS

Servicio de excelencia a la mesa para Galas Corporativas, Cierres de Año y Matrimonios.



ATENCIÓN PRESENCIAL A LA MESA

Gastronomía de autor servida plato a plato por nuestro equipo de garzones de protocolo.

SELECCIÓN GASTRONÓMICA (OPCIONES BASE)

OPCIÓN 1: TRADICIÓN ELEGANTE

ENTRADA

Ceviche de Reineta y Camarón

Macerado en sutil leche de tigre al cilantro, acompañado de crocante de maíz y emulsión de palta.

PLATO DE FONDO

Plateada Braseada al Carmenere

Cocción lenta por 8 horas en reducción de vino tinto, servida sobre puré rústico de papas nativas y vegetales glaseados.

POSTRE

Trilogía de Chocolates

Cremoso de chocolate amargo, de leche y blanco, sobre bizcocho húmedo y coulis de frambuesa.

OPCIÓN 2: VANGUARDIA PREMIUM

ENTRADA

Tártar de Salmón del Sur

Fino corte de salmón fresco con alcaparras, aceite de sésamo, jengibre y tostadas de masa madre.

PLATO DE FONDO

Medallón de Res Envuelto en Tocino

Filete mignon en salsa de champiñones silvestres, acompañado de risotto de quinoa tricolor y espárragos al vapor.

POSTRE

Panna Cotta de Maracuyá

Suave crema italiana avainillada coronada con reducción natural de maracuyá y menta fresca.

GALA CORPORATIVA / FIN DE AÑO

Desde \$45.000 Neto p/p

Mínimo 50 personas. Ideal para eventos de empresa.

- Menú completo a 3 tiempos.
- Servicio de garzones por 4 horas.
- Bebestibles durante la cena (Jugos/Bebidas).
- Vajilla y cristalería completa.

BANQUETES DE BODA (MATRIMONIOS)

Desde \$65.000 Neto p/p

Mínimo 80 personas. Servicio de alto protocolo.

- Incluye Cocktail de recepción (1 hora).
- Degustación previa del menú para los novios.
- Servicio extendido de garzones (hasta 7 horas).
- Coordinador de piso (Maitre) dedicado.

MOBILIARIO Y ARRIENDOS ADICIONALES

- Al enfocarnos en la excelencia gastronómica, **el mobiliario se cotiza por separado** según su gusto y locación.
- Silla Chiavari o Tiffany: Desde \$3.500 c/u.
- Mesa redonda (10 pax) + Mantel fino: Desde \$25.000 c/u.
- Carpas, iluminación y pistas de baile: Cotización a medida.

CONDICIONANTES DEL RECINTO

- El lugar del evento debe contar con **agua potable y energía eléctrica estable**.
- En caso de no existir cocina equipada, se aplicará un recargo por el montaje de una **Cocina de Campaña** (Hornos, mesones de trabajo, toldo).

PERSONALIZAMOS SU EXPERIENCIA

Este catálogo es una base de nuestra gastronomía. Nuestro Chef Ejecutivo está a su entera disposición para adaptar los menús a requerimientos veganos, celíacos o crear platos exclusivos según la temática de su evento.