



# Recepción

CARTA



## RECEPCIÓN

- Aguas Maceradas (pepino, albahaca, menta, dependiendo de los frutos de la estación).

## BAR DE SHOP KUNTSMANN

- Kuntsmann Lager.
- Kuntsmann Torobayo.

## BARRA (Esta barra es durante todo el matrimonio).

- Aperol Spritz.
- Ramazzotti Spritz.
- Gin pepino, romero y tónica.
- Espumante Veuve du Vernai y Chandon.
- Molecular Kir Royal, Curazao.
- Pisco sour frappé a la peruana y de albahaca.
- Mojito Sabores (tradicional, frutas).
- Vodka frutos rojos con arándanos, berries etc.
- Maracuyá sour.
- Vodka Pepino.
- Shot de tequila Jimador.
- Shot de Jaggermeister.
- Ron / Habana Club o Pampero.
- Vodka tónica / Absolut y Stolichnaya, normal y de sabores.
- Pisco / Alto del Carmen 35º y Mistral 35º.
- Agua mineral, bebidas normales y light.
- Jugos naturales (chirimoya, maracuyá-jengibre, frambuesa-menta).



# Cóctel

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

- Tofu envuelto en kimchi.
- Gaspacho con frutilla o durazno.
- Hummus con dip de tortilla.
- Conito indómito.
- Causa de pulpo al olivo.
- Papa nativa con centolla.
- Papa nativa con queso de cabra trufado.
- Crudo de res.
- Gravlax de salmón.

## BUFFET DE CEVICHE (Durante el coctel autoservicio)

Ceviche de atún, cebollín y rocoto.  
Ceviche de salmón y fruto de la pasión.  
Ceviche de pescado blanco, tomate y ají verde.  
Ceviche de mariscos al olivo.  
Ceviche de hongos silvestres.



# Cóctel

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

- Croqueta de Langosta.
- Papas bravas.
- Camarón apanado con almendras y salsa romesco.
- Empanada de sopaipilla con mechada.
- Croqueta de Jamón ibérico.
- Calamar en panco y salsa tártara.
- Mini asado alemán.
- Champiñón relleno de queso de cabra trufado.
- Capachito de jaiba.
- Camembert apanado en pistacho con mermelada de rosa mosqueta.
- Sopaipillita chilota con pebre de cochayuyo.



# Cena

CARTA



## 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.
- Tabulé de quínoa, mango, palta y camarones ecuatorianos.
- Crema de alcachofas en textura y aceite de trufa.
- Ceviche mixto a la peruana.
- Roast beef con pera y queso roquefort.
- Papas nativas con centolla.
- Carpaccio de res con brotes de alfalfa.

## PRINCIPAL (Elegir uno por persona)

- Plateada en cocción lenta durante “48 hrs” con pastelera de choclo y tomates asados.
- Picana Angus en cocción lenta durante “6 hrs” con puré rustico y verduras baby.
- Paleta de cordero lechal en cocción lenta durante “24 hrs” con camote naranja, queso feta y kale.
- Filete de res con puré de hongos y milhojas de papa trufada.
- Merluza austral con puré de arvejas, verduras y ajo-limón.
- Salmón envuelto en jamón serrano con mote, albahaca y puré de brócoli.
- Canelones de carne con salsa de bechamel trufada.
- Raviolones de ricota, nuez y espinaca con salsa pomodoro y pesto de albahaca.



# Cena

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

- Lemond curd relleno de mousse de chocolate blanco y crema mascarpone.
- Chessesecake de frutos rojos con streussel de pimienta y cayena con cremoso de mora al yogurt.
- Sable de amapola con mousse de pistacho relleno de crema de naranja.
- Tartaleta de almendra con cremoso de mandarina relleno de nuez.
- Compota de mango y mousse de chocolate bitter y crema de mascarpone al chocolate.
- Creme Brulle.
- Bavaroise de caramelo relleno de crema de naranja sobre brownie de chocolate y mousse de cointreau.
- Tartaleta de cacao con crema de maracuyá y mango con esponja de pistacho.
- Creme Caramel.



