



Menú estilo fingerfood

Valor desde \$30.000 + IVA por persona

Bocados salados (1,5 unidades por persona)

Pincho capresse tomate cherry-queso cabra-albahaca

Pincho pollo o cerdo-piña asado

Pincho estilo lomo saltado

Pincho melón-jamón serrano

Ceviche de pescado fresco en vaso

Camarón apanado en coco con dip de mango

Empanaditas masa philo. Opciones de relleno: espinaca-crema, napolitanas, salmón ahumado-philadelphia

Bruschetas surtidas: philadelphia-serrano-rúcula-nuez, queso azul-higos (o algún otro fruto de la estación), camembert-cebolla caramelizada al carmenére, ricota-pesto-tomate al horno

Bolitas de carne en salsa de yogurt

Mini gredas pastelera de choclo-lomo

Pulpo al olivo en cuchara china

Mini sopaipillas con pebre

Bocados dulces (1 unidad por persona)

Shot Mousse chocolate-menta (menta opcional)

Shot Tiramisú

Shot suspiro limeño

Shot Mousse de dulce de leche con decoración chocolate

Shot Panacota con salsa berries o panacota de café

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

Bebestibles (2 copas por persona de cada uno)

Copa espumante (brut, demi sec, moscatto)

Vino tinto y blanco

Jugos naturales

Aguas saborizadas naturalmente a libre disposición durante todo el evento

Descorche de alcohol adicional sin costo.

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