



# Recepción

## RECEPCIÓN

Aguas Maceradas  
(pepino, albahaca, menta, según los frutos de estación).

## BAR DE SCHOP KUNTSMANN

- Kuntsmann Lager.
- Kuntsmann Torobayo.



## BARRA

(Esta barra es durante todo el matrimonio)

- Espumantes Veuve du Vernay.
- Aperol Spritz.
- Ramazzotti Spritz.
- Gin pepino, romero y tónica.
- Pisco sour.
- Mojito Sabores (tradicional, frutas).
- Pisco Alto del Carmen 35º y Mistral 35º.
- Vodka Stolichnaya, normal y de sabores.
- Ron Habana.
- Shot de tequila Jimador.
- Jugos naturales (chirimoya, frambuesa-menta).
- Agua mineral, bebidas normales y light.



# Cóctel

Rose CARTA



## BOCADOS FRÍOS (Se deben elegir 5 bocados p/p)

- Conito indómito.
- Crudo de Res y cebolla crispy
- Nem de camarón con salsa Spring Roll.
- Tofu envuelto en kimchi.
- Hummus con dip de tortilla.
- Montadito de Brie con mermelada de aceitunas y pimentón.
- Nem de Vegetales y Maní
- Queso de oveja, dulce de membrillo y reducción de aceto balsámico.
- Gaspacho de frutilla.



# Cóctel

## BOCADOS CALIENTES (Se deben elegir 5 bocados p/p)

- Calamar en panco con salsa Tártara
- Camembert Apanado en pistacho con mermelada de rosa mosqueta
- Capachito con duxelle de champiñón
- Capachito relleno con chupe de jaiba.
- Croqueta de Langosta.
- Papas bravas.
- Camarón apanado en almendras y tomates con salsa romesco.
- Empanada de mechada y pomodoro en masa de sopaipilla.
- Mini sopaipilla chilota con pebre y cochayuyo.
- Pollo crujiente Agrdulce.



# Cena

## PARA COMENZAR (Se pueden elegir hasta 2 entradas en servicio alternado)

- Nem de camarón y verduras con salsa de spring roll y chutney de piña.
  - Ceviche mixto a la peruana.
  - Tabulé de quínoa, mango, palta y camarones ecuatorianos.
  - RoastBeef con pera, queso Roquefort y aceite de Nuez
  - Crema de zapallo butternut con aceite de trufa blanca.
- Carpaccio de res y brotes de Alfalfa

## PRINCIPAL (Elegir uno por persona)

- Picana Angus en cocción lenta con puré rustico y verduras baby.
- Filete de res con puré de hongos y milhojas de papa trufada.
- Merluza austral con puré de arvejas, verduras y ajo-limón.
- Plateada en cocción lenta con pastelera de choclo y tomates asados.
- Canelones de carne con salsa bechamel trufada.
- Costillar de Cerdo con puré Picante y manzanas caramelizadas
- Mignon de Ave envuelto en tocino y papas a la huancaína.



# Cena

## LO DULCE (Se pueden elegir hasta 2 postres en servicio alternado)

- Lemond curd relleno de mousse de chocolate blanco y crema mascarpone.
- Tartaleta de almendra con cremoso de mandarina relleno de nuez.
- Sable de amapola con mousse de pistacho relleno de crema de naranja.
- Crème brûlée
- Creme Caramel
- Tiramisú.



# Dulce

Rose CARTA



**BUFFET DULCE** (Elegir 6 tipos de postres, y se calcula en proporción de 2 postres por invitado.)

- Vasitos de crema de castañas con salsa de manjar al drambuie.
- Mousse de mango con salsa de maracuyá.
- Vasitos de crema inglesa con frutos del bosque.
- Suspiro limeño.
- Crème brûlée.
- Pie de limón.
- Sémola con leche y peritas en salsa de vino tinto.
- Copones con ensalada de frutas de la estación.
- Mousse de chocolate con ganache.
- Mousse de chocolate blanco al amaretto y pistacho.
- Arroz con leche, canela y mermelada de mora casera.
- Merengue lúcuma.
- Tres Leches.
- Pie de pisco sour con fondo de papaya o frutillas.



# Dulce

## TORTAS (Incluye toda la variedad)

- Hojarasca manjar nuez.
- Tarta Sacher.
- Torta mil hojas con dulce de leche.
- Torta de yogurt de coco tropical con sirope de maracuyá
- Tartaleta frutos rojos con ganache de chocolate.
- Torta de mousse de chocolate blanco con decoración de bolitas de chocolate.

## SALSAS (Incluye toda la variedad)

- Frambuesa, arándanos, chocolate blanco y negro

## INCLUYE EN LA CENA:

- Servicio de café, té, aguas de hierbas, Chocolates artesanales a la mesa.
- Jugos naturales.
- Bebidas normales y Light.
- Aguas mineral con y sin gas.





# Afterhour

Rose CARTA



## PARA TERMINAR (elegir 2 opciones entre)

- Churrasco italiano.
- Lomito italiano.
- Ajiaco.
- Consomé de Pollo
- Mini hot-dog de salchicha ahumada artesanal con tomate, chucrut y cebolla criski.
- Burrito de pollo, lechuga, choclo y guacamole.
- Burrito de cochinita, lechuga, choclo y guacamole.
- Cono de papas fritas con kétchup, mayonesa casera y mostaza.



# Ambientación

## NUESTRA COTIZACIÓN INCLUYE

- Servicio especializado de garzones ( 1 cada 10 invitados), más garzones de apoyo.
- Bartenders.
- Chef con equipo de cocina a cargo
- Mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y cuchillería.
- Barras
- Supervisores durante todo el evento.
- Jefes de servicio.
- Productores a cargo.

## AMBIENTACIÓN (Según elección de los novios)

- Mesas redondas, cuadradas y rectangulares.
- Mesa de honor (cantidad que novios decidan)
- Sillas Chiavari blancas, negras o doradas
- Mantelería
- Buffet para todas las estaciones de comida y de postres.
- Mesas de apoyo para sector coctel.
- Ambientación y decoración de locación.



**NOTA:**

- Vinos y Whisky deben ser proporcionados por el cliente.

Se realiza reunión con el Director de Arte, en donde se define la ambientación y decoración.

- Se programa degustación para novios más 4 acompañantes de acuerdo al menú escogido, incluyendo muestra de decoración de las mesas escogida previamente.
- Se coordina visita técnica para realizar un plano del Matrimonio, donde ubicar las mesas, barra, zona cóctel, zona descanso, entrada, timing, etc.
- Si quieren aumentar la cantidad de invitados a la degustación, esto tiene un costo extra de \$35.000 + iva por persona.

1 mes antes del evento, los novios deben enviar mail de confirmación con el número final de invitados.

10 días antes solo se pueden hacer ajustes iguales o menores a 15 invitados

7 días antes se debe enviar lista de invitados alfabéticamente con distribución de mesas

