



2020

BANQUETES Y EVENTOS

Valores vigentes entre marzo 2020 y
marzo 2021. Los valores pueden ser
modificados sin previo aviso.



PLAZAELBOSQUE
NUEVA LAS CONDES



OPCIÓN A

A-1

- Selección de galletas de la casa (2pp) y croissant relleno con manjar (1 pp)
- Café, selección de té, leche.

A-2

- Selección de galletas de la casa (2pp) y mini muffin (1pp)
- Café, selección de té, leche.

A-3

- Galletón de avena (2pp) Café, selección de té, leche.

Valor por persona \$4.000 + IVA

OPCIÓN B

B-1

- Selección de galletas de la casa (3pp) y croissant relleno con manjar (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp)

B-2

- Selección de galletas surtidas (3pp) y mini muffin (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp)

Valor por persona \$4.500 + IVA

OPCIÓN C

- Finger sándwich, jamón de pavo, tomate asado al orégano y lechuga (1pp)
- Finger sándwich, queso cabra, tomate y pesto de albahaca (1pp)
- Selección de galletas de la casa (3 pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$5.500 + IVA

OPCIÓN D

- Selección de galletas de la casa (2 pp)
- Mini donut (1pp)
- Triángulo jamón queso caliente (1pp)
- Triángulo roast beef a la mostaza con mantequilla de cilantro (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$8.300 + IVA



COMPLEMENTOS PARA COFFEE BREAK

▪ Café de grano o descafeinado	\$ 1.900 + IVA
▪ Leche fría o caliente	\$ 1.500 + IVA
▪ Jugo de fruta (1 vaso)	\$ 2.300 + IVA
▪ Bebida (botella)	\$ 2.500 + IVA
▪ Agua mineral con o sin gas	\$ 2.000 + IVA
▪ Galletón de avena y pasas	\$ 1.300 + IVA
▪ Quesillo con galletas de soda (3 unidades)	\$ 1.500 + IVA
▪ Galletón de arroz	\$ 1.600 + IVA
▪ Finger sándwich 2pp	\$ 3.100 + IVA
▪ Finger sándwich 1pp	\$ 1.900 + IVA
▪ Mini Muffin (sabores)	\$ 1.400 + IVA
▪ Brocheta de frutas (1pp)	\$ 1.300 + IVA
▪ Termo de café (para 20 personas)	\$30.000 + IVA
▪ Jarro de jugo (para 8 vasos)	\$ 9.900 + IVA
▪ Bandeja de galletas (20 unidades)	\$13.000 + IVA
▪ Bandeja de queque (15 unidades)	\$13.000 + IVA
▪ Ensalada de frutas (para 1 persona)	\$ 4.600 + IVA
▪ Porción de huevo revuelto (individual)	\$ 3.900 + IVA
▪ Porción de jamón y queso (individual)	\$ 3.900 + IVA
▪ Porción de yogurt	\$ 1.600 + IVA
▪ Porción de cereales	\$ 1.600 + IVA

COFFEE BREAK



DESAYUNO CONTINENTAL

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Cesta de panes dulces, salados y tostadas
- Mantequilla, mermelada y miel
- Café, té, leche y jugo de fruta

Valor por persona \$9.400 + IVA

DESAYUNO LIGHT

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Finger sándwich de salmón, mantequilla de zapallo camote y rúcula (1pp)
- Finger sándwich queso chacra, zapallo italiano grillado y lechuga (1pp)
- Galletón de avena
- Café, té o leche descremada y jugo de fruta

Valor por persona \$10.100 + IVA

DESAYUNO AMERICANO

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Queso y jamón pierna
- Huevos revueltos, tocino ahumado y vegetales salteados
- Cesta de panes dulces, salados y tostadas
- Tartaleta de la casa
- Mantequilla, mermelada y miel
- Café, té, leche y jugo de fruta

Valor por persona \$10.900 + IVA

DESAYUNO BUFFET

(Mínimo 50 personas)

- Frutas frescas de la estación
- Selección de panes dulces y salados
- Yogurt natural, con sabores y cereales
- Jamón de pavo ahumado, queso y quesillo fresco
- Huevos revueltos, salchichas de desayuno, tocino crocante, hash Brown potatoes
- Mantequilla, mermelada y miel
- Café, té, leche y jugo de fruta

Valor por persona \$12.700 + IVA



HORA DEL TÉ

- Finger sándwich de salmón, mantequilla de zapallo camote y rúcula (1pp).
- Finger sándwich queso chacra, zapallo italiano grillado y lechuga (1pp).
- Variedad de panes salados.
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Trozo de torta de la casa.
- Café, café descafeinado, té o chocolate caliente americano y jugo de fruta.

