

**DESAYUNO/ONCE**

**DESAYUNO/ONCE A**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 Jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 Sandwich de jamón/queso  
1 Unidad de pastelería francesa

Antofagasta: \$ 13.260+IVA

**DESAYUNO/ONCE B**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 Jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 Mini sandwich de jamón/queso  
1 Mini sándwich de ave/pimentón  
1 Unidad de pastelería francesa  
1 Ensalada de frutas de temporada

Antofagasta: \$ 19.500+IVA

**DESAYUNO BUFFET BARQUERA**

**En Restaurant La Barquera ó Caburgua(Pucón)**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
Variedad de jugos de frutas  
Medialunas y vigilantes argentinos  
Selección de fruta de la estación  
Variedad de sabores de yogurt y cereales, Huevos revueltos  
Variedad de jamones y queso. Miel en panal  
Variedad de nuestra pastelería y panes

Antofagasta: \$ 12.400+IVA

**DESAYUNO / ONCE FITNESS**

Café de grano, Té Dilmah, Leche descremada  
1 Jugo de frutas light entre Piña, Mango ó Naranja  
1 Agua mineral con ó sin gas  
Yogurt natural con fruta fresca (Servido en vaso)  
3 Galletas de pasas y avena  
2 mini sándwich a elección (detalle en lista)

Antofagasta: \$ 14.700+IVA

**ESTACION DE BEBIDAS CALIENTES**  
**Café y Té son de libre consumo (30 min)**  
Café de grano, Té Dilmah, Leche

Todas las Unidades: \$ 2.000+IVA

**COFFEE BREAK**

**COFFEE BREAK A**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas  
3 unidades de variedad de galletas

Antofagasta: 3.800\$ +IVA

**COFFEE BREAK B**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas  
2 mini sándwichs (Jamón/Queso y Ave/Queso Crema)

Antofagasta: \$ 5.100+IVA

**COFFEE BREAK C**

Café de grano, Té Dilmah, leche  
1 jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas ó 1 bebida  
2 unidades pastelería francesa  
1 Muffin

Antofagasta: \$ 7.200+IVA

**COFFEE BREAK D**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 jugo de frutas entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas ó 1 bebida  
3 unidades de variedad de galletas  
1 unidad pastelería francesa  
2 unidades de mini pinchos de frutas de estación

Antofagasta: \$ 5.600+IVA



**COFFEE BREAK E**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 Jugo entre Chirimoya, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas ó 1 bebida  
2 unidades pastelería francesa  
2 mini sándwichs a elección

Antofagasta: \$ 5.400+IVA

**COFFEE BREAK F**

Café de grano, Té Dilmah, Leche  
1 jugo light entre Frambuesa, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas  
Fruta de la temporada  
1 Yogurt natural con granola  
3 unidades galletas de avena y pasas

Antofagasta: \$ 7.000+IVA

**COFFEE BREAK G**

Café de grano, té, leche  
2 jugos light entre Frambuesa, Mango ó Naranja  
1 agua mineral con ó sin gas  
Fruta de la temporada  
Quesillo fresco  
Jamón de Pavo  
Galletitas de agua

Antofagasta: \$ 8.600+IVA

**Finger sandwichs (Pan Molde, Mini Ciabatta ó Mini Baguette)**

Aliado  
Ave pimentón  
Ave queso crema  
Salame, queso laminado, tomate  
Láminas de pavo y queso crema con aceitunas  
Salmón, queso crema y rucula  
Tomate con queso fresco y orégano  
Roast Beef, tomate, servido con mostaza antigua  
Jamón de Pavo y quesillo fresco  
Sugerencia del Chef

**Mini pastelería francesa**

Mini Pain au chocolat  
Mini Pain aux raisins  
Mini Paniers Mango  
Mini Paniers Cereza  
Mini Paniers Manzana

**Precio Unitario finger sandwiches y mini pastelería francesa**

Antofagasta: \$ 1.600+IVA

**COCKTAIL**

**ELIJA SU ALTERNATIVA**

**Nº 1:** 1 Aperitivo y 1 Jugo ó Bebida y 8 bocados

Antofagasta: \$ 17.400+IVA

**Nº 2:** 1 Aperitivo y 1 Jugo ó Bebida y 10 bocados

Antofagasta: \$ 21.000+IVA

**Nº 3:** 2 Aperitivos y 1 Jugo ó Bebida y 12 bocados

Antofagasta: \$ 27.000+IVA

**Nº 4:** 2 Aperitivos y 1 Jugo ó Bebida y 14 bocados

Antofagasta: \$ 30.500+IVA

**Nº 5:** 2 Aperitivos y 1 Jugo ó Bebida y 16 bocados

Antofagasta: \$ 34.200+IVA



### **APERITIVOS**

Para sus aperitivos elija 4 opciones de la siguiente lista:

- Pisco Sour, Mango Sour, Kir Royal, Caipiriña, Amaretto Sour, Mojito Cubano, Tequila Sunrise, Caipibrut, Brut Undurraga, Vino Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon Caliterra Reserva

### **BEBIDAS Y JUGOS**

- Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Agua Mineral con y sin gas, Jugos naturales de Frambuesa, Chirimoya y Mango

### **BOCADOS FRIOS**

Mini carpaccio alcaparras y parmesano  
Pincho de camarón a la parrilla sobre salsa huancaína  
Profiterol relleno con trucha ahumada  
Queso crema y caviar sobre rúcula envuelto en salmón ahumado  
Sopaipillas con plateada de wagyu en cocción lenta  
Atún en reducción de soya miel y maracuyá  
Cebiche de camarones y reineta, pluma de cebolla morada y rocoto  
Creмосa de ostiones con suave salsa espárragos  
Trucha sobre pastelera de choclo  
Pulpo a la provenzal  
Láminas de congrio con pebre de tomates asados  
Inspiración del chef

### **BOCADOS CALIENTES**

Chupe de centolla  
Ragout de cordero en cocción lenta, tomates asados y menta fresca  
Pincho de filetes envuelto en tocino perfumado al tartufo  
Quiche relleno entre espinaca, tocino/huevo y pollo  
Ostiones en crispí de masa philo sobre suave salsa de mango  
Raviol de calabaza con mantequilla a la salvia  
Cubo de salmón marinado en soya y jengibre  
Pincho de pulpo a la parrilla al chimichurri con papas rusticas  
Pincho de langostinos, tomates secos y sopa de almendras con coco  
Quesito de cabra tibio en hojaldre con almendras tostadas  
Papas rellenas con chupe de centolla  
Empanada de queso champiñón  
Mini albóndigas de atún en salsa teriyaki  
Brocheta de lomo y vegetales perfumados al carbón  
Inspiración del chef



### **BOCADOS DULCES**

Mini tartaletas con mouse de maracuyá  
Lingote de chocolate sobre salsa de frutos rojos  
Leche asada con caramelo crocante  
Cubos de leche nevada con sabayón de vainilla  
Mini panacotta de miel de ulmo quinoa y murtilla  
Arroz con leche manzanas caramelizadas a la canela  
Mousse de Baileys servido con salsa de dulce de leche  
Pie de manzana con semifrío de canela  
Cubos de opera típico postre francés  
Inspiración del Chef

### **COMPLEMENTOS PARA EL COCKTAIL**

Las estaciones se deben pedir por la cantidad de invitados que sea el evento.  
**Desde 15 personas / Duración: 2 horas**

### **TRINCHADOS**

#### **Pierna de Cordero**

Pierna de Cordero servida con selección de mostazas, pebre chileno y variedad de panes de cerveza, higo y miel (Para 15 personas)

Antofagasta: \$ 134.400+IVA

#### **Pierna de Cerdo**

Pierna de Cerdo servida con selección de mostazas, pebre chileno y variedad de panes de cerveza, higo y miel (Para 30 personas)

Antofagasta: \$ 177.100+IVA

#### **Salmón fresco**

Salmón fresco entero marinado y ahumado en casa, clásica guarnición de queso philadelphia al enledo, canastos de panes (cerveza, higo y miel) y tostadas crocantes (Para 15 personas)

Antofagasta: \$ 234.900+IVA



## **ESTACIONES**

### **Selección de Fiambres**

Jamón acaramelado, jamón artesanal, pechuga de pavo asada, chorizo español y salame italiano acompañado con mix de panes (Pan de hig, de campo, de nuez, crostini y grisines)

Antofagasta: \$ 6.300+IVA

### **Cheese & Bread**

Selección de quesos camembert, edam, gauda, fundo, ahumado, acompañado de frutos secos, membrillo y mix de panes (Pan de higo, de campo, de nuez, crostini y grisines)

Antofagasta: \$ 9.200+IVA

### **Crepes dulces**

Berries a la mantequilla con salsa de manjar y naranja acompañado de guarniciones (almendras, nueces, coco, choco chips, praliné de almendra)

