

Cena de gala “Fiesta de Matrimonio”



SERVICIO COMPLETO

MENU PREMIUM

- Bar abierto toda la noche
- Vals matrimonial o similar
- Proyección video del recuerdo (compilado de fotos)
- Decoración interior y exterior salón
- DJ, iluminación, amplificación
- Cotillón party
- Máquinas humo, nieve o burbujas
- Fotógrafo (book de fotos)
- Regalos para recién casados
- Alfombra roja
- Animador y coordinador del evento.
- Musica en vivo (Saxofonista o Violinista)
- 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.

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, esparragos 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, cuchufflis, chilenitos, tartas, pie, brownie, mini queques, dulces,etc.

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.

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.