

---

## Cena de gala “Fiesta de graduación”



---

### SERVICIO COMPLETO

#### MENU PREMIUM

Bar abierto toda la noche

Ceremonia última lista

“Regalo para el curso” proyección video del recuerdo (compilado de fotos)

Decoración interior y exterior salón

DJ, iluminación, amplificación y cotillón

Máquinas humo, nieve o burbujas

Fotógrafo (book de fotos)

Regalos y alfombra roja

Animador y coordinador del evento.

Vajilla , mantelería, mueblería completa.

-Salón exclusivo, excelente acceso, seguridad y grato ambiente.

(2 salones a elección con cap. máx. 150 invitados cada uno)

-Excelente acceso a metros de la Autopista del Sol, Camino a Melipilla y  
Avenida Calera de Tango.

-Amplios estacionamientos (recinto cerrado)

- Uso de áreas verdes o terraza piscina para brindis y coctail (Área fumadores)

-Centros de mesa con arreglos florales naturales.

- Garzones, vajilla, cristalería, mesas y sillas.

VALOR POR PERSONA:\$30.900

PRODUCCIÓN-BANQUETERIA Y SALÓN INCLUIDO.

---

+56942979098 -+56984411770

[CONTACTOCASAPALMERA@GMAIL.COM](mailto:CONTACTOCASAPALMERA@GMAIL.COM)

MANUEL CASTILLO 1201 MALLOCO.- PEÑAFLORES

## **BANQUETERIA COMPLETA.**

### **BIENVENIDA**

Pisco sour, mango sour, vaina, vinos espumantes, maracuyá sour, jugos naturales, bebidas gaseosas normales y light.

### **COCTELERIA**

#### **FRIA:**

Finos canapés surtidos (camarones, mini choclos, choritos, espárragos, palmitos (3 p.p)

Mini brochetas (queso de cabra-tomate cherry y albahaca) (queso, tomate cherry y aceituna) (2 p.p)

Ceviche de reineta en cucharadita de porcelana (2 p.p)

#### **CALIENTE:**

Empanaditas caseras de pino de carne, pollo, mongoliana, champiñón queso y napolitana.(2p.p)

Mini pinchos de pollo y verduras al wok. (1 p.p)

### **PLATO ENTRADA (a elección)**

Fondo de alcachofa y camarones en base verde y glace de limón.

Palmito envuelto en jamón, mix de lechugas y tomates baby.

Mousse de atún con ensalada de tomate a las finas hierbas.

### **PLATO DE FONDO (a elección)**

Plateada braseada con cocción prolongada de 4 hrs en su salsa con arroz campestre y verduras salteadas.

Mechada de res en su salsa con puré rústico y hojas verdes.

Lomo vetado de 300 grs a las brasas con puré de papas rústicas y salsa mignon.

Solomillo de cerdo en salsa de miel, espárragos en mantequilla y papas al romero.

Suprema de pollo rellena con queso crema, champiñones y espinacas con verduritas al wok..

### **DURANTE LA CENA**

Bebidas y aguas saborizadas durante la cena.

1 botella de vino a la mesa.

Pan amasado casero.

Mantequilla y salsas de la casa.

### **POSTRES A ELECCIÓN O MESON LIBRE.**

Mousse de limón en cama de almendras.

Helado almendrado con salsa de caramelo.

Copa de 3 leches y salsa de la casa.

MESON DE POSTRES: (Cascada de chocolate negro o blanco, brochetas de fruta, brochetas de marshmallow, brazos de reina, mini tortas, cuchufli, chilenitos, tartas, pie, brownie, mini queques, dulces, etc.

+50942979098 +50984411770

[CONTACTOCASAPALMERA@GMAIL.COM](mailto:CONTACTOCASAPALMERA@GMAIL.COM)

MANUEL CASTILLO 1201 MALLOCO.- PEÑAFLORES

**BAR ABIERTO TODA LA NOCHE.**

Pisco Alto del Carmen, Ron Pampero y Madero, vodka (naranja y piña), tequila, bebidas, normales y zero (Coca Cola, Fanta y Sprite), jugos naturales, aguas saborizadas y hielo.

**TRASNOCHE DURANTE LA FIESTA**

Café ,té y aguas de hierbas  
Consomé  
Tapaditos

**PERSONAL DE SERVICIO**

Chef profesional, asistente cocina, repostería, garzones, barman, 1 maitre, decoradora, anfitriona y animador, encargado de los tiempos y fiestas, Administrador preocupado del buen funcionamiento y organización antes y durante el evento.

**SERVICIOS ADICIONALES**

**Bar Abierto Premium (Toda la noche) \$2.000 adicional por persona.**

Pisco sour, mango sour, mojito cubano, daiquiri frutilla, tequila margarita, caipiriña, hielo.

\*\*\* whisky y otros tragos no contemplados los puede traer el cliente.

**Show de tampoeres para la fiesta \$1.000 adicional por persona.**

**CONDICIONES** Hora tope del evento hasta las 4 am, para que su reserva sea efectiva debe abonar el 50% del total del evento (para reservar el día), el 50% restante como plazo máximo 1 día antes del evento.