Valor por persona \$13.400 + IVA

DESAYUNOS

BANQUETES
Y EVENTOS



COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO

▪ Café de grano o descafeinado	\$ 1.900 + IVA
▪ Leche fría o caliente	\$ 1.500 + IVA
▪ Jugo de fruta (1 vaso)	\$ 2.300 + IVA
▪ Bebida (botella)	\$ 2.500 + IVA
▪ Agua mineral con o sin gas	\$ 2.000 + IVA
▪ Galletón de avena y pasas	\$ 1.300 + IVA
▪ Quesillo con galletas de soda (3 unidades)	\$ 1.500 + IVA
▪ Galletón de arroz	\$ 1.600 + IVA
▪ Finger sándwich 2pp	\$ 3.100 + IVA
▪ Finger sándwich 1pp	\$ 1.900 + IVA
▪ Mini Muffin (sabores)	\$ 1.400 + IVA
▪ Brocheta de frutas (1pp)	\$ 1.300 + IVA
▪ Termo de café (para 20 personas)	\$30.000 + IVA
▪ Jarro de jugo (para 8 vasos)	\$ 9.900 + IVA
▪ Bandeja de galletas (20 unidades)	\$13.000 + IVA
▪ Bandeja de queque (15 unidades)	\$13.000 + IVA
▪ Ensalada de frutas (para 1 persona)	\$ 4.600 + IVA
▪ Porción de huevo revuelto (individual)	\$ 3.900 + IVA
▪ Porción de jamón y queso (individual)	\$ 3.900 + IVA
▪ Porción de yogurt	\$ 1.600 + IVA
▪ Porción de cereales	\$ 1.600 + IVA

DESAYUNOS



—
SNACK

VARIEDAD DE SÁNDWICHES A ELECCIÓN

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

CHURRASCO ITALIANO

- Churrasco de res a la plancha con palta, tomate y mayonesa en pan frica.

FRICANDELA CHACARERA

- Hamburguesa criolla (mezcla de vacuno y cerdo) con tomate, poroto verde, ají y mayonesa en pan amasado.

AVE FRANCHUTE

- Suprema de ave, queso fundido, cebolla estofada y mayo trufa en pan ciabatta.

MECHADA BLT

- Mechada de plateada con tocino, Lechuga y tomate en pan marraqueta.

GRINGA

- Hamburguesa de wagyu con tocino, cebolla apanada y BBQ en pan frica.

LOMITO NIKKEI

- Finas láminas de lomo de cerdo junto a cebolla y tomates salteados, cilantro y salsa nikkei en pan rústico.

VEGGIE

- Trozo de queso chacra en aceite aromático, tomate, lechuga, palta y mayo de zapallo asado en pan de molde blanco.

- Todos los sándwiches incluyen papas fritas.
- 1 bebida o agua mineral y dos brochetas de fruta (pp)

Valor por persona \$13.100 + IVA

BOX LUNCH

- Pollo grillado a las especies con cremoso de alcachofa y rúcula en miga.
- Queso chacra confitado junto a zapallo italiano grillado, lechuga, y mayonesa de aceituna en pan de miga.
- Brownie
- Jugo en caja
- Fruta de la estación

Valor por persona \$9.900 + IVA

Opción de cambio jugo por una bebida en lata, se debe sumar adicional

Valor por persona \$2.500 + IVA



BOX LUNCH



OPCIÓN A

COCKTAIL A-I

- Incluye: 6 bocados fríos, 6 bocados calientes y 2 bocados dulces.
- 2 tragos a elección, entre:
Pisco sour, espumoso, vino de la casa, daiquiri, jugos y bebidas.

Valor por persona \$19.900 + IVA

COCKTAIL A-II

- Incluye: 7 bocados fríos, 7 bocados calientes y 3 bocados dulces.
- 3 tragos a elección, entre:
Pisco sour, vino de la casa, espumoso, daiquiri, spritz, jugos y bebidas.

