

Kit Matrimonios Noi Vitacura



Matrimonio 1

\$39.000 + IVA por persona
Invitados después de la cena \$14.500 + IVA
Valor de Descorche Destilados \$12.000

Incluye

Copa de Espumoso para el Brindis

Cocktail de Bienvenida, 6 Bocados entre Calientes y Fríos

2 Tragos para Elegir Entre:

Pisco Sour, Espumoso, Vino Blanco y Tinto de la Casa, Piña Colada, Mojito Clásico, Kir Royal
Bebida, Jugo de Frutas, Agua Mineral

Menú de 3 Tiempos:

Entrada + Fondo + Postre

Servicio de Té y Café + Petit Fours

Servicio de Trasnóche, 2 Tapaditos para Elegir Entre:

Tapadito de Plateada, Tapadito de Almendrado de Ave, Consomé de Ave o Res

Incluye Vino Caliterra Tributo Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

Matrimonio 1

Bocados Calientes

Rol de Zapallito con Quínoa
Brocheta Pollo a la Barbacoa
Empanada de Ají Gallina
Brocheta Entraña y Espárragos

Bocados Fríos

Camarón en Salsa Tártara a la Albahaca
Tabule de Cous Cous y Salsa de Yogurt
Carpaccio de Res a la Pimienta sobre Tostadas al Oliva
Ceviche de Mixto

Matrimonio 1

Entrada

Tiradito de Salmón Marinado, Espuma de Manzana y Jengibre con Galleta de Quínoa Frita

o

Antipasto Noi, Mix Verde, Queso Marinado, Salame, Palmito, Zapallo Italiano, Berenjena, Champiñón y Pimientos

Fondo

Medallón de Ave relleno de Espinaca y Camarones sobre emulsión de Zanahoria

o

Merluza Austral encostrada en Avellana Chilena y Timbal de Cous Cous de Vegetales

o

Mechada de Res en Demi-Glacé acompañada de Polenta de Champiñones

Postre

Textura de Chocolate en Balsámico de Frutillas y Nido de Caramelo

o

Terrina de Maracuyá Bañada de Chocolate Marmoleado y Salsa de Kiwi

o

Selección de Fruta de la Estación con Shot de Miel

Matrimonio 2

\$47.900 + IVA por persona
Invitados después de la cena \$14.500 + IVA
Valor de Descorche Destilados \$12.000

Incluye

Copa de Espumoso para el Brindis

Cocktail de Bienvenida, 8 Bocados entre Calientes y Fríos

2 Tragos para Elegir Entre:

Pisco Sour, Espumoso, Vino Blanco y Tinto de la Casa, Piña Colada, Mojito Clásico, Kir Royal
Bebida, Jugo de Frutas, Agua Mineral

Menú de 3 Tiempos:

Entrada + Fondo + Postre

Servicio de Té y Café + Petit Fours

Servicio de Trasnoche, 3 Tapaditos para Elegir Entre:

Tapadito de Plateada, Tapadito de Almendrado de Ave, Tapadito de Salmón Ahumado y Queso
Crema, Consomé de Ave o Res

Incluye Vino Caliterra Tributo Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

Matrimonio 2

Bocados Calientes

Empanada de Queso Ostión Camarón en Masa de Hoja
Chupe de Centolla
Brocheta de Filete de Res en su Salsa
Hojaldre de Espinaca a la Crema con Champiñón Ostra

Bocados Fríos

Tártaro de Atún y Quínoa Negra
Rol de Zapallito con Trigo Mote
Salmón Gravlax con Mousse de Palta
Ceviche de Reineta al estilo peruano

Matrimonio 2

Entrada

Hojaldre de Salmón Ahumado gratinado con Bechamel

o

Roast Beef marinado en Mostaza Dijon y Pimienta de Cayena, acompañado de Timbal de Palta

o

Pincho de Mar y Tierra sobre Mix Verde y Salsa Agridulce

Fondo

Filete de Res Perselade, sobre gratín de Papa Nativa y reducción de Calafate

o

Solomillo de Cerdo caramelizado acompañado de Espárragos y Tomates Cherry a la Mantequilla, sobre Puré Picante

Postre

Volcán de Chocolate con Touil de Almendras y Helado de Jengibre

o

Lágrima de Panacota bañada en chocolate con Ragout de Frutos Rojos

o

Fruta de la Estación acompañado de Shot de Miel

Matrimonio 3

\$55.000 + IVA por persona
Invitados después de la cena \$14.500 + IVA
Valor de Descorche Destilados \$12.000

