



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK

OPCIÓN A

- A1 Selección de galletas surtidas (2pp.) y mini palmera con chocolate (1pp.)
Café, selección de té y leche.
- A2 Selección de galletas surtidas (2pp.) y queque sabores (1pp)
Café, selección de té y leche.

Valor por persona \$5.400 + IVA

OPCIÓN B

- B1 Selección de galletas surtidas (3pp.) y shot de frutas (1pp)
Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)
- B2 Selección de galletas surtidas (3pp.) y rollo de canela glaseado (1pp.)
Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)

Valor por persona \$6.000 + IVA

OPCIÓN C

- Selección de galletas surtidas (3pp.)
- Finger a elección (2pp.) entre: Ave, tomate, lechuga Mechada luco
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)

**Toda modificación o cambio tendrá un cargo adicional.*

Valor por persona \$7.000 + IVA



COFFEE BREAK

OPCIÓN D

- Selección de galletas surtidas (3pp.)
- Galletón relleno de cheesecake (1pp.)
- Brocheta de frutas (1pp.)
- Finger a elección (3pp.) entre: Cremoso de hummus, tomate y ciboulette
Jamón, queso y tomate (caliente) Ave pimiento.
- Café, selección de té y jugo de fruta (1pp)

Valor por persona \$11.200 + IVA

OPCIÓN E *(Sin gluten)*

- Brochetas de frutas de la estación (2pp.)
- Galleta con chips de chocolate(1pp.)
- Mini sándwich palta-tomate-quesillo, sin gluten (1pp.)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)

Valor por persona \$11.200 + IVA

COFFEE BREAK



COMPLEMENTOS PARA COFFEE BREAK

- Café de grano o descafeinado (1 taza) **\$ 2.700 + IVA**
- Leche fría o caliente (1 jarra de 500 cc) **\$ 2.200 + IVA**
- Jugo de frutas (1 vaso) **\$ 3.200 + IVA**
- Jugo de frutas (1 jarra, 8 vasos) **\$ 14.500 + IVA**
- Bebida gaseosa, botella (1 unidad) **\$ 2.800 + IVA**
- Agua mineral con/sin gas (1 unidad) **\$ 2.800 + IVA**
- Galletón de avena (1 unidad) **\$ 2.000 + IVA**
- Galleta chips de chocolate sin gluten
(Elaboración propia, unidad) **\$ 2.000 + IVA**
- Selección de finger sándwich (1 unidad) **\$ 2.700 + IVA**
- Selección de finger sándwich (2 unidades) **\$ 4.900 + IVA**
- Muffins sabores (1 unidad)(elaboración de la casa) **\$ 2.100 + IVA**
- Shot de frutas (1 unidad) **\$ 2.100 + IVA**
- Ensalada de frutas (1 unidad) **\$ 6.800 + IVA**
- Termo de café o té (20 personas) **\$ 41.500 + IVA**
- Bandeja de galletas surtidas (20 unidades) **\$ 19.000 + IVA**
- Bandeja de queque (15 trozos) **\$ 19.000 + IVA**
- Frutos Secos (30 grs.) **\$ 2.800 + IVA**
- Brownie con chocolate (1 unidad) **\$ 2.100 + IVA**
- Copa de yogur natural, granola y salsa (1 unidad) **\$ 2.000 + IVA**



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

DESAYUNOS



DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

- Ensalada de frutas frescas de la estación (1pp.)
- Jugo de frutas (1 pp.)
- Cesta de panes salados, tostadas y enrejado sabores
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Café, selección de té, leche.

Valor por persona \$12.400 + IVA

DESAYUNO LIGHT

- Brochetas de frutas de la estación (2pp.)
- Jugo de frutas (1 pp.)
- Finger jamón de pavo palta lechuga
- Finger quesillo zapallo italiano
- Yogurt natural avena, chía y salsa de mango
- Galletón con semillas y chips de chocolate (1pp.)
- Café, café descafeinado, selección de té o leche descremada.

Valor por persona \$13.500 + IVA



DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO

- Ensalada de frutas de la estación (1pp.)
- Jugo de frutas (1 pp.)
- Queso mantecoso y variedad de jamones.
- Yogurt natural, granola y salsa frutilla.
- Huevos revueltos.
- Cesta de panes salados, tostadas y enrejado sabores
- Kuchen de manzana (1pp.)
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Café, selección de té, leche.