Valor por persona \$21.800 + IVA

COCKTAIL A-III

- Incluye: 10 bocados fríos, 10 bocados calientes y 4 bocados dulces.
- 4 tragos a elección, entre:
Pisco sour, espumoso, spritz, daiquiri, limonada, jugos y bebidas.

Valor por persona \$27.700 + IVA

COCKTAILS



BOCADOS FRÍOS OPCIÓN A

- Gravlax de salmón, espárrago grillado y sour cream.
- Tataki de res, puré de cebolla roja y salsa tonkatsu.
- Mini canelón de zanahorias relleno con verduras salteadas y humus, con salsa yogurt menta.
- Crême brûlée de Camarón nacional.
- Mousse de tomate asado con gelée de aceituna negra, espejo de pesto y queso cabra.
- Tártaro de salmón y coco.
- Ceviche de albacora nikkei.
- Pulpo a la gallega.
- Brusquetas de pastrami chutney de pera, rúcula y reducción de aceto balsámico.
- Camarón envuelto en pak choi, sobre curry amarillo y piña.

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN A

- Lomo de cerdo ahumado y hamburguesita de lentejas con salsa de puerros.
- Kebab de Res y salsa tzatziki.
- Quiche de camarón.
- Empanadas de cerdo, manzana confitada y salsa teriyaki.
- Empanadas de asado de tira, queso de cabra y demi glace.
- Churro de betarraga, salsa de whisky y sal de vainilla.
- Conito de Chupe de jaiba.
- Sopaipilla rellena con pebre de salmón
- Mini Pastel de choclo relleno con ragú de mariscos.
- Gyosas de pollo con salsa tonkatsu

BOCADOS DULCES OPCIÓN A

- Brownie blanco y pistacho.
- Tiramisú.
- Orange White.
- Macarrons tropical.
- Espuma de queso y confitado de papayas.
- Cheesecake de oreo.



COCKTAILS

OPCIÓN B

COCKTAIL B-I

- 6 bocados fríos + 6 bocados calientes + 2 bocados dulces.
- 2 tragos a elección, entre:
Pisco sour, espumoso, vino de la casa, daiquiri, jugos y bebidas.

Valor por persona \$ 21.900 + IVA

COCKTAIL B-II

- 7 bocados fríos + 7 bocados calientes + 3 bocados dulces.
- 3 tragos a elección, entre:
Pisco sour, espumoso, spritz, daiquiri, vino de la casa, jugos y bebidas.

Valor por persona \$ 24.600 + IVA

COCKTAIL B-III

- 10 bocados fríos + 10 bocados calientes + 4 bocadillos dulces.
- 4 tragos a elección, entre:
Pisco sour, espumoso, spritz, daiquiri, limonada, jugos y bebidas.

Valor por persona \$ 31.300 + IVA



BOCADOS FRÍOS OPCIÓN B

- Roast beef de pato con gel de membrillo.
- Mini causa limeña.
- Tártaro de salmón, lactonesa de jengibre y praliné de almendras.
- Tiradito de albacora y emulsión de rocoto.
- Panna cotta de champignones trufados y especias.
- Ceviche de atún nikkei e hilo de papa camote frito.
- Niguirí de pulpo y salsa de aceituna morada.
- Ostras chilotas con emulsión cítrica de alcachofas y sal de papas en escamas.
- Lomo de cerdo a las especias con salsa agridulce.
- Foie de dátiles, murtila y sour cream.

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN B

- Buñuelo de risotto con dátiles y salsa de queso azul.
- Empanada de salmón ahumado, queso crema y ciboulette en masa philo.
- Crocante chupe de plateada con queso ahumado y salsa spring roll.
- Tortilla de papas trufadas y mayo de azafrán.
- Camarón ecuatoriano en tempura de pimentón dulce y bisque.
- Lomo a lo pobre (cubo de lomo, culis de cebolla estofada y papas hilo.)
- Quiche de alcachofas y tomates confitados al tomillo.
- Albóndiga de cordero en salsa de mostaza y menta.
- Roll de ave y ciruelas envuelto en tocino con salsa nogada.
- Brocheta de filete y chimichurri.

BOCADOS DULCES OPCIÓN B

- Manjar de coco.
- Torta ópera.
- Esfera de canela.
- Turrón mix de frutos y chocolate.
- Block de mazapán y nutella.
- Tentación de chocolate.