Antofagasta: \$ 6.000+IVA

### **Bombones y Chocolates**

Variedad de bombones rellenos y chocolates artesanales de la casa

Antofagasta: \$ 9.900+IVA

### **Estación de Sushi**

California Roll cubiertos con sésamo, ciboulette y amapola (2 pp)

Makimono Roll cubiertos con palta y la pesca del día (2pp)

Rellenos de salmón, palta y exquisitas combinaciones

Nigiri & Gunkan, junto a selección de Sashimi (1pp)

Gyutataki y degustaciones de sakanatataki (2pp)

Hosomaki de kani kama, salmón, pollo teriyaki y de palta con cheese cream (1pp)

Salsas: Spice, soya, unagi

Antofagasta: \$ 14.600+IVA



### **Asado al Palo / Parrilla**

Inspiración del Chef dependiendo de la factibilidad de cada Unidad

Este producto contiene:

- Salad Bar (mínimo cinco variedades),
- Parrilla (vacuno, cerdo, ave, embutido),
  - Buffet de Postres
- Bebestibles: Apertivo, Copa de vino, Cervezas, Bebidas, Café
- Complementos: Pan, Mantequilla, Aderezos

### **Buffet Chileno (Almuerzo/Cena)**

#### **Bebestibles**

Elija 1 Apertivo entre: Borgoña, Clery, Ponche, Vino con chirimoya, Terremoto, Navegado  
1 jugo ó bebida

½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Te

#### **Estación Fría**

Elija 5 opciones entre: Arrollado de huaso, Papas con mayonesa, Ensalada chilena, Ensalada de cohayuyo, Ensalada de quinoa, Pickes surtidos, Porotos verde con palta y tomate, Choritos a la provenzal, Palta rellena con atún, Camarones en salsa verde, Ensalada de jaiba desmenuzada con porotos y cilantro

#### **Estación Caliente**

Elija 4 opciones entre: Pastel de choclo, Costillar de cerdo marinada criolla, Plateada al jugo, Carne mechada, Carbonada, Chupe de jaiba al gratín, Pesca del día con choritos y almeja al vapor, Cazuela de pollo

#### **Acompañamientos**

Elija 2 opciones entre: Puré de papas rústicas (al merken ó tradicional), Arroz aromático, Variedad de papas chilotas y chapalele

#### **Caldos y Caldillos**

Elija 1 opción entre: Caldillo de congrio, Pulmay ó Ajiaco

#### **Postres**

Elija 4 opciones entre: Surtido de dulces chilenos, Mote con huesillo, Leche nevada, Leche asada, Torta de merengue lúcuma, Manzana asada al vino tinto, Helado de arroz con leche, Helado de harina tostada

#### **El buffet incluye**

Pebre, Chanco en piedra, salsa de ají chileno, Mix de hojas, canasto de panes (pan amasado, sopaipilla) y mini empanada de pino

En los postres, frutas de la estación, Sopaipillas pasadas

Antofagasta: \$ 38.700+IVA





## ALMUERZOS

### **BOX LUNCH (ALMUERZO PARA LLEVAR)**

1 Sándwich ó Ensalada a elección, 1 postre, 1 bebida ó agua mineral

#### **Alternativas de sandwichs**

Definir tipo de pan (baguette, ciabitta, frica, molde Blanco ó molde Integral) con 15 días de antelación

Pechuga de ave asada, queso crema champiñones y aceitunas  
Queso mozzarella, verduras asadas, palmito, lechuga  
Roast Beef, huevo, pepinillo, queso crema con setas  
Pasta de ave, lechuga, tomate, queso laminado

#### **Alternativas de ensaladas**

(Todas acompañadas de un dressing del Chef)

Pasta fría, tomate, queso fresco, palmito, choclo y jamón de pavo  
Cesar salad con pollo  
Mix de hojas verdes, verduras asadas, palmito, tomates, quesillo  
Cous Cous, pepino, aceitunas, tomate, queso mozzarella, choclo

#### **Alternativas de postres**

Muffins de manzana canela  
Ensalada de fruta  
Brownie con dulce de leche

Antofagasta: \$ 11.200+IVA



## **ALMUERZO TRADICIONAL**

Elija una entrada, un plato principal y un postre

### **Entradas**

Torre intercalada de vegetales grillados y láminas de roast beef con suave salsa de queso  
Tártaro de pesca del día salsa de ají amarillo e hilos de camote crocante  
Canelón relleno con Puré de papas y salmón ahumado, suave salsa de limón y albahaca  
Quiche de espinacas y champiñones perfumado con crema de azafrán y ensaladilla fresca  
Inspiración del Chef

