



BANQUETERÍA
GARCÍA-HUIDOBRO®

CARTA
Margala



Recepción

BARRA (Esta barra es durante todo el matrimonio).

- Aperol Spritz
- Ramazzotti Spritz.
- Gin
- Tequila
- Espumante orgánico Las Mulas y Viñamar.
- Molecular Ramazzotti.
- Sauco Spritz (frutos rojos / menta limón)
- Pisco sour frappé.
- Pisco sour de albahaca
- Maracuyá sour
- Mojito Tradicional.
- Ron Habana Club.
- Vodka tónica Absolut
- Vodka frutos rojos
- Pisco Alto del Carmen 35°.
- Agua mineral, bebidas normales y light.
- Jugos naturales (chirimoya, maracuyá-jengibre, frambuesa)

BAR DE SCHOP

- Heineken Lager.
- KuntsmannTorobayo.

MAQUINA DE SHOTS JAGGERMEISTER

***Especial solo para el menú
Marsala ó Upgrade**

CARTA
Marsala



Coctel

▪ **BOCADOS FRÍOS** (Se deben elegir 6 bocados p/p)

- Papa nativa con centolla.
- Gravlax de salmón con puré de palta.
- Causa limeña con pulpo al olivo.
- Tártaro de res con pistacho
- Hummus con dip de tortilla.
- Mix Conito (indómito / Guacamole – camarón/ Hummus con verduras / tártaro - atún).
- Montadito de Brie con mermelada de Aceituna y pimentón.
- Tofu envuelto en kimchi.
- Nem de Camarón con salsa Spring roll.
- Nido de papa, Parfait de Ave y Funghy porcini.
- Gazpacho con Frutilla.

CARTA
Margala



▪ **BOCADOS CALIENTES** (Se deben elegir 6 bocados p/p)

- Champiñón relleno de queso de cabra trufado.
- Croqueta de Jamón ibérico.
- Mini asado alemán.
- Carbón de pollo Thai
- Camembert apanado en pistacho con mermelada de frambuesa.
- Papas bravas con salsa peperonata.
- Camarón apanado con almendras y salsa romesco.
- Empanada de mechada pomodoro en masa de sopaipilla.
- Empanada camarón queso.
- Empanada ají de gallina.
- Empanada queso tomate albahaca.
- Calamar en panco y salsa tártara.
- Capachito relleno con chupe de jaiba.
- Pollo crujiente con salsa Agridulce



Cóctel

CARTA
Margala



1. **BUFFET DE CEVICHES** (dos mini platillos por persona)

- Ceviche de atún o pescado blanco con cebollín y rocoto.
- Ceviche de salmón y fruto de la pasión.
- Ceviche de mariscos al olivo



2. **BUFFET DE QUESOS** (Durante el coctel autoservicio)

- Queso Brie
- Queso Mantecoso
- Queso Emmental
- Salames
- Queso Roquefort
- Queso de cabra
- Queso con merkén
- Grissini
- Panes rústicos, chips Frutas y Frutos.

3. **ESTACIÓN DE OSTRAS**

- Ostra chilena

Estaciones

CARTA
Margala



Cena

PARA COMENZAR (Se pueden elegir hasta 2 entradas en servicio alternado)

- Papas nativas con centolla de Magallanes.
- Tártaro de salmón con manzana verde y palta.
- Crema de berros
- Quiche de alcachofa trufada con jamón serrano.
- Tiradito de Atún en leche de tigre con ostiones.
- Carpaccio de res con brotes de alfalfa.
- Nem de camarón y verduras con salsa de spring roll y chutney de piña.
- Tabulé de quínoa, mango, palta y camarones ecuatorianos.
- Ceviche mixto a la peruana.
- Roast-Beef Pera y Roquefort.

PRINCIPAL (Se pueden elegir hasta 2 platos principales en servicio alternado)

- Asado de tira con puré de zapallo y verduras.
- Atún grillado en glas de naranja y risotto de ají amarillo con camarones.
- Sorrentinos de ricotta, nuez y espinaca con salsa pomodoro y pesto de albahaca.
- Salmón envuelto en jamón serrano con mote, albahaca y puré de brócoli.
- Filete de res con puré de hongos y milhojas de papa trufada.
- Plateada en cocción lenta con pastelera de choclo y tomates asados.
- Picana Americana en cocción lenta con puré rustico y verduras baby.
- Merluza Austral con puré de arvejas y ajo limón.

