



Pack Licenciaturas

PACK FULL LICENCIATURA 4ºMEDIO

(Mínimo de 70 personas) Incluye:

Salón con Mobiliario Incluido.

Decoración Básica (Centros de mesas, espejos, faroles y velas). Foyer o Piscina para cóctel.

Alfombra Roja.

Focos Perimetrales para el Cóctel.

Equipo Audiovisual Fiesta Full.

VDJ.

Cóctel (2 aperitivos, 3 bocados fríos y 3 bocados calientes).

Cena de 3 tiempos, ½ botella de vino varietal, bebida y agua.

Estación de Trasnoche (3 tapadito y 1 consomé).

Estación de té, café e infusión.

Bar Abierto Medio.

Animador y Baile entretenido.

Cámara 360 (depende de la disponibilidad).

2 Cena Profesor (sin costo)

\$100.000 + IVA (VALOR POR PERSONA)



PACK BÁSICO LICENCIATURA 4°MEDIO

(Mínimo de 50 personas) Incluye:

Salón con Mobiliario Incluido.
Decoración Básica (Centros de mesas, espejos, faroles y velas). Foyer o
Piscina para Cóctel.
Alfombra Roja.
Equipo Audiovisual Fiesta.
VDJ.
Cóctel (1 aperitivos, 2 bocados fríos y 2 bocados calientes).
Cena de 3 tiempos, ½ botella de vino varietal, bebida y agua.
Estación de traspase (3 tapadito y 1 consomé).
Estación té, café e infusión.
Bar abierto Básico.
Animador.
1 Cena Profesor (sin costo).

\$70.000 + IVA (VALOR POR PERSONA)

PACK BÁSICO LICENCIATURA 8°BÁSICO

(Mínimo de 50 personas) Incluye:

Salón con Mobiliario Incluido.
Decoración Básica (Centros de mesas, espejos, faroles y velas).
Foyer o Piscina para Cóctel.
Alfombra Roja.
Equipo Audiovisual Fiesta.
VDJ.
Cóctel (1 aperitivos, 2 bocados fríos y 2 bocados calientes).
Cena de 3 tiempos, ½ botella de vino varietal, bebida y agua.
Estación de trasnoche (3 tapadito y 1 consomé).
Estación té, café e infusión.
Bar Abierto (bebidas, jugos, pisco mistral, ron habana, cerveza nacional).
Animador.
1 Cena Profesor (sin costo).

\$60.000 + IVA (VALOR POR PERSONA)

SERVICIOS ADICIONALES

Pinta carita Flúor e Iluminación ultravioleta para la Fiesta.
Cabina Fotográfica.
Cámara 360.
Chispas para escenario.
Cotillón.
Humo bajo para Vals.
Buffet de postres.
Estación de Salados.
Descorche.
Fotógrafo.
Candy Bar.
Amplificación para Piscina (Cóctel)
Música ambiental para Cóctel.
Focos Perimetrales para el Cóctel
Baile entretenido (Cabezones)

Presupuesto total sujeto a modificación o refinanciamiento, según acuerdo entre las partes. (Contactar al departamento comercial)

AA&BB PACK FULL LICENCIATURA 4ºMEDIO

CÓCTEL

2 Aperitivos:

Pisco sour, Mango sour y Serena sour; bebidas y jugos.

3 Bocados Fríos:

Tapa con queso crema ciboulette, tomate cherry y lámina de salmón.

Crostini de queso crema saborizado con fondo de alcachofa, cilantro y ostión grillado.

Ceviche de reineta.

3 Bocados Caliente:

Empanadita tradicional de pino carne.

Brocheta de pollo con vegetales y salsa a la mostaza.

Pops de papas y queso con salsa champiñones.

CENA DE 3 TIEMPOS

ENTRADA (1 ELECCIÓN):

Trilogía de Ceviche (Pulpo, reineta, salmón).

Mix de hojas frescas, hilos de zanahoria, tomate cherry, pepino y aceitunas y quesillo.

Crema de zapallo camote con toques de jengibre y ralladura de queso de cabra.

FONDO (1 ELECCIÓN):

Salmón en salsa de ostión y camarones, papas rústicas y vegetales al horno.

Lomo vetado con salsa de champiñones cebollín, vegetales al horno y puré blanco.

Reineta en salsa de camarón al eneldo, vegetales salteados y papas duquesas.

POSTRE (1 ELECCIÓN):

Volcán de chocolate con helado de vainilla y salsa de maracuyá.

Terrina de frutos rojos con salsa de chocolate y menta.

Suspiro de maracuyá con salsa de frambuesa.

Incluye: ½ botella de vino varietal, bebida y agua.

ESTACIÓN DE TRASNOCHE:

3 Tapadito:

1. Mini hamburguesa tomate, lechuga y mayonesa.
2. Mini tapadito de ave mayo, tomate y lechuga.
3. Mini tapadito de churrasco, tomate y mayo.
4. Tapadito de ave pimiento.
5. Mini hot dogs.

