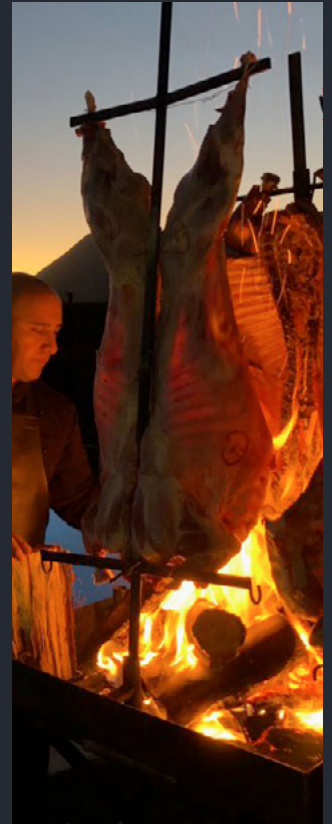






Menú Campestre 2019

A continuación le describimos detalladamente lo que incluye esta opción de menú:

- Servicio especializado de garzones y barman.
- Personal de servicio: cocina, decorador y montaje.
- Mesas para 10 personas con mantel blanca o negra.
- Sillas modelo Chiavari o terraza.
- Decoración para centros de mesa y enumeración.
- Carpetas o caminos de mesa, colores a elección.
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio.
- Decoración bienvenida. Pizarra personalizada.
- Parillas y carbón.
- Decoración y mesas altas para sector cóctel.
- Decoración e insumos para baños.
- Decoración Buffet de postres.
- Caminos de Luz en la entrada.
- Supervisor a cargo del evento.
- Mesas de apoyo y decoradas para sector cóctel.
- Anfitriona (eventos sobre 100 pers.)
- Degustación para 2 personas (eventos sobre 100 pers.)
- 🍷 **Cortesía: Aperol Sprits para el aperitivo.**

APERITIVOS

*Ilimitados durante todo el evento *no reemplaza bar abierto.
(Variedad de aperitivos dependerá de la cantidad de invitados)*

Mango sour
Maracuyá Sour
Espumante demi-sec, brut y moscato
Cervezas individuales (Corona o Hainecken)
Pisco sour peruano o pisco sour menta y jengibre
Mojito sabores o maracuyá
Daiquiri frambuesa
Caipiriña
Chardonay sour
Clery (vino blanco y durazno)
Borgoña (vino tinto y frutilla)

LÍQUIDOS SIN ALCOHOL

- * Jugos naturales: Frambuesa, piña, melón tuna, frutilla, mango, limonada jengibre
- * Bebidas: Coca cola (normal, light, cero) Fanta, Ginger Ale, Sprite, Canada Dry Tónica.
- Agua mineral con y sin gas.
- Agua saborizada con finas hiervas y fruta natural.

“Vino y Whisky es proporcionado por el cliente”.

CÓCTEL

- * Empanaditas de aperitivo. Variedad de rellenos (2 p.p.):

Pino / napolitana / queso con: champiñón, camarón, aceituna, espinaca, pollo-ciboulett, alcachofa o pollo-pimentón

Pastel de choclo en gredita (2 p.p.)

Ají de gallina en greditas (2 p.p.)

- * Ceviche de Reineta fresco a la peruana bañado con leche de tigre en shots (1 p.p.)

Longanilla en masa de hoja (2 p.p.)

PLATO DE FONDO

Parrillada sabores de América:

- * Bife de chorizo al estilo Argentino (lomo),

* Picaña Brasileira,

* Costillar de cerdo a la chilena

- * Pollo deshuesado al limón y marinado en mostaza.

SALAD BAR Y ACOMPAÑAMIENTOS

* Papas rústicas

- * Ensalada de quinoa, palta y rúcula con toques cítricos

* Arroz con camarones y palta

* Choclo, kanikama y mayonesa

- * Pepitas al pesto con queso cabra y tomate cherry

* Tomate, queso fresco, albahaca

* Apio, palta, nuez

- * Mix de verduras verdes con champiñones salteados, brotes y sésamo

* 4 Salsas criollas para sazonar

BUFFET DE POSTRES

(Variedad de postres dependerá de la cantidad de invitados)

- * Churros con salsa de manjar y empolvados

* Frutas de la estación presentada en espejos.

- * Terrina de chocolate blanco con frambuesa

* Mote con huesillo

* Castaña al almíbar

- * Helado con manzanas acaramelada y canela

* Helados con barquillo

- * New York cheese cake con salsa de frambuesa.

* Suspiro limeño en copas individuales.

* Mousse de chocolate.

- * Panna cotta con salsa de arándanos

* Tiramisú

* Crème Brûlée

* Variedad de Tortas

CAFETERÍA

* Servicio de café de grano, té y hiervas.

TRASNOCHE

* Mini sándwich de carne mechada y ave (palta-tomate-mayo).

* Consomé de ave.

BAR ABIERTO

(Máximo 3 horas de servicio)

Ron Bacardi dorado

Havana Club añejo

Vodka Stolichnaya

Gin Beefeater o Jägermeister

Pisco Alto del Carmen 35°

Espumante

Lo acompañan:

Bebidas: Coca cola (normal, light, cero) Fanta,

Ginger Ale, Sprite, Canada Dry Tónica.

Agua mineral con y sin gas.

Jugos: naranja, piña (envasados); jugo de limón natural.

Otros: hojas de menta, rodajas de limón, rodajas de naranja (Aperol Sprits) y hielo.

\$7.200 p/p

Adicionales \$2.000 p/p

(Aperol, Ramazzotti o Tequila + Bebida energética)

Opcional:

Barril de cerveza.

AUSTRAL LAGER

BARRIL 30L

\$92.000 + iva

AUSTRAL CALAFATE

BARRIL 30L

\$110.000 + iva

KUNSTMANN LAGER

BARRIL 30L

\$110.000 + iva

KUNSTMANN TOROBAYO

BARRIL 30L

\$110.000 + iva

HEINEKEN

BARRIL 30L

\$90.000 + iva

Opcional:

Cordero al palo para trasnoche

\$ 220.000 c/u + iva

sobre 3 corderos

\$180.000 c/u + iva

Cordero magallánico de raza corriedale, de 5 a 8 meses, que pesan de 7 a 10 kilos aprox. Rinde al rededor de 25 a 30 personas aprox.

Certificados con sello Halal.

Candy Bar

Desde \$ 55.000 + iva

Incluye montaje de mueble decorativo con cristalería fina rellena con:
caramelos, marshmello,
mini muffin, trufas, pop corn.



VALORES

60 a 79 personas:

\$ 49.500 iva.

80 a 100 personas:

\$48.000 + iva.

101 a 200 personas:

\$ 47.000 + iva.

201 a 300 personas:

\$ 46.000 + iva

301 a 400 personas:

\$ 45.000 + iva.

Niños hasta 12 años:

Pagan el 50% del valor adulto.

Invitados after hour:

\$18.500 + iva



Consulta por nuestros servicios complementarios:

- * DJ - amplificación - iluminación- animador
- * Cabina fotográfica (Espejo o inflable)
- * Decoración y ambientación
- * Servicio de fotografía
- * Cordero al palo
- * Torta temática
- * Maquillaje
- * Shows

Pía Carolina Irazabal

Fundadora - Wedding Planner

WhatsApp: +569 9329 3366

mail: piacortez@ulalabanqueteria.cl

sitio web: www.ulalabanqueteria.cl