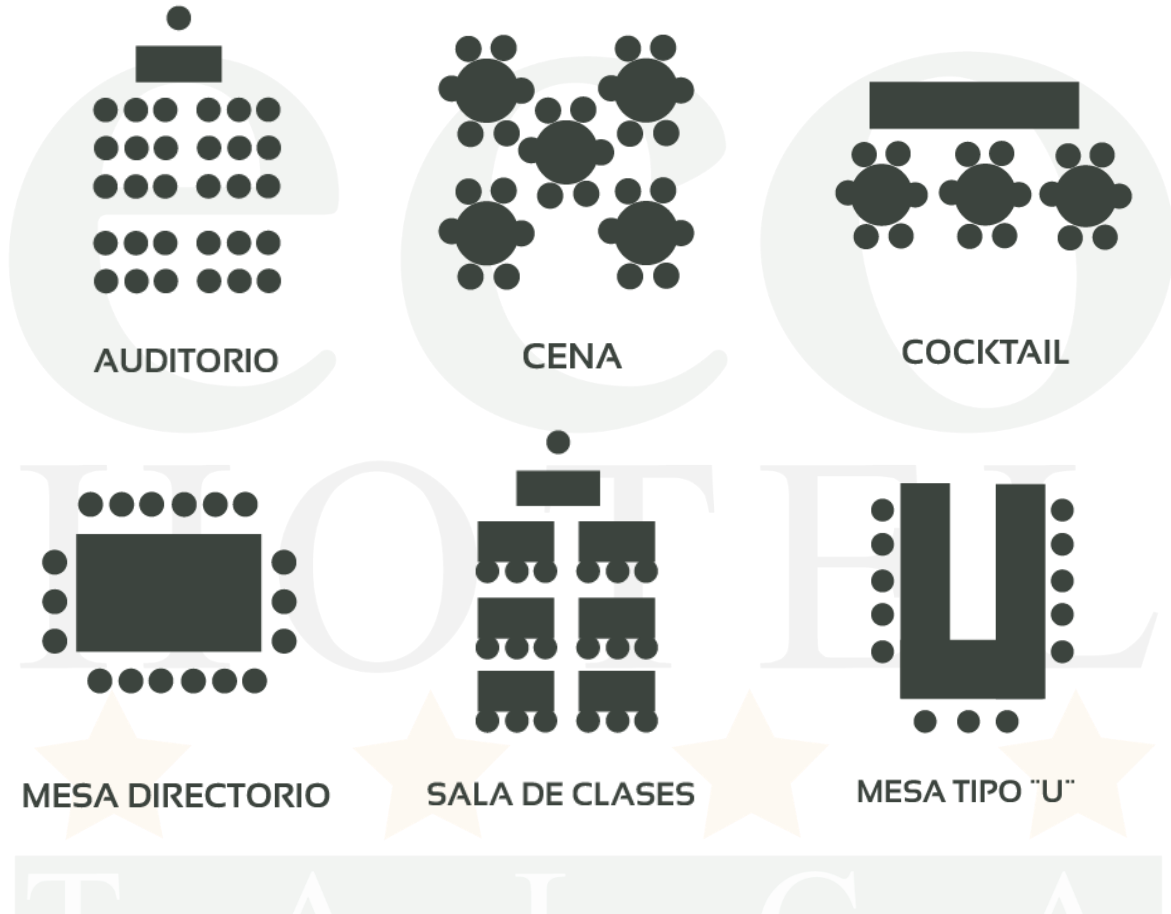




## Tipos de formatos y capacidades de asistentes en salones

Salón 60mts2 (Gelsa de Ebro, Aragón y Boquiñeni)



**FORMATO DEL SALÓN**

**CAPACIDAD PERSONAS**

<i>Tipo "U"</i>	20
<i>Banquete (mesas redondas)</i>	30
<i>Mesa Directorio o Imperial</i>	20
<i>Sala de Clases</i>	40
<i>Auditorio</i>	50



### Coffee Break

#### **ALTERNATIVA 1 \$8.000.- por persona más IVA.**

Incluye:

Bebestible: café – té e infusión

Bocados para elegir (2) opciones:

- 1 mini alfajor de maicena
- 3 galletas caseras dobles
- 1 mini repollito
- 1 magdalena.

