



Menú del Campo

Valor desde \$35.000 + IVA por persona

Cocktail:

Mini sopaipilla con pebre

Empanadas de pino cocktail

Empanadas vegetarianas cocktail

Pinchos queso cabra, tomate cherry, albahaca

Crostinis variedades

Pinchos de melón o piña envueltos en jamón serrano

Entrada

Humita de choclo o Mini papas rellenas

Fondo

Asado a la parrilla vacuno, cerdo y pollo (Opción vegetariana: Salmón a la parrilla en aluminio)

Ensaladas variedades buffet o a la mesa

Buffet de postres (1 unidad por persona de cada uno)

Shot de panacota de café con salsa de chocolate

Shot de la panacota de vainilla con salsa de berries

Shot de Mousse de chocolate

Mini pie de limón

Fruta fresca de la estación

Bebestibles (2 unidades por persona de cada uno)

Durante el cocktail: espumante, pisco sour variedades y jugos naturales

Durante la cena: vino tinto y jugos naturales

Aguas saborizadas naturalmente a libre disposición durante todo el evento

Mesa de café

Café grano, té Lipton negro y verde, infusiones naturales (canela, jengibre, menta), azúcar rubia, miel, endulzante. 2 por persona aproximado

Pastelitos y dulces surtidos (alfajores, merengues y galletas artesanales) 4 por persona

Chocolates artesanales 1 por persona

Trasnoche

Consomé de vacuno o ave

Tapaditos de vacuno o ave

Incluye

Manteles negros rectangulares para mesones de catering

Cristalería y vajilla necesaria

Pequeños elementos decorativos

Montaje y desmontaje

Garzones en relación de 1 garzón cada 10 a 15 invitados

No incluye

Establecimiento

Mobiliario. Este se puede cotizar pero su valor no está incluido dentro de esta cotización

Decoración general

Cristalería, cubertería y vajilla que no esté considerada dentro del catering mismo

Hielo u otros elementos necesarios del bar

Refrigeradores, congeladoras, hornos u otros

Opcionales con costo adicional

Estación de cerveza (elegir 1 opción) \$200.000.

Cerveza botellín marca a elección 100 unidades. Dispuestas en hieleras grandes con reposición de hielo según necesidad

1 Barril 50Lt cerveza artesanal marca Biuzt (Ippa, Doble bock, Germain pilsner o Strong bitter) o equivalente. Incluye el uso de 100 copas cerveceras

Mesa quesos y frutos surtidos para 50 personas \$200.000.

5 variedades queso (azul, cabra, mantecoso, camembert, brie u otro)

Frutos secos (nueces, almendras, ciruelas deshidratadas, otros)

Frutos frescos (berries surtidos, uvas, aceitunas, u otra fruta estacional)

Dulces (chocolates surtidos, galletas)

Masas (Pan artesanal y grisines)

Salsas artesanales (de aceitunas negras, de aceitunas moradas, al pesto, lactonesa ciboullete)

Bar abierto para 100 personas Valor: \$600.000 + IVA

- Espumantes Brut, Demi sec o Moscatto. Marcas SBX, Amaranta, Viña Mar o equivalente

- Kir royal (mismos espumantes)

- Whisky Johnny Walker etiqueta roja

- Ron Pampero, Cacique, Bacardi o equivalente

- Vodka Smirnoff o Stolichnaya

- Pisco Mal Paso 35°

- Bebidas marca Coca cola, o la equivalente que sea de preferencia de los novios

- Jugos marca Watts

- Hielo y limón

*Incluye Barman, copero, cristalería y elementos necesarios.

*Consultar por productos que no se encuentren en la lista

Alternativas de cambio o adición (puede influir en el valor final de la cotización)

Cóctel adultos:

- Bruschetas surtidas: camembert/cebolla caramelizada al vino tinto, queso philadelphia/salmón ahumado/alcaparras, carne mechada/guacamole, queso azul/nueces/miel, aceite de oliva/jamón serrano/ rúcula, aceite de oliva/tomates cherry asados/eneldo

- Empanadas coctel masa philo o masa tradicional horno. Variedad de rellenos: pino tradicional, pino/merken, queso, mechada/queso, espinaca/crema, napolitana, griega, etc

- Camarones XL apanados en coco en dip de mango

- Pincho capresse: tomate cherry, queso de cabra y albahaca

- Pinchos lomo saltado

- Pinchos arcoíris: Pollo, piña, cebolla morada y pimentones multicolores

- Crudo

- Ceviche de pescado

- Ceviche de cochayuyo

- Ceviche de champiñón

- Sopaipillas mini con pebre

- Ají de gallina

- Pulpo al olivo

- Brocheta quesos (3 trozos diferentes tipos de queso)

- Gyosas surtidas en salsa de soya y sésamo

- Sachimi de salmón o atún rojo en salsa de soya y sésamo

- Mini gredas con pastelera de choclo y lomo al horno

- Mini gredas con humita en olla

- Mini causa limeña

- Dedos de pescado frito con salsa verde o limón
- Ciruelas deshidratadas al horno, rellenas de queso ricota y envueltas en tocino
- Pincho jamón serrano/melón calameño (sólo en temporada)
- Mini hamburguesas con queso

Cóctel niños:

- Mozzarella sticks en salsa pomodoro
- Bombitas de pizza
- Brochetas de pollo en salsa barbecue
- Pinchos tomate cherry/queso mantecoso
- Pinchos tomate cherry/huevo de codorniz
- Empanadas coctel tomate/queso/aceitunas
- Empanadas coctel jamón-queso
- Papas fritas con mayonesa de la casa

Entrada adultos

- Nidos de jamón serrano y brotes
- Causa limeña
- Trilogía de causas: Puré de papa amarilla, de camote y de betarraga, relleno de jaiba, atún y pulpo - Ceviche de pescado fresco, cebolla morada y palta
- Timbal de quinoa, palta y salmón
- Brocheta de camarones (3 unidades XL) a la parrilla con mix de hojas verdes y nueces o pebre de palta y mango - Trilogía de ceviche: Atún rojo, salmón y reineta
- Trilogía de chupes: Jaiba, pulpo y mariscos

Contacto:

Nombre: Catherine Navarro

Fono: +56950551349

Mail: cnavarro@conchevino.cl/contacto@conchevino.cl

Sitio Web: www.conchevino.cl