



Nuestra empresa cuenta con más de 4 años de experiencia en el mercado gastronómico, creado para cubrir tanto las necesidades de empresas como de particulares. Proponemos una banquetería de alto nivel, poniendo mucho cuidado en los detalles de nuestros eventos, tratando de sorprender a nuestros clientes con un recorrido de sabores, colores, texturas y una puesta en escena de calidad

Nos preocupamos de todo, si así lo quieres, podemos ver la ambientación de tu evento, arreglos de flores, música, encarpado, iluminación y lo que necesites para tu celebración.

En cuanto a producción, contamos con un grupo de personas que trabajara de acuerdo a los requerimientos de cada cliente o empresa, te invitamos a cotizar con nosotros y vivir una experiencia de calidad, visítanos en nuestra página web www.eventostuplacerculpable.cl

Contacto:
Anthony Cel. 54361444

info@eventostuplacerculpable.cl



COCKTAIL FRÍO:

- 100 Canapés 3 variedades \$15.000
(Choclito, palmito, atún, aceituna, champiñón, choritos, tomate cherry, queso)

- 100 Canapés Premium 5 variedades \$25.000
(salmón, camarón, huevo de codorniz, salame, 3 quesos, espárragos, pepinillos)

- 50 Canapés del mar \$10.000
(En pan integral: Camarón, atún y jamón de pavo)

- 50 Tapaditos 2 variedades \$10.000
(Pollo pimentón, pollo lechuga, jamón-queso, pavo tomate)

- 30 Mini triángulo de pan de molde 1 variedad \$12.000
(Pollo pimentón, pollo lechuga, jamón-queso, pavo tomate)

COCKTAIL CALIENTE:

15 Brocheta chica Pollo	\$8.000
15 Brocheta grande Pollo	\$10.000
15 Brocheta chica Carne	\$11.000
15 Brocheta grande Carne	\$18.000
20 Brochetas de Camarón	\$12.000
20 Mini sopaipillas	\$3.500
40 Empanaditas surtidas	\$13.000
20 Mini Hot-dog	\$8.000
20 Mini pizzas	\$9.000
20 Quesadillas	\$8.000

COCKTAIL DULCE:

24 pastelitos chilenos	\$6.000
30 Brocheta chica Fruta	\$15.000
20 Mini Donuts bañadas en chocolate	\$6.000
6 Cupcakes con Crema de Mantequilla	\$4.000
24 Mini Brownies con nueces	\$9.000

MENU (100 personas)

APERITIVOS

Champagne, Pisco sour, Jugos, Bebidas, Vino blanco, tinto

COCTEL

4 canapes (palmito, espárragos, nuez ave, tomate aji.
2 empanaditas de queso
2 sopaipillas con pebre

ENTRADA

Cuscus con verduras con camarón ecuatoriano mas salsa

PLATO DE FONDO

Asado de res (carne al horno) con gratinado de papas o Filete de ave a la plancha con arroz al curri o al cilantro mas Salsa de finas hiervas

POSTRE A LA MESA

Un mouse de chocolate con berri o
Un mouse de frutas con berri

BUFFET DE POSTRE

Frutas de estación mas mouse a elección

AFTER DINNER

Consomé de ave / tapaditos de lechuga tocino o ave

INCLUYE.

Personal especializado: Garzones coordinador chef ayudante de cocina barman.
Decoración: Mantelería mesas sillas vajilla arreglos florales.

Monto final del evento \$25.000 pesos por persona.