***\*Se debe escoger una alternativa de coffee para todos los comensales.***

#### **ALTERNATIVA 2 \$11.000.- por personas más IVA.**

Incluye:

Bebestible: café – té e infusión, leche entera o descremada y un jugo de fruta (piña o frutilla)

Bocados para elegir (3) opciones:

- 1 mini alfajor de maicena
- 3 galletas caseras dobles
- 1 magdalena
- 1 media luna
- 2 Tapadito ave mayo (mini)
- 2 Tapadito ave pimentón (mini)
- 1 mini sándwich (pan molde) jamón queso
- 1 mini sándwich (pan molde) quesillo tomate lechuga.

***\*Se debe escoger una alternativa de coffee para todos los comensales.***



**ALTERNATIVA 3 \$16.000.- por persona más IVA.**

Incluye:

Bebestible: café – té e infusión, leche entera o descremada y un jugo de fruta (piña o frutilla)

Bocados para elegir (4) opciones:

- 3 mini repollitos
- 1 mini alfajor de maicena
- 3 galletas caseras dobles
- 1 magdalena
- 1 media luna
- 1 trozo de torta de la casa
- 2 Tapadito ave mayo (mini)
- 2 tapadito ave pimentón (mini)
- 1 mini sándwich (pan molde) jamón queso
- 1 mini sándwich (pan molde) quesillo tomate lechuga.

***\*Se debe escoger una alternativa de coffee para todos los comensales.***





## Menú para almuerzos

### **MENU EJECUTIVO 1 \$27.000.- más IVA por persona.**

*Incluye:*

**ENTRADA:** Bisquet de Camarones – Textura de Quinoa – Ceviche de Champiñones – Cebolla Frita con Dip

**PLATO PRINCIPAL:** Muslo de ave braseado con quinoto – Lomo de Cerdo al estilo Cajum con Vegetales grillados – Carne Guisada con Puré del Día

**POSTRE:** Leche asada – Mousse de la casa con berries – Ensalada de Frutas naturales

**\*Todos los menús incluyen bebida.**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú para todos los comensales.**

### **MENU EJECUTIVO 2 \$37.000.- más IVA por persona.**

*Incluye:*

**ENTRADA:** Mini Capresse – Fondo de alcachofa Relleno de champiñones gratinado – Bruscheta de Queso cabra y tomates secos

**PLATO PRINCIPAL:** Lomo de Cerdo braseado con puré y arvejas – Plateada a la cacerola con risotto nacional de champiñones – Pescado Mediterráneo sobre cama de espinacas – pechuga a la plancha c/ quinoa acevichada

**POSTRE:** Arroz con leche – frutas de la temporada – Ensalada de Frutas naturales

**\*Todos los menús incluyen bebida.**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú para todos los comensales.**



**MENÚ EJECUTIVO 3 \$42.000.- más IVA por persona**

**Incluye:**

**ENTRADA:** Carpaccio de Salmón o res con alcaparras y parmesano – Jardín de cous cous – Bruschetta de queso de cabra, pimentón rostizado y anchoas – Ensalada capresa (tomate, queso, albahaca) – Ceviche Mixto

**PLATO PRINCIPAL:** Suprema Thai – Lomo de res Grille c/ vegetales – sorrentinos terra en salsa de mantequilla de ajo – Salmón a la mantequilla con puré de arvejas y vegetales grillados

**POSTRE:** Cremé Brulée – Quesos con mermelada – Leche Asada

**\*Todos los menús incluyen bebida.**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú para todos los comensales**

eco  
HOTEL



TALCA



## Menú para cenas

### **MENÚ CENA EJECUTIVO 1 \$27.000.- más IVA por persona.**

#### Incluye:

**ENTRADA:** Consomé de Res o Ave – Timbal de Quinoa y champiñones – Pascualina rellena con Espinaca – Vegetariano

**PLATO PRINCIPAL:** truto de ave al horno con jengibre y papas a la jardinera – Lasaña de pollo en salsa bechamel – Costillar de Cerdo al Horno con puré picante

**POSTRE:** Leche asada – Mousse de la casa con berries – Fruta de temporada con salsa de frutos rojos y merenguitos – Macedonia

**\*Todos los menús incluyen: bebida– 1 café o infusión por persona**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú y tiempos para todos los comensales.**

