



PACK Matrimonios

PACK PREMIUM MATRIMONIO

(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.
- Equipo Audiovisual Fiesta Full.
- Chispas para escenario.
- VDJ.
- Cóctel Premium (4 Aperitivos, 5 Bocados Fríos, 5 Bocados Calientes)
- Espumante (brindis)
- Cena Premium de 3 tiempos, Incluye: ½ botella de vino reserva, bebida y agua.
- Estación de traspase (3 tapaditos y 1 consomé).
- Estación té, café e infusión.
- Bar Abierto Premium
- Animador y Baile entretenido.
- Cámara 360.
- 1 Habitación MAT STE sin costo, ingreso desde las 10:00hrs.
- Desayuno incluido.

\$120.000 IVA INCLUIDO (VALOR POR PERSONA)

PACK BUSINESS MATRIMONIO

(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 Básico.
VDJ.
Cóctel (3 Aperitivos, 4 Bocados Fríos y 4 Bocados Calientes)
Espumante (brindis)
Cena Business de 3 tiempos, Incluye: ½ botella de vino varietal, bebida y agua.
Estación de traspase (3 tapaditos y 1 consomé).
Estación té, café e infusión.
Bar abierto Básico.
Animador.
1 Habitación MAT STE sin costo, ingreso desde las 10:00hrs.
Desayuno incluido.

\$95.000 IVA INCLUIDO (VALOR POR PERSONA)

SERVICIOS ADICIONALES

Cabina Fotográfica.
Cámara 360.
Chispas para escenario.
Cotillón.
Humo bajo para Vals.
Buffet de postres.
Estación de salados (Trasnoche).
Candy Bar.
Descorche.
Fotógrafo.
Contacto de Pastelerías.
Fiesta Temática Flúor.
Amplificación e iluminación para cóctel.

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

AA&BB PACK PREMIUM

CÓCTEL

4 Aperitivos:

Pisco sour, Mango sour, Espumante, Whisky, Bebidas y Jugos.

5 Bocados Fríos:

1. Tapa con queso crema ciboulette, tomate cherry, lámina de salmón.
2. Crostini de queso crema saborizada con fondo de alcachofa cilantro y ostión grillado.
3. Ceviche de reineta tradicional.
4. Ceviche de salmón, palta y maní.
5. Tostada al merquén con queso crema saborizada con papaya y jamón serrano.
6. Pincho tomate cherry, queso de cabra y aceituna rellena con pimentón.
7. Shot tártaro vegetariano.
8. Tostada de queso crema, pimentón, palmito, chochito y huevo de codorniz.
9. Rollito de salmón pintado con betarraga, relleno con queso crema, fricase de vegetales en brunoise en tostada.
10. Mini terrina de pollo con tocino y verduras.

5 Bocados Caliente:

1. Empanadita tradicional de pino carne.
2. Empanadita de camarón queso ciboulette.
3. Brocheta de camarón en panco con salsa de frambuesa.
4. Brocheta de reineta en tempura de betarraga y salsa blanca al limón.
5. Empanadita de queso, orégano y aceituna.
6. Saté de pollo apanado en salsa BBQ.
7. Brocheta de carne y pollo con vegetales.
8. Mini sopaipilla con pebre.
9. Empanadita mechada queso crema.
10. Mini quiche de pavo, queso y espinaca.

CENA DE 3 TIEMPOS

ENTRADA (1 ELECCIÓN):

1. Ensalada con hojas frescas, tomates cherry, palmito, virutas de queso Edam, trozos de pulpo y camarones al vapor con dressing de limón y menta.
2. Ceviche de reineta con camarones, palta y mango con grissini al olivo.
3. Carpaccio de salmón y zapallo italiano servido con limoneta, alcaparras, queso parmesano, hojas frescas y tostadas al ajo.

FONDO (1 ELECCIÓN):

1. Salmón al horno con costra de almendras y amapola, servido con salsa blanca al limón con toques de tomillo, verduras al horno y papas pisadas a la mantequilla.
2. Filete de res con salsa de ostión y camarón acompañado con trufon de papa, verduras al horno con crocancia de praliné.
3. Atún sellado al sésamo con salsa teriyaki de piña, más pocillo con ñoquis en crema de tomate gratinado con parmesano y vegetales salteados a la oliva.

POSTRE (1 ELECCIÓN):

1. Trilogía de postres (mousse de frambuesa, mousse chocolate almendras, semifrío de mango con salsa de maracuyá).
2. Volcán de chocolate con helado de vainilla y frutillas glaseadas.
3. Mousse de cappuccino con frambuesas y arándanos flambeados en triple sec y galletas de champaña.

Incluye: ½ botella de vino reserva, bebida y agua, té, café e infusión.

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