### **Principales**

Plateada de wagyu en salsa bourguignon acompañado de humita en olla y pebre tibio de cebollín  
Slice de pollo zócalo de polenta crocante, vegetales grillados y salsa de limón  
Roulade de pavo relleno de espárragos verdes y champiñones Paris, acompañado de papa asada a las finas hierbas y vegetales glaseados en salsa de champagne  
Colita de cuadril rellena con duxelle de hongos en cocción lenta, puré rústico y ratatouille del campo  
Inspiración del Chef

### **Postres**

Flan casero con dulce de leche  
Mousse de tres leches, con salsa de vainilla suave  
Frutas frescas con helado artesanal  
Mousse de arroz leche con salsa de caramelo y canela  
Inspiración del Chef

### **Complementos**

Café, Té ó Infusión de hierbas  
1 Vaso de Jugo ó Bebida  
Pan y mantequilla porcionada

Antofagasta: \$ 21.100+IVA



**CENAS**

**Cena Alternativa N°1**

**Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

**Entrada**

Frio de palmitos, envuelto en jamón serrano, lentejas y habas sobre tostada de pan de campo en jugo de gazpacho

**Principal**

Salmón rosado con espinacas, quenelle de habas con mantequilla de especias, cebollas glaseadas y jugos de cocción emulsionados

**Postre**

Lágrima de chocolate con espuma de baileys y salsa de frambuesa y naranja con berries frescos

**Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 37.700+IVA



## **Cena Alternativa N°2**

### **Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

### **Entrada**

Carpaccio de Wagyu servido con ensalada fresca de quínoa y pimentones, gelée de limón de pica y sal maldon

### **Principal**

Bondiola de cerdo al caramelo muselina de zanahorias con remolacha y gratín de papas

### **Postre**

Mousse de chocolate con espuma cítrica, chips de naranja, acompañado de salsa de frambuesa y nappage de chocolate

### **Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 40.000+IVA

## **Cena Alternativa N°3**

### **Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

### **Entrada**

Tártaro pez blanco marinado en limón sutil y jugo de apio, tierra de cilantro sobre tatin de tomates asados

### **Principal**

Rotolini de wagyu en cocción lenta al carmenere terrina de papas, puré de garbanzos tahine y limón y tomates rostizados



**Postre**

Cheesecake frio con notas de limón, vainilla y frutos rojos sobre salsa de frambuesa y tierra de pistacho

**Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 42.400+IVA

**Cena Alternativa N°4**

**Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

**Entrada**

Cebiche de camarón ecuatoriano, Pulpo y Salmón sobre cous cous a las finas hierbas y sopa de palta

**Principal**

Medallón de res en 48 hrs. de cocción al vino tinto y raviol con mousse de jaiba al chardonnay

**Postre**

Créme Brulee de intenso maracuyá con toques de vainilla, helado de frutos secos y avellanas en chocolate

**Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 44.400+IVA



## **Cena Alternativa N°5**

### **Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

### **Entrada**

Tataki de atún marinado en soya, pebre chileno y láminas de cochayuyo crocante y almendras tostadas

### **Principal**

Congrio relleno con cangrejo dorado y pistachos acompañados de dúo de quínoa, palta y hongos perfumados con sésamo y albahaca

### **Postre**

Semifrío de mango sobre jaconde de chocolate y café acompañado de salsa de maracuyá y crocante de chocolate

### **Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 47.100+IVA



## **Cena Alternativa N°6**

### **Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

### **Entrada**

Langostinos grillados sobre Tartán de queso de cabra y puerros, con criolla de tomates, cebolla morada y mini ensaladilla verde

### **Principal**

Roulade de cordero envuelto en tocino relleno con queso brie y tomates secos sobre humita criolla y reducción juice

### **Postre**

Copón de chirimoya y merengues con leche condensada y queso philadelphia

### **Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 49.400+IVA

## **Cena Alternativa N°7**

### **Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

### **Entrada**

Salmón pochado al vacío sobre chupe de hongos, murtilla y rica rica con puerros glaseados

### **Principal**

Medallón de res en 48 hrs. de cocción al vino tinto y raviol con mousse de jaiba al chardonnay



**Postre**

Napoleón con mousse de menta y berries marinados servidos con pannacotta de pistaccio

**Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 51.800+IVA

**Cena Alternativa N°8**

**Cocktail**

1 Aperitivo y 1 jugo ó bebida y 6 bocados

**Entrada**

Láminas de pato confit, mézclum de la huerta, queso brie, tomates secos al sol, calabazas y hierbas del valle

**Principal**

Mero sobre cremosa de ostiones al azafrán y puré de paillares perfumado con limón y sésamo

**Postre**

Dulzura de la infancia, bizcocho de pistacho, ganache de chocolate, flan de naranjas y macarrones, con tuils de cacao

**Complemento**

1 bebida ó agua mineral  
½ botella de vino reserva caliterra entre sauvignon blanc y cabernet sauvignon  
Café, Té ó Infusión de hierbas  
Pan, mantequilla

Antofagasta: \$ 53.300+IVA





### **Detalle del Cocktail**

**Para sus aperitivos elija 4 opciones de la siguiente lista:**

Pisco Sour, Mango Sour, Kir Royal, Caipiriña, Amaretto Sour, Mojito Cubano, Tequila Sunrise, Caipibrut, Brut Undurraga, Vino Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon Caliterra Reserva

**Para sus jugos ó bebidas elija entre** jugo de frambuesa, chirimoya ó mango ó bebida (coca cola, fanta, sprite, ginger ale)

**Para sus bocados elija entre:**

**Bocados fríos**

- Mini carpaccio alcaparras y parmesano
- Pincho de camarón a la parrilla sobre salsa huancaína
- Profiterol relleno con trucha ahumada
- Queso crema y caviar sobre rúcula envuelto en salmón ahumado
- Sopaipillas con plateada de wagyu en cocción lenta
- Atún en reducción de soya miel y maracuyá
- Cebiche de camarones y reineta, pluma de cebolla morada y rocoto
- Cremosa de ostiones con suave salsa espárragos
- Trucha sobre pastelera de choclo
- Pulpo a la provenzal
- Láminas de congrio con pebre de tomates asados

**Bocados calientes**

- Chupe de centolla
- Ragout de cordero en cocción lenta, tomates asados y menta fresca
- Pincho de filetes envuelto en tocino perfumado al tartufo
- Quiche relleno entre espinaca, tocino/huevo y pollo
- Ostiones en crispí de masa philo sobre suave salsa de mango
- Raviol de calabaza con mantequilla a la salvia
- Cubo de salmón marinado en soya y jengibre
- Pincho de pulpo a la parrilla al chimichurri con papas rusticas
- Pincho de langostinos, tomates secos y sopa de almendras con coco
- Quesito de cabra tibio en hojaldre con almendras tostadas
- Papas rellenas con chupe de centolla
- Empanada de queso champiñón
- Mini albóndigas de atún en salsa teriyaki
- Brocheta de lomo y vegetales perfumados al carbón



## ESTACIONES DE BEBESTIBLES

### **Duración: 2 horas**

#### **Estación tragos sin alcohol**

Virgin Mojito, Virgin Piña Colada, Cristal 0, Bebidas y Jugos de Mango y Chirimoya

Antofagasta: \$ 12.800+IVA

#### **Estación de cervezas**

Cristal, Heineken y Corona

Antofagasta: \$ 10.800+IVA

#### **Estación de vinos y espumantes**

Vino caliterra reserva en todas sus cepas y espumante undurraga brut

Antofagasta: \$ 10.000+IVA

### **Duración: 4 horas**

#### **Estación de bebidas**

Variedad de bebidas, agua mineral con ó sin gas

Antofagasta: \$ 8.200+IVA

#### **Estación de bebidas y jugos**

Variedad de bebidas, agua mineral con ó sin gas, jugos

Antofagasta: \$ 10.400+IVA

#### **Bar Abierto Básico**

Vodka Smirnoff, Pisco Mistral 35°, Ron Havana Añejo, Cerveza Corona, Whisky Johnnie Walker 6 años, Jugo de naranja, variedad de bebidas y minerales

Antofagasta: \$ 16.500+IVA

#### **Bar Abierto Superior**

Vodka Stolichnaya, Pisco Mistral Nobel 40°, Ron Havana Añejo, Cerveza Corona, Gin Beefeater, Johnnie Walker 6 años, Johnnie Walker 12 años, Baileys, Amaretto Disaronno, Drambuie, Espumante Undurraga Brut. Jugo de naranja y variedad de bebidas y minerales

Antofagasta: \$ 22.900+IVA