### **MENÚ CENA EJECUTIVO 2 \$37.000.- más IVA por persona.**

#### Incluye:

**ENTRADA:** Ceviche de champiñones con tostados a la oliva – Huevo relleno con mousse de calamar – Brochetas de ave y sésamo con mini ensalada – Fondo de alcachofa relleno de duxelle de camarón y ensalada fresca – ensalada César

**PLATO PRINCIPAL:** Reineta a la mantequilla con vegetales surtidas y arroz blanco – Stragonoff a la antigua con cebolla caramelizada y papas salteadas – Sorrentinos con salsa pomodoro y parmesano o salsa alfredo

**POSTRE:** Trozo de torta de la casa – Mousse de menta, chocolate con frutos secos – Ensalada de frutas de la estación con salsas de berries – Helado de Frutilla, chocolate, vainilla a elección

**\*Todos los menús incluyen: bebida– 1 café o infusión por persona**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú y tiempos para todos los comensales.**



**MENÚ CENA EJECUTIVA 3 \$42.000.- más IVA por persona.**

Incluye:

**ENTRADA:** Calamares crujientes en cama de lechuga – Roast beef clásico y reducción de balsámico – Carpaccio de salmón o res con alcaparras y parmesano

**PLATO PRINCIPAL:** Filete Rossini (tocino y champiñones) en su reducción con risotto tres quesos – Salmón crispy con finas hierbas y mantequilla en salsa de camarones con verduras salteadas – Pavo Horneado con salsa de setas y papas Williams – Ravioles de calabaza y parmesano o boloñesa – lomo de res grille con salsa demi glace y dados de papas al horno

**POSTRE:** Tiramisu – Creme Brulée – Semi frío de maracuya – Celestino

**\*Todos los menús incluyen: bebida– 1 café o infusión por persona**

**\*Se debe escoger una alternativa de menú y tiempos para todos los comensales.**





## Alternativas de Cóctel a su medida

### Bocados Fríos \$2.500 + IVA

- Crostini de salmón al eneldo y limón
- Crostini de lomito con cebolla caramelizada
- Crostini Caprese
- Crostini de Champiñones y queso mozzarella
- Crostini de salmón con cebolla caramelizada y reducción de vino tinto.
- Cucharita de ceviche de champiñón
- Cucharita de ceviche clásico
- Tapas de roast beef y pimentón asado.

### Bocados calientes \$2.500 + IVA

- Dados de res (vacuno) y pimentón
- Empanaditas de pino
- Empanaditas de queso
- Empanaditas vegetarianas
- Empanaditas queso - camarón
- Vol Au Vent de mariscos
- Vol au Vent de champiñones a la crema
- Mini quiche de pollo - choclo - espinaca
- Champiñón relleno con queso y crema
- Bocado de chupe de jaivas o mariscos

### Bocados Dulces \$2.500 + IVA

- Brownie de chocolate
- Merenguitos de manjar
- Vaso de suspiro limeño
- Brocheta de frutas

### Líquidos \$2.300 + IVA

Elegir 1 opción (entre pisco sour, espumante, jugo, gaseosa o copa de vino)





### Alternativas de desayunos

#### DESAYUNO ECOSS \$16.000.- más IVA por persona.

##### Incluye:

Té, Café, Leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich jamón/queso
- 1 mini sándwich ave pimentón o vegetariano en pan integral
- 1 porción tartaleta de frutas

*\*Se debe escoger una alternativa de desayuno para todos los comensales*

#### DESAYUNO EJECUTIVO \$18.000.- más IVA por persona.

##### Incluye:

Té, Café, Leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich vegetariano o jamón/queso
- 1 mini sándwich ave grille
- 1 brocheta de frutas de la estación
- 3 galletas caseras dobles
- 4 mini pastelitos

*\*Se debe escoger una alternativa de desayuno para todos los comensales*

#### DESAYUNO PREMIUM \$27.000.- más IVA por persona.

##### Incluye:

Té, Café, Leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich de queso fresco, tomate y orégano
- 1 mini sándwich de roast beef y lechuga hidropónica
- 1 porción de torta de la casa
- 3 galletas caseras dobles
- 1 magdalena
- huevos revueltos con tostadas

*\*Se debe escoger una alternativa de desayuno para todos los comensales*