Valor por persona \$14.400 + IVA



DESAYUNOS

DESAYUNO BUFFET (MÍNIMO 30 PERSONAS)

- Fruta fresca de la estación.
- Jugo de frutas (1 pp.)
- Compota de frutas.
- Selección de panes salados.
- Kuchen de la casa.
- Bollería dulce.
- Yogurt natural y con sabores cereales 3 variedades
- Jamón de pierna ahumado, de pavo, queso nacional y queso chacra.
- Huevos revueltos, salchichas de desayuno y vegetales grillados.
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Café, selección de té, leche.

**Toda modificación o cambio tendrá un cargo adicional.*

Valor por persona \$16.700 + IVA



DESAYUNOS

HORA DEL TÉ

- Brochetas de fruta de la estación (2pp.)
- Jugo de frutas (1 pp.)
- Finger sándwich (2pp.)
- Ave nuez en pan molde
- Jamón queso en mini amasado (caliente)
- Selección de bollería dulce, salada, tostada
- Brownie de chocolate.
- Clafoutis de la casa (1pp.)
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Café, selección de té o chocolate caliente.

Valor por persona \$18.400 + IVA



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

SNACK & BOX LUNCH



SNACK

Variedad de sándwiches a elección

(Este servicio sólo se ofrece en el mismo salón de la reunión)

- **WRAPS VEGETARIANO**
Tortilla rellena con quesillo, tomate, lechuga, aceituna y crema al ciboulette.
- **CHURRASCO A LO POBRE**
Tradicional churrasco de res, huevo frito y cebolla caramelizada.
- **CHEESE BURGER**
Hamburguesa de res, queso cheddar fundido, champiñones al tocino en salsa barbacoa, pepinillos dill, lechuga y tomate.
- **CLUB SÁNDWICH**
Clásico sándwich de tres capas de molde con pechuga de ave, tomate, lechuga, queso mantecoso, tocino y huevo frito.
- **SÁNDWICH AVE CROCANTE**
Suprema de ave apanada con tiernas lechugas, tomates de selección y salsa tartara.
- **CAMPESTRE**
Carne braseada cocinada lentamente acompañada con palta molida y ají verde.

Todos los sándwiches incluyen:

Porción de papas fritas.

Vaso de bebida o agua mineral (1pp.)

Brochetas de fruta (2pp.)

Valor por persona \$17.800 + IVA



BOX LUNCH

BOX LUNCH

- Sándwich ave palta y lechuga en pan ciabatta
- Muffins sabores (1 unidad) (elaboración de la casa)
- Bebestible (1pp.) Jugo Néctar, tetra pack 200cc.
- Fruta de la estación (1 unidad.)

Valor por persona \$14.500 + IVA

Opción cambio bebestible:

- Gaseosa en lata 350cc.

- Mineral con o sin gas botella 500cc.

Valor por persona \$2.500 + IVA

Valor por persona \$2.900 + IVA



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

COCKTAILS

COCKTAILS



OPCIÓN A

A1 **Incluye:** Bocados fríos (6pp.) + Bocados calientes (6pp.) Bocados dulces (2pp.) + 2 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$27.100 + IVA

A2 **Incluye:** Bocados fríos (8pp.) + Bocados calientes (8pp.) Bocados dulces (3pp.) + 3 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$30.400 + IVA

A3 **Incluye:** Bocados fríos (10pp.) + Bocados calientes (10pp.) Bocados dulces (4pp.) + 4 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$36.200 + IVA

COCKTAILS

A glass tray with several appetizers, likely salmon and cucumber, arranged on a reflective surface. The background is dark, and the lighting highlights the textures of the food.

BOCADOS FRÍOS OPCIÓN A

- Blinis de albahaca con cremoso al limón y camarón
- Bombón de cous cous y aceitunas con crocante de semilla de zapallo y yogurt a la menta
- Clásico ceviche de Salmón
- Chessecake de palmito, nuez y pimientos rojos
- Atún sellado y marinado en soya con mousse de palta y jengibre
- Minibrocheta mediterránea queso cabra al pesto, aceituna y tomate cherry
- Roulade de jamón serrano y mousse de alcachofa
- Roll de ave con espinaca, pimiento rojo y pistachos
- Tartar de atún sobre tostada al eneldo
- Roll de panqueque a las hierbas, salmón ahumado y crema.