1 Consomé:

1. Consomé de carne con vegetales y arroz.
2. Consomé de ave con sémola.
3. Consomé de vegetales y cabellos de ángel.

BAR ABIERTO MEDIO

Pisco Alto del Carmen 35° / Ron Havana / Whisky Ballantines / Cerveza Corona / Vodka Absolut, Menta, Manzanilla, bebidas, jugos y agua.

ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIÓN

AA&BB PACK BÁSICO LICENCIATURA 4ºMEDIO

CÓCTEL

1 Aperitivos:

Pisco sour y Mango sour; Bebidas y Jugos.

2 Bocados Fríos:

Pincho tomate cherry, queso de cabra y aceituna rellena con pimentón.
Ceviche de reineta.

2 Bocados Caliente:

Saté de pollo apanado con salsa BBQ.
Mini empanadita de queso ciboulette.

CENA DE 3 TIEMPOS

ENTRADA (1 ELECCIÓN):

1. Crema de tomate natural con queso parmesano y crostini de la casa.
2. Timbal de quínoa, palta, palmito, tomates cherry confitado y hojas frescas.
3. Ceviche de reineta con tostada.
4. Mix de hojas verdes, tomate cherry, palmito, choclito y camarones apanados.
5. Ensalada César con pollo apanado.

FONDO (1 ELECCIÓN):

1. Sobre costilla al jugo, vegetales al horno y puré leonisa (cebolla caramelizada).
2. Fetuccini con salsa mar y tierra.
3. Salmón con salsa al limón ciboulette y risotto de mote con vegetales.
4. Suprema de pollo a la plancha con salsa al ciboulette, vegetales salteados y papas doradas.

POSTRE (1 ELECCIÓN):

1. Suspiro de maracuyá con filigrana de chocolate.
2. Tiramisú.
3. Cheese cake de papaya con lagrima de chocolate
4. Semifrío de limón con salsa de frambuesa.
5. Leche asada con filigrana de caramelo.

Incluye: ½ botella de vino varietal, bebida y agua.

ESTACIÓN DE TRASNOCHE:

3 Tapadito:

1. Mini hamburguesa tomate, lechuga y mayonesa.
2. Mini tapadito de ave mayo, tomate y lechuga.
3. Mini tapadito de churrasco, tomate y mayo.
4. Tapadito de ave pimiento.
5. Mini hot dogs.

1 Consomé:

1. Consomé de carne con vegetales y arroz.
2. Consomé de ave con sémola.
3. Consomé de vegetales y cabellos de ángel.

BAR ABIERTO BÁSICO

Pisco Mistral 35° / Ron Bacardí Superior / Vodka Wyborowa / Vodka Smirnoff Cerveza Corona / bebidas, jugos y agua.

ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIÓN

AA&BB PACK LICENCIATURA 8°BÁSICO

CÓCTEL

1 Aperitivos:

Pisco sour y mango sour; bebidas y jugos.

2 Bocados Fríos:

Pincho tomate cherry, queso de cabra y aceituna rellena con pimentón.

Ceviche de reineta.

2 Bocados Caliente:

Saté de pollo apanado con salsa BBQ.

Mini empanadita de queso ciboulette.

CENA DE 3 TIEMPOS

ENTRADA (1 ELECCIÓN):

1. Crema de tomate natural con queso parmesano y crostini de la casa.
2. Timbal de quínoa, palta, palmito, tomates cherry confitado y hojas frescas.
3. Ceviche de reineta con tostada.
4. Mix de hojas verdes, tomate cherry, palmito, choclito y camarones apanados.
5. Ensalada César con pollo apanado.

FONDO (1 ELECCIÓN):

1. Sobre costilla al jugo, vegetales al horno y puré leonisa (cebolla caramelizada).
2. Fettuccini con salsa mar y tierra.
3. Salmón con salsa al limón ciboulette y risotto de mote con vegetales.
4. Suprema de pollo a la plancha con salsa al ciboulette, vegetales salteados y papas doradas.

POSTRE (1 ELECCIÓN):

1. Suspiro de maracuyá con filigrana de chocolate.
2. Tiramisú.
3. Cheese cake de papaya con lagrima de chocolate
4. Semifrío de limón con salsa de frambuesa.
5. Leche asada con filigrana de caramelo.

Incluye: ½ botella de vino varietal, bebida y agua.

ESTACIÓN DE TRASNOCHE:

3 Tapadito:

1. Mini hamburguesa tomate, lechuga y mayonesa.
2. Mini tapadito de ave mayo, tomate y lechuga.
3. Mini tapadito de churrasco, tomate y mayo.
4. Tapadito de ave pimiento.
5. Mini hot dogs.

1 Consomé:

1. Consomé de carne con vegetales y arroz.
2. Consomé de ave con sémola.
3. Consomé de vegetales y cabellos de ángel.

BAR ABIERTO

Pisco Mistral 35° / Ron Habana / Cerveza Nacional / Bebidas, Jugos y Agua.

ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIÓN

CONTACTO

Susana Godoy – Ejecutiva Comercial

sgodoy@hoas.cl

comercialcls@hoas.cl

(+56) 9 9764 7815

(+56) 51 221 7130

www.clublaserena.com

Avenida del Mar 1000, La Serena, Región de Coquimbo