CARTA
Margala



Cena

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

- Macarrons relleno de frambuesa con salsa de pistacho sobre mousse de chocolate
- Compota de mango y mousse de chocolate bitter y crema de mascarpone alchocolate.
- Cheesecake de frutos rojos con streussel de pimienta y cayena con cremosode mora al yogurt.
- Caramelo, naranja, Chocolate y Romero.
- Creme Caramel.
- Crème Brulée.
- Créeme Brulée de coco.
- Créeme Brulée de chocolate con frambuesa.
- Sable de amapola con mousse de pistacho relleno de crema de naranja.
- Tartaleta de almendra con cremoso de mandarina relleno de nuez.
- Lemond curd relleno de mousse de chocolate blanco y crema mascarpone.
- Tartaleta de cacao con crema de maracuyá y mango con esponja depistacho.

CARTA
Margala



Dulce

BUFFET DULCE (elegir 12 tipos de postres, se calcula en proporción de 4 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.
- Suspiro limeño de frambuesa
- Suspiro limeño maracuyá
- Créeme Brulée.
- Créeme Brulée coco
- Créeme Brulée chocolate y frambuesa
- Pie de limón.
- Sémola con leche y peritas en salsa de vino tinto.
- Mousse de chocolate con ganache.
- Mousse de chocolate blanco al amaretto y pistacho.
- Arroz con leche, canela y mermelada de mora casera.
- Merengue lúcuma.
- Tiramisú
- Tres Leches.
- Tres leches almendra y amaretto
- Tres leches de café con chocolate
- Pie de pisco sour con mermelada de papaya o frutillas.

• Chocó

•

CARTA
Margala



Dulce

TORTAS (Incluye 3 tipos de torta)

- Hojarasca manjar nuez.
- Tarta Sacher.
- Torta mil hojas con dulce de leche y crema pastelera.
- 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.
- Torta Selva negra.
- Torta Amor (Crema, frambuesa y manjar).

CANDY BAR

***Especial solo para el menú A o Upgrade**

Brownies
Macarrons
Cupcakes
Frutillas bañadas en chocolate
Alfajores

INCLUYE EN LA CENA:

- Servicio de café, té, aguas de hierbas.
- Jugos naturales.
- Bebidas normales y Light.
- Agua mineral con y sin gas.

CARTA
Margala



PARA TERMINAR (se debe elegir un sándwich, incluye papas fritas y un consomé)

- Churrasco italiano.
- Lomito italiano.
- Pizzas (pepperoni – mozzarella mechada - vegetariana o margarita)
- Sándwich mechada.
- Mini hot-dog de salchicha ahumada artesanal con tomate, chucruty cebolla crispy.
- Burrito de pollo, lechuga, choclo y guacamole.
- Burrito de cochinita, lechuga, choclo y guacamole.
- Cono de papas fritas con ketchup, mayonesa casera y mostaza.
- Ajiaco.
- Consomé de pollo.

After Four

CARTA
Margala



Ambientación

NUESTRA COTIZACIÓN INCLUYE:

- Servicio especializado de garzones (1 cada 9 invitados)
- Bartenders.
- Chef con equipo de cocina a cargo.
- Mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y cuchillería.
- Barras.
- Supervisores durante todo el evento.
- Jefes de servicio.
- Productores a cargo.

AMBIENTACIÓN (Según elección de los novios)

- Mesas redondas, cuadradas y/o rectangulares.
- Mesa de honor (cantidad que novios decidan).
- Sillas Chiavari blancas, negras o doradas.
- Mantelería.
- Buffet para todas las estaciones de comida y de postres.
- Mesas de apoyo para sector coctel.
- Ambientación y decoración de locación.
- 5 Lounge de cortesía para la zona de jardín.

CARTA
Margala

Incluye:

NOTA:

- Vinos y Whisky deben ser proporcionados por el cliente o comprados a concesión.
 - Las demás bebidas, que no figuren en este menú, deben ser solicitadas al centro de eventos quien dará los valores correspondientes.
 - Se realiza reunión con el Director de Arte, en donde se define la ambientación, Decoración y plano del montaje del salón (mesas, bar, cóctel, lounge, etc.)
 - Se programa degustación para novios más 4 acompañantes de acuerdo al menú escogido, incluyendo muestra de decoración de las mesas escogida previamente.
 - Se coordina reunión técnica para definir timing y detalles finales del matrimonio
 - Si quieren aumentar la cantidad de invitados a la degustación, esto tiene un costo extra de \$50.000 + IVA por persona.
- 1 mes antes del evento, los novios deben enviar mail de confirmación con el número final de invitados.
- 10 días antes solo se pueden hacer ajustes iguales o menores a 15 invitados.
- 7 días antes se debe enviar lista de invitados alfabéticamente con distribución de mesas



CARTA
Margala