COCKTAILS



BOCADOS CALIENTES OPCIÓN A

- Kebab de res en salsa de tamarindo
- Brocheta de ave con salsa barbacoa
- Empanadas de queso, aceituna, jamón y toques de orégano
- Quiche de queso mantecoso, tomate y albahaca
- Falafel de garbanzo con salsa de yogurt menta
- Empanada de mechada en masa de sopaipilla
- Arancini de setas con pesto de tomates
- Camarón empanizado en coco servido con salsa de maracuyá
- Finger de salmón servido con chutney de piña
- Chupe de jaiba gratinado

BOCADOS DULCES OPCIÓN A

- Trufa manjar blanco y crocante de canela
- Mini cheesecake brulee con frambuesas
- Bocado de chocolate de leche con merengue y naranja al vivo Gazpacho de piña y manzana servido con frutas de la estación

COCKTAILS



OPCIÓN B

B1 **Incluye:** Bocados fríos (6pp.) + Bocados Calientes (6pp.) Bocados Dulces (2pp.) + 2 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$32.600 + IVA

B2 **Incluye:** Bocados fríos (8pp.) + Bocados calientes (8pp.) Bocados dulces (3pp.) + 3 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$36.600 + IVA

B3 **Incluye:** Bocados fríos (8pp.) + Bocados calientes (8pp.) Bocados dulces (3pp.) + 3 tragos a elección, entre: Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, Vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$40.400 + IVA



COCKTAILS

BOCADOS FRÍOS OPCIÓN B

- Salmon ahumado con causa limeña
- Pulpo al olivo
- Pincho capresse, queso mozzarella y tomates a la albaca
- Tataki de salmón con cebolla caramelizada al carmenere
- Centolla cremosa al limón
- Camarón a las finas hierbas con salsa huancaína
- Brusqueta de roast beef con causeo de apio, palta y cilantro
- Tártaro de res a la mostaza antigua sobre tostada
- Tártaro de verduras y quínoa tropical
- Hummus de garbanzo y verduras, envuelto en zucchini y salsa de yogur a la menta



COCKTAILS

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN B

- Zamosas de champiñones trufados y verduras
- Salmon ahumado con crema de puerros gratinados
- Quiche de pastelera con tomatillos
- Brochetas de ave y solomillo con salsa de arándanos
- Camarones rellenos con queso ahumado, empanizados con salsa de maracuyá Tortellini de mariscos en suave salsa de ostras
- Ciruelas rellenas con cebolla estofada y bardeadas en tocino
- Roulade de pollo relleno con pate de hígado y polvo de pistacho
- Empanadita de carne braseada y queso de cabre
- Bombón de res con salsa de queso azul

BOCADOS DULCES OPCIÓN B

- Macarons avellana y naranja
- Shot mango maracuyá
- Mini tarta de chocolate cremoso
- Pie de limón sobre crocante de chocolate



ESTACIONES

(Adicional a opciones cocktail, mínimo 30 personas)

ESTACIÓN DE QUESO

Variedad entre:

- Queso de cabra
- Queso mantecoso con especias
- Queso ahumado, edam, camembert
- Servido con frutos rojos, trozos de chocolate, variedad de aceitunas, frutos secos, cesta de panes, tostadas y galletas.

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$16.900 + IVA

CHEESE AND WINE

Variedad entre:

- Queso de cabra
- Queso ahumado, camembert, edam
- Queso mantecoso con especias y frutos secos
- Copa de vino de la casa (2pp) (Sauvigno Blanc o Cabernet Sauvignon), acompañado con cesta de panes y galletas saladas.

Valor por persona \$21.800 + IVA



ESTACIONES

AGREGADO OPCIONAL

- Copa de vino de la casa (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)

Valor por persona \$3.500 + IVA

ESTACIÓN DE MINI HAMBURGUESAS

Guarniciones:

- Aros de cebolla
- Pepinillos
- Tomate, palta, lechuga.
- Queso Cheddar
- Papas Fritas.

Salsas: Mayonesa, Kétchup y Mostaza.