Incluye

Copa de Espumoso para el Brindis

Cocktail de Bienvenida, 10 Bocados entre Calientes y Fríos

3 Tragos para Elegir Entre:

Pisco Sour, Espumoso, Vino Blanco y Tinto de la Casa, Piña Colada, Mojito Clásico, Kir Royal
Bebida, Jugo de Frutas, Agua Mineral

Menú de 3 Tiempos:

Entrada + Fondo + Buffet de Postres (2 por persona, dentro de la variedad)

Servicio de Té y Café + Petit Fours

Servicio de Trasnoche, 4 Tapaditos para Elegir Entre:

Tapadito de Plateada, Tapadito de Almendrado de Ave, Tapadito de Salmón Ahumado y Queso
Crema, Tapadito de Pan Pita relleno de Verduras, Consomé de Ave o Res

Incluye Vino Caliterra Tributo Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

Matrimonio 3

Bocados Calientes

Empanada de Queso Camarón en Masa de Hoja
Chupe de Centolla
Brocheta de Filete de Res en su Salsa
Arancini de Risotto de Mechada

Bocados Fríos

Carpaccio de Ciervo
Atún Sellado con Sésamo
Tártaro de Salmón Austral
Pincho de Tomate Cherry con Queso de Cabra y Aceite de Albahaca

Matrimonio 3

Entrada

Ensalada de Ostión, Camarón y Frutilla Marinada en Leche de Coco y Menta

o

Timbal de Centolla en Sopa Fría de Tomate y Aceite de Perejil

o

Roll de Ave con Ricotta y Espinaca envuelto en Panceta y Mini Churrasca con Chancho en Piedra

Fondo

Filete de Res relleno de Queso Azul sobre Risotto al Funghi con Aceite de Trufa

o

Conchaglionis rellenos con Locos Gratinados sobre un espejo de Salsa Blanca (según temporada)

Matrimonio 3

Buffet de Postres

Variedad de Mousse
Tarta de Manzana en Copa
Panacota de Arándano
Crème Brûlée de Pistachos
Crème Brûlée Tradicional
Suspiro Limeño

Fruta de la Estación

Merengata

Macarrones

Torta Sacher

Torta de Yogurt

Torta Frutilla

Tartaleta de Frutas

Brownie

Salsas

Salsa de Toffee

Salsa de Berries

Salsa de Chocolate

Menú Staff

\$13.500 + IVA por persona

Incluye

Sándwich de Res con Queso

Papas Fritas

1 Gaseosa o Jugo de Frutas o Agua Mineral

Menú Niño

\$11.000 + IVA por niño

Incluye

Brochetas de Pollo con Papas Fritas

Hamburguesa con Papas Fritas

Helado de la Casa

Opciones de Bar Abierto

Duración de Bar Abierto es de 3 horas después de finalizado el servicio de cena. Todos incluyen bebidas, jugo natural y agua mineral.

Bar Abierto Tradicional

\$16.900+ IVA por persona (Mín. 20 p.p.)

Pisco Mal Paso de 35°
Whisky Ballantine's
Ron Havana Club Añejo Especial
Vodka Stolichnaya
Espumante de la Casa

Bar Abierto Internacional

\$22.900+ IVA por persona (Mín. 20 p.p.)