OPCIÓN A

Incluye:

- Entrada
- Principal
- Postre
- Bebida y café

Valor por persona \$16.300 + IVA

COCKTAIL A + ALMUERZO A

Incluye:

- 2 aperitivos por persona
- 3 bocados fríos
- 3 bocados calientes
- Entrada, principal, postre
- Bebida, media botella de vino y café

Valor por persona \$29.700 + IVA

OPCIONAL

- 1 copa de vino de la casa

Valor por persona \$2.400 + IVA

- Media botella de vino de la casa

Valor por persona \$4.600 + IVA

—
ALMUERZO O CENA



ENTRADAS

- Panna cotta de hongos, junto a finas láminas de roast beef, champiñón ostra grillado y dashi de callampas.
- Tradicional Ceviche de albacora.
- Ensalada de trigo mote a la naranja, queso y vegetales de la estación.
- Deconstrucción de capresse.
- Tataki de atún en sésamo y leche de tigre sobre culis de palta, verduras a la chalaca y fideos de arroz frito.
- Canelón de zapallo italiano, relleno con tártaro de res, lactonesa de lemon grass, emulsión de rúcula y Alcaparrón.
- Galantina de ave en alga nori con fresca ensaladilla de quínoa y dressing de yogurt menta.
- Pulpo grillado sobre tartar de remolacha, gelatina de pepino agridulce, cremoso de mostaza.
- Causa de camarón salteado a la huancaína.
- Gravlax de salmón acompañado con suave flan de zanahorias y texturas de espárragos.

PLATOS DE FONDO

- Medallones de Lomo liso con vegetales a la mostaza y salsa de lemon grass.
- Salmón encostrado en mix de semillas con puré de papas y alcachofas, acompañado con salsa té de jazmín, y crocante de jamón ibérico.
- Canelones rellenos con espinacas, espárragos y zucchinis, sobre salsa de pomodoro y gratinada con salsa de queso cabra.
- Suprema de ave rellena con ostiones acompañada con fettuccine al oliva y salsa de azafrán.
- Albacora confitada al vacío, acompañado con croqueta de coliflor, brócoli grillado con suave salsa de pimientos y ají verde.
- Plateada de res en cocción lenta acompañada con puré del huerto y salsa demi glace.
- Albacora a la plancha sobre ensaladilla tibia de cous cous a la chilena y salsa de curry rojo.
- Lomo vetado a la parrilla con flan de lentejas, y guiso de trigo mote, arvejas y tocino bañado en salsa de Oporto.
- Lomo de cerdo al horno acompañado con gratín de papas zapallo al tomillo, chimichurri y salsa criolla de zapallo butternut ahumado.
- Farsa de pavo envuelta en persillade de perejil nuez, acompañado con risotto de berenjenas quemadas y salsa de peras.

POSTRES

- Mousse de betarraga con centro de naranja zanahoria, queque de zanahoria, milloquines de arvejas y salsa de yogurt al lemon grass.
- Trilogía de Pera, al vino tinto, nougat, papel de canela y salsa de Carménère.
- Deconstrucción de tres leches.
- Brownie y mousse de chocolate blanco con centro cítrico de arándanos.
- Banana Split.
- Lúcumas, manjar, nuez.
- Mil hojas de trufa, chocolate al pisco y membrillo junto a helado de borgoña.
- Mousse de selva negra.
- Crème brûlée de chirimoya alegre.
- Mote con huesillo.



OPCIÓN B

Incluye:

- Entrada
- Principal
- Postre
- Bebida y café

Valor por persona \$24.600 + IVA

COCKTAIL B + ALMUERZO B

Incluye:

- 2 aperitivos por persona
- 3 bocados fríos
- 3 bocados calientes
- Entrada, principal, postre
- Bebida, media botella de vino y café

Valor por persona \$31.300 + IVA

OPCIONAL

- 1 copa de vino de la casa

Valor por persona \$2.400 + IVA

- Media botella de vino de la casa

Valor por persona \$4.600 + IVA

—
ALMUERZO O CENA



ENTRADA

- Perol de mariscos, ostiones frescos, pulpo y camarones ecuatorianos con dressing cítrico de soya, jengibre fresco, pasta de ají amarillo, cebolla morada, aromatizado con piel de naranja y ciboulette.
- Mousse de zanahoria con vegetales encurtidos (rabanito, zanahoria, zucchinis, betarraga, nabo) con culis de arveja, semillas de zapallo y aceite de sésamo.
- Tiradito de salmón.
- Selección de tártaros mar y tierra.
- Carpaccio de res con alcaparrón, rabanito, repollo morado, merquén y queso de cabra al pesto.
- Roast beef, acompañado con flan de champiñones shitaki, puré de zanahoria y espárragos.
- Ceviche de albacora, tiernos cortes de albacora, emulsión de ají amarillo y jengibre acompañado con yuca frita.

