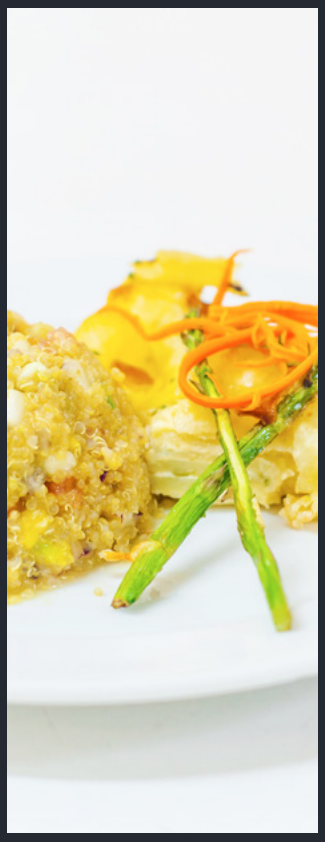
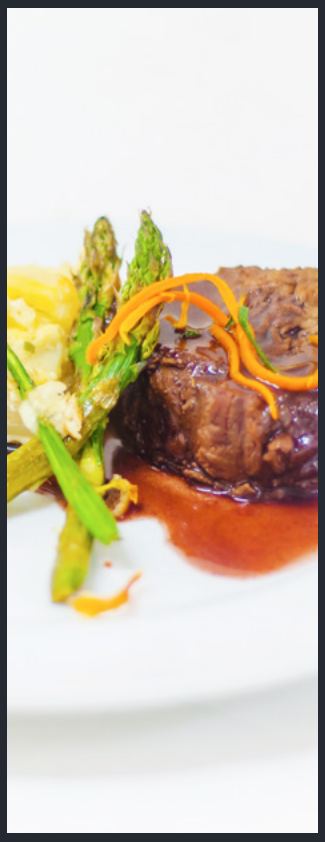
ULALÁ
BANQUETERÍA

Menú Clásico 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. Pizzarra personalizada.
- Decoración y mesas altas para sector cóctel.
- Decoración e insumos para baños.
- 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 Haineken)
Pisco sour peruano o pisco sour menta y jengibre
Mojito sabores o maracuyá
Daiquiri frambuesa
Caipiriña
Chardonay sour

LÍQUIDOS SIN ALCOHOL

❉ Jugos naturales (2 frutas a elección):
Frambuesa, piña, melón tuna, frutilla y mango
❉ Bebidas:
Coca cola (normal, light, cero) Fanta,
Ginger Ale, Sprite, Canada Dry Tónica.
Agua mineral con y sin gas.

"Vino yWhisky es proporcionado por el cliente".

CÓCTEL

(Elegir alternativas, en total 8 unidades por persona)

Bocados Fríos:

❉ Tártaro de res servido sobre crostinis (2 p.p.)
❉ Brusquettas italianas con tomate, pesto y parmesano (2 p.p.)
❉ Ceviche de Reineta fresco a la peruana en shots (1 p.p.)
❉ Brochetas de mozzarella tomate cocktail y albahaca. (2 p.p.)

Bocados Calientes:

❉ Camarones ecuatorianos apanados en panco con salsa agridulce (2 p.p.)
❉ Empanaditas de aperitivo. Variedad de rellenos (2 p.p.):
Pino / napolitana / queso con: champiñón, camarón, aceituna, espinaca, pollo-ciboulett, alcachofa o pollo-pimentón
❉ Brochetas de pollo a la mostaza (2 p.p.)
❉ Mini croissant gourmet. 2 variedades a elección (2 p.p.):
Jamón Serrano, rúcula y aceitunas negras
Lomito kassler, tomate, lechuga hidropónica, mayonesa
Lomo vetado ahumado, palta, rúcula, mayonesa
Salmón ahumado, queso crema, tomate

ENTRADAS:

(Elegir 1 o 2 variedades alternadas)

❉ Terrina de salmón o reineta acompañado de mix de verduras verdes y tomate cherry.
❉ Crepes de camarones en forma de saquitos, rellenos con queso crema y ciboulette.

PLATO DE FONDO

(elegir 1 o 2 variedades alternadas)

❉ Lomo vetado o liso con papas a la crema, espárragos gratinados y salsa merlot.
❉ Pavo relleno con ciruelas o cheese cream de espinacas acompañado de cous-cous, verduras orientales y salsa de champagne.
❉ Mechada es su salsa al vino tinto con gratín de papas y mozzarella acompañado de salteado de verduras al work y salsa merlot.

POSTRES A LA MESA

(elegir 1 o 2 variedades alternadas)

❉ Sablé cremoso de gianduja
❉ Truffón de chocolate
❉ Sablé de chocolate caramelo
❉ Cheesecake de frutos rojos
❉ Tiramisú de frambuesa y frutilla
❉ Charlotte frutos rojos

CAFETERÍA

❉ Servicio de café de grano, té y hiervas.

TRASNOCHE

❉ Mini sándwich de lomitos de cerdo y ave (palta-tomate-mayo) (2 p.p.).
❉ Consomé de ave (1 p.p.).

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 + Red Bull)

Opcional:

BUFFET DE POSTRES

decorado con flores cristalería
y porcelana fina

(Variedad de postres dependerá de la cantidad de invitados)

❉ Frutas de la estación.
❉ New York cheese cake con salsa de frambuesa.
❉ Trifle de frutos rojos y chocolate.
❉ Suspiro limeño.
❉ Mousse de chocolate o maracuyá.
❉ Panna cotta con salsa de arandanos.
❉ Tiramisú.
❉ Papayas en almibar.
❉ Creme brulee
❉ Variedad de Tortas.

$5.600 p/p + iva

(2 porciones por persona)

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:
$ 46.500 + iva.

80 a 100 personas:
$ 45.000 + iva.

101 a 200 personas:
$ 44.000 + iva.

201 a 300 personas:
$ 43.000 + iva.

301 a 400 personas:
$ 41.000 + iva.

Niños hasta 12 años:
Pagan el 50% del valor adulto.

Invitados after hour:
$18.500 + iva

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

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