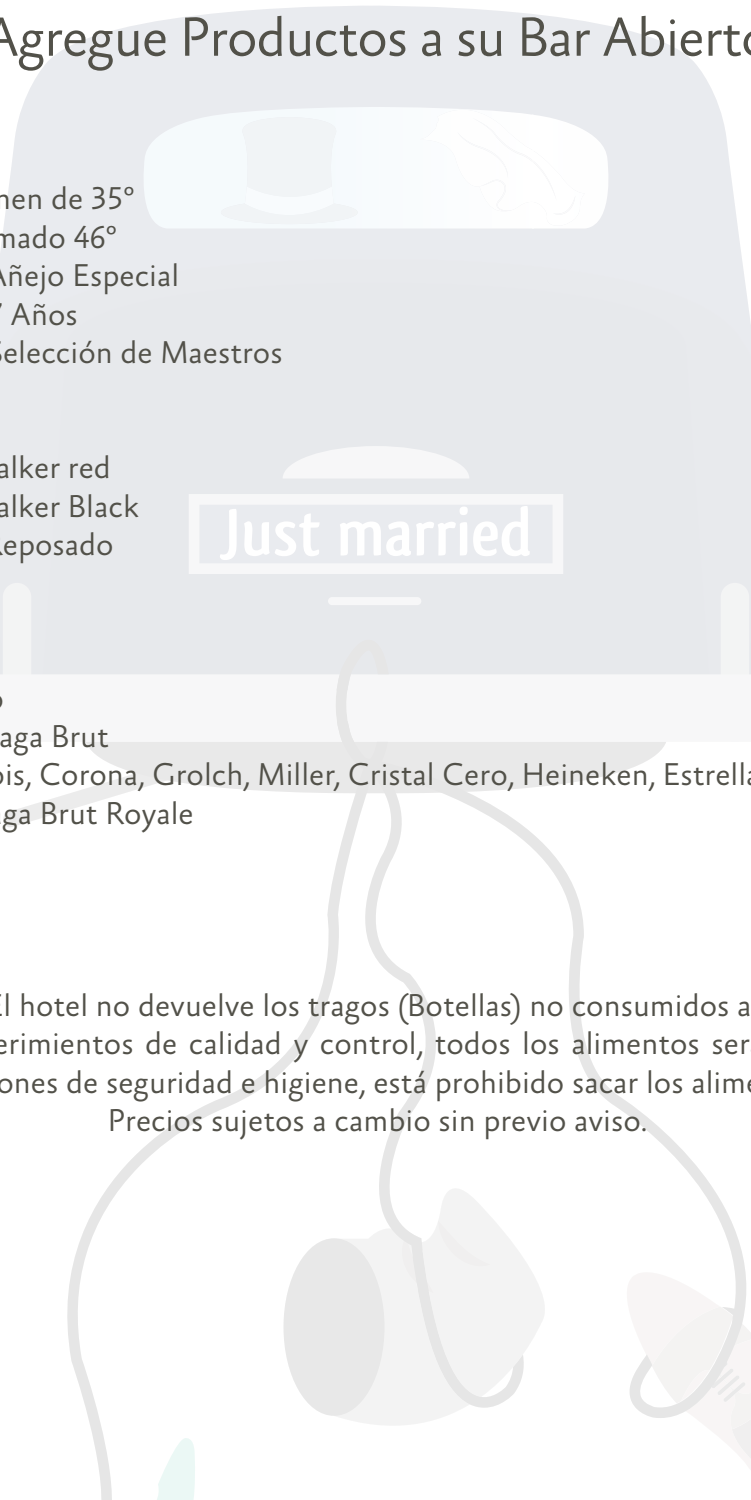
Pisco Alto del Carmen 35°
Ron Havana Club 7 Años
Whisky Johnny Walker Black
Licor Bailey's
Espumante de la Casa
Vodka Stolichnaya
Cerveza Stella Artois
Gin Tanqueray

Bar Abierto Premium

\$49.000+ IVA por persona (Mín. 20 p.p.)

Pisco Horcón Quemado 46° 15 Años
Ron Havana Club Selección de Maestros
Vodka Grey Goose
Tequila Don Julio Reposado
Espumante Undurraga Brut Royale
Cerveza Endinger Dunkell
Cerveza Kross Golden Ale
Licor Amarula
Licor Frangelico

Agregue Productos a su Bar Abierto



Pisco Mal Paso	\$12.000 + IVA
Pisco Alto del Carmen de 35°	\$18.000 + IVA
Pisco Horcón Quemado 46°	\$55.000 + IVA
Ron Havana Club Añejo Especial	\$18.000 + IVA
Ron Havana Club 7 Años	\$48.000 + IVA
Ron Havana Club Selección de Maestros	\$75.000 + IVA
Vodka Stolichnaya	\$18.000 + IVA
Vodka Grey Goose	\$55.000 + IVA
Whisky Johnnie Walker red	\$40.000 + IVA
Whisky Johnnie Walker Black	\$65.000 + IVA
Tequila Don Julio Reposado	\$75.000 + IVA
Menta Bols	\$18.000 + IVA
Bitter Araucano	\$18.000 + IVA
Bailey's	\$40.000 + IVA
Amaretto Disarono	\$45.000 + IVA
Espumante Undurraga Brut	\$18.000 + IVA
Cerveza Stella Artois, Corona, Grolch, Miller, Cristal Cero, Heineken, Estrella	\$3.500 + IVA
Espumoso Undurraga Brut Royale	\$25.000 + IVA
Gaseosas de 3 Lts.	\$11.000 + IVA

Notas: El hotel no devuelve los tragos (Botellas) no consumidos al cliente.

Debido a los requerimientos de calidad y control, todos los alimentos serán provistos por el Hotel y por razones de seguridad e higiene, está prohibido sacar los alimentos del Hotel.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.