PLATOS DE FONDO

- Risotto de azafrán con camarones, tomate cherry confitados, rúcula y brunoise de queso cabra.
- Salmón ahumado acompañado con ragú de papa olluco (crema, perejil, queso gruyere, tocino), chiffonade de cebollín y salsa de cilantro a la crema.
- Filete de res a la parrilla en sal de cáhuil, con puré campestre (cebolla estofada, zapallo camote en cubos y perejil) y salsa de vino Carménère al tomillo.
- Lomo de res a la plancha acompañado con láminas de papas rústicas, setas salteadas en mantequilla clarificada, con ciboulette y demi glace.
- Suprema de ave rellena de berenjenas, cremoso de lentejas rojas en salsa de queso azul.
- Dúo de escalopas de salmón y atún, acompañadas con arroz Basmati, verduras escalfadas con miel y mostaza.
- Pavo relleno con camarones de mar a la mostaza, acompañado con estofado mediterráneo y jus al tomillo.

POSTRES

- Profiterol crack relleno con pastelera de caramelo sobre ligero sabayón.
- Choco manía.
- Deconstrucción de Mojito.
- Pie de manzana con helado de vainilla y tuile de canela.
- Crêpes rellenos con queso crema y frutos secos, sobre sopa de frutos rojos.
- Terrina cítrica de naranja maracuyá con tierra de chocolate y salsa de maracuyá.
- Peras al vino.



OPCIÓN A

(Mínimo 50 personas)

BUFFET DE ENTRADAS

- Quesos nacionales y mix de encurtidos, frutos secos y aceitunas
- Ceviches y sushi.
- Barra de ensaladas: Variedad de lechugas, choclo, pimiento, chilena, pepino eneldo, aderezos y salsas.

PRINCIPALES

- Lomo de res, suprema de ave grillada, pescado a la plancha con variedad de salsas.

ACOMPAÑAMIENTOS

- Vegetales al vapor, spaghetti a la napolitana, arroz pilaf, papas rissole.

POSTRES

- Pastelería, formato miniatura.
 - Panna cotta.
 - Mousse variedad de sabores.
 - Cheesecake.
 - Frutas de la estación.
- Incluye bebida Café o Infusión.

Valor por persona \$20.200 + IVA

—
ALMUERZO BUFFET

—
**BANQUETES
Y EVENTOS**



(Mínimo 40 personas)

ESTACIÓN DE CEVICHES Y MARISCOS

(seleccionar 3 por persona)

- Ceviches de albacora a la veracruzana.
- Ceviche de salmón y ostiones aroma de jengibre.
- Ceviche de camarones de mar.

Valor por persona \$8.900 + IVA

ESTACIÓN ORIENTAL

(5 por persona)

- Estación de california roll, sashimi, tempuras y tatakis.

Valor por persona \$7.900 + IVA

ESTACIÓN DE TRINCHADO

(3 por persona)

- Pierna de cerdo acaramelada al Oporto.
 -
- Suprema de pavo glaseada en mantequilla de naranjas.
 -
- Lomo de vacuno ahumado.

Valor por persona \$ 8.900 + IVA

ESTACIÓN DE QUESOS

(4 por persona)

- Queso de cabra.
- Gruyere, Edam, Camembert,
- Mantecoso, mantecoso con especias

Valor por persona \$8.900 + IVA



ESTACIÓN CHEESE AND WINE

(3 por persona)

- Queso de cabra.
- Gruyere, Camembert, ahumado
- Mantecoso, mantecoso con especias
- Incluye: 2 copas de vino de la casa p/p

Valor por persona \$12.500 + IVA

ESTACIÓN PASTELERÍA

- Tarta Tatin
- Chocomanía
- Némesis
- Tarta Tropical
- Lemon Cake
- Cilindro de Moras
- Mojito
- Profiterol Craquelado
- Panna cotta de Té Verde

Valor por persona \$7.900 + IVA

ESTACIONES