- Pan frica mini

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$20.800 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN DE ROAST BEEF AHUMADO

- Lomo de res ahumado
- **Acompañado:**
- Pure de palta tomate lechuga Mayonesa ketchup y mayonesa
- Variedad de panes

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$13.400 + IVA

ESTACIÓN DE PAVO A LA NARANJA

- Suprema de pavo glaseada en mantequilla con toques de naranja
- **Acompañado:**
- Pure de palta tomate lechuga
- Mayonesa ketchup y mayonesa
- Variedad de panes

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$13.400 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN DE PIZZAS

- Tres trozos de pizza por persona, entre:
Pepperoni, Camarón y champiñón
- Queso de cabra, tomate y albahaca
- **Salsas:** Mayonesa, Kétchup y Mostaza

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$13.400 + IVA

ESTACIÓN DULCES

- Pastelería chilena
- Pastelería francesa
- Variedad de tartas
- Variedad de mousse
- Fruta de la estación

**No incluye bebestibles.*

Valor por persona \$13.400 + IVA



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

ALMUERZO O CENA

A photograph of a white plate featuring a cooked salmon fillet. The salmon is garnished with fresh dill and a lemon wedge. It is served with a variety of vegetables, including asparagus, carrots, and a colorful vegetable medley. The plate is set on a white tablecloth with silverware visible in the background.

ALMUERZO O CENA

OPCIÓN A

A1

Incluye:

Entrada a elección entre las alternativas (A)

Principal a elección entre las alternativas (A)

Postre a elección entre las alternativas (A)

Bebida

Café, selección de té o infusión.

**Seleccionar una alternativa de menú igual para todos los asistentes*

Valor por persona \$21.900 + IVA



ALMUERZO O CENA

COCKTAIL A + ALMUERZO A

Incluye:

Aperitivos (2pp.) a elección,

Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, vino de la casa, jugos y bebidas.

Bocados fríos (3pp.)

Bocados calientes (3pp.)

Entrada a elección entre las alternativas (A)

Principal a elección entre las alternativas (A)

Postre a elección entre las alternativas (A)

Media botella de vino de la casa.

Bebida

Café, selección de té o infusión.

**Seleccionar una alternativa de menú igual para todos los asistentes*

Valor por persona \$39.300 + IVA

AGREGADO OPCIONAL

Copa de vino de la casa (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)

Valor por persona \$3.500 + IVA



ALMUERZO O CENA

ENTRADAS

- Ceviche de atún a la peruana.
- Crema de zapallo camote y tostada parmesano.
- Quiche de jamón serrano y fondo de alcachofa con una fresca ensalada de hojas verdes y tomate cocktail.
- Cous cous mediterráneo servido con camarones en salsa de ostra y reducción de mango.
- Crema de setas y tostadas con semilla.
- Ensalada cesar clásica con camarones apanados.
- Ensalada Ebro, mix de hojas, zapallo italiano grille, champiñones salteados, pétalos de tomate asado, aceituna y quesillo marinado.
- Tataki de atún empanizado en semillas de sésamo y suave causa de limón con salsa al merkén.
- Timbal de papa nativa, aceitunas, apio con láminas de roast beef ahumado, mini ensalada y salsa de mostaza.
- Roulade de salmón frío, rellena de espárragos, espinaca y pimientos, montado sobre mix de hojas, tostadas a las finas hierbas y reducción de aceto.

ALMUERZO O CENA

PLATO PRINCIPAL

- Merluza pochada en lima, coco y cebollín servida con pure de papa camote rustico, tomates salteados y zapallo italiano.
- Canelones rellenos con ragout de carne braseada almendras tostadas con toques de queso roquefort en salsa rosa.
- Risotto al limón acompañado de mariscos salteados.
- Salmon grille con crocante de risotto al ciboulette, espárragos al olivo y salsa de curry verde.
- Plateada al vino tinto y calafate servida con mil hojas de papas, alcachofas salteadas con chimichurri y toques de berenjena.
- Solomillo a las finas hierbas con hummus a la menta, juliana de verduras y salsa de arándanos.
- Lasaña de verduras y pastelera de choclo sobre salsa pomodoro y polvo de aceituna.
- Carne braseada en cocción lenta, servida con gnoquis en salsa de zanahoria.
- Suprema de ave rellena con tapenade en salsa de cebolla ahumada servida con ragout de trigo mote crocante y ensaladilla chilena
- Salteado de mar y tierra, finos cortes de lomo, camarones y calamares, sobre papas asadas y cilantro.



ALMUERZO O CENA

POSTRES

- Profiterol craquelado con crema pastelera y salsa de frambuesa.
- Cheesecake de oreo sobre una base de brownie de chocolate y salsa de frutillas.
- Clásico creme brulee con toques de piña, acompañado de mousse de piña colada.
- Torta de merengue, chocolate y maracuyá.
- Tiramisú amaretto con salsa de toffee sobre una base agalletada de café.
- Trifle de bayas mixtas con merengue seco y crema montada.
- Tronco de selva negra sobre tierra de chocolate.
- Panna cotta de mango y fresas.
- Tarta de lima, menta y jengibre con esponjoso merengue italiano.
- Semifrío de chocolate avellanas con salsa de sangría.