# Dulce

CARTA



**BUFFET DULCE** (Elegir 7 tipos de postres, y se calcula en proporción de 2,5 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.
- Creme brulé.
- Pie de limón.
- Sémola con leche y peritas en salsa de vino tinto.
- Copones con ensalada de frutas de la estación.
- Pirámides 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)

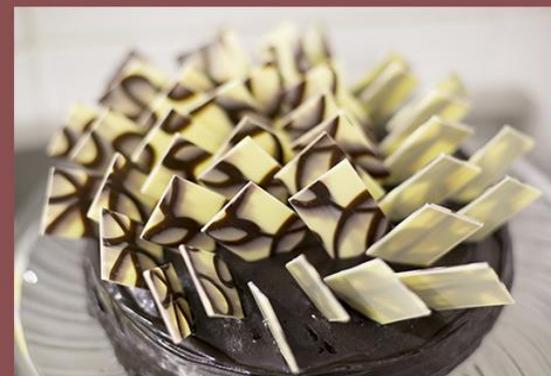
- Frambuesa, arándanos, chocolate blanco y negro

## CANDY BAR

- Frascos con variedad de dulces.
- Chocolates.
- Paletas de dulce.

## INCLUYE EN LA CENA:

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



# After Hour

CARTA



## PARA TERMINAR (elegir 3 opciones entre)

- Cono de papas fritas con ketchup, mayonesa casera y mostaza.
- Ajiaco.
- Sopa oceánica.
- Mini hot-dog de salchicha ahumada artesanal con tomate, chucrut y cebolla crísp.
- Tacos de pollo, lechuga, choclo y guacamole.
- Churrasco italiano.
- Taco de cochinita, lechuga, choclo y guacamole.
- Lomito italiano.



# Ambientación

## NUESTRA COTIZACIÓN INCLUYE

- Servicio especializado de garzones y barman / Un garzón cada 8 invitados, más garzones volantes que cumplen el rol de ofrecer vino y bebestibles en la cena y en el coctel cumplen el rol de barrido.
- Bartenders.
- Chef con equipo de cocina a cargo, hornos, carros porta platos, camión refrigerado e implementación de cocina.
- Mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y cuchillería.
- Barras / ideal poner dos barras, una en la zona de cóctel y una barra en el salón donde será la fiesta y cena.
- Supervisores durante todo el evento.
- Jefes de servicio.
- Productores a cargo.

## AMBIENTACIÓN (Según elección de los novios)

- Mesas cuadradas, redondas y rectangulares.
- Mesa para 20 personas (mesa de Novios) o la cantidad que los Novios decidan.
- Sillas Chiavari, color a elección / blancas, negras y/o doradas.
- Mantelería.
- Buffet para todas las estaciones de comida y de postres.
- Estación de ceviches.
- Mesas de apoyo para el coctel de pie de bienvenida.
- Ambientación y decoración completa del lugar.
- 4 Lounge de regalo para la zona de cóctel.



**NOTA:**

- Vinos y Whisky deben ser proporcionados por el cliente.
- Al momento del cierre de contrato, se realiza un abono del 30% del Matrimonio.
- Se fija visita técnica para realizar un plano del Matrimonio, donde ubicar las mesas, barra, zona cóctel, zona descanso, entrada, timing, etc.
- Se realiza la reunión con la Directora de Arte, en donde se define la ambientación y decoración.
- Se programa la degustación para 6 invitados, de acuerdo al menú escogido, incluyendo la decoración elegida de la mesa
- Si quieren aumentar la cantidad de invitados a la degustación, esto tiene un costo extra de \$35.000 + iva por persona.
- Un mes antes del matrimonio, se abona el 70% restante del contrato. Todas las diferencias que puedan existir, como aumento en la lista de invitados y temas extras que quieran contratar, se cerrará una semana antes del matrimonio.

**VALORES MATRIMONIO**

- El valor de todo lo antes descrito es de **UF 2,4 más IVA** por persona en base a 200 invitados como mínimo al Matrimonio ya sea en Casa García-Huidobro en otro lugar en Santiago.
- El valor de los invitados después de las 00:00 hrs. solo a la Fiesta (Buffet de Postre, After Hour y Barra Abierta) es de **UF 0,7 más iva** por persona.
- El valor de los niños invitados al Matrimonio es de **UF 0,6 más iva** por persona, (El menú incluye brochetas de pollo apanados o nuggets de pollo con papas fritas o trozo de pizza napolitana, además de dulces en su puesto).