**Toda modificación o cambio tendrá un cargo adicional.*

**Opción vegetariana a sugerencia del chef con un cargo adicional*

ALMUERZO O CENA



MENÚ SIN GLUTEN

- **ENTRADA**

Ensalada verde, con tofu empanizado al ciboulette, palmitos, pétalos de tomate y zapallo italiano grillado.

Timbal de quínoa con trozos de tomate y palta al cilantro.

- **PRINCIPAL**

Hamburguesa de lentejas, con salsa de calabaza y verduras de la estación

Fideos de arroz con salsa pomodoro y verduras al estilo oriental.

- **POSTRE**

Brownie vegano con helado de berries Tartaleta de frambuesa.

Valor por persona \$22.900 + IVA

ALMUERZO O CENA



OPCIÓN B

B1 Incluye:

Entrada a elección entre las alternativas (B)

Principal a elección entre las alternativas (B)

Postre a elección entre las alternativas (B)

Bebida botella (1pp.)

Café, selección de té o infusión.

**Seleccionar una alternativa de menú igual para todos los asistentes*

Valor por persona \$28.200 + IVA



ALMUERZO O CENA

COCKTAIL B + ALMUERZO B

Incluye:

Aperitivos (2pp.) a elección,

Pisco Sour, Espumoso, Ramazzotti, Mojito, vino de la casa, jugos y bebidas.

Bocados fríos (3pp.)

Bocados calientes (3pp.)

Entrada a elección entre las alternativas (B)

Principal a elección entre las alternativas (B)

Postre a elección entre las alternativas (B)

Media botella de vino de la casa.

Bebida botella

Café, selección de té o infusión.

**Seleccionar una alternativa de menú igual para todos los asistentes*

Valor por persona \$49.300 + IVA

AGREGADO OPCIONAL

Copa de vino de la casa (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)

Valor por persona \$3.500 + IVA

ALMUERZO O CENA



ENTRADAS

- Tártaro de atún con palta y salsa de mango.
- Ceviche de salmón y pulpo con cebolla morada, apio, salsa acevichada y plátano frito.
- Ensalada del chef a base de láminas de roulade de jamón serrano, nueces, lechugas tiernas rúcula, fondos de alcachofa, peras caramelizadas y aderezo de aceto con frutillas.
- Clásico carpaccio de res con tulipa de queso.

PLATO PRINCIPAL

- Filete de res acompañado de salsa de pimienta, gnocchis de betarraga en salsa de lemon grass y espárragos a la mantequilla.
- Salmón grillé con risotto al limón y ciboulette con salsa de camarones y calamares.
- Lomo vetado en salsa demiglace con gratín de papas y camote con cebolla perla caramelizada.
- Medallón de pavo relleno de espinaca, pimienta y frutos secos al brandy en su jugo.
- Acompañado con crocante de papas lionesa y manzanas caramelizadas.



ALMUERZO O CENA

POSTRE

- Delicia de chocolate caramelo: Base de brownie, mousse de toffee, baño de caramelo y mousselin de chocolate.
- Mille Feuilles (mil hojas) con crema de pistachos y frambuesas.
- Creme brulee lavanda y nubes de limón.
- Lemon pie de maracuyá con cremoso de limón, merengue y salsa de maracuyá. Montado sobre una base agalletada de coco.



ALMUERZO BUFFET

BUFFET *(MÍNIMO 30 PERSONAS)*

ENTRADAS

- Selección de ensaladas, ceviches, quesos Aderezos y salsas.

PRINCIPALES

- Carne de res, ave y pescado.

ACOMPAÑAMIENTOS

- Salteados de verduras, arroz y puré.

POSTRE

- Mousse sabores variados
- Torta sabores
- Tartas o Kuchen
- Frutas de la temporada
- Pastelería francesa
- Pastelería chilena

Incluye:

- Bebida máquina.
- Café, selección de té o infusión.

Valor por persona \$29.800 + IVA

ALMUERZO BUFFET



AGREGADO OPCIONAL

Copa de vino de la casa (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)

Valor por persona \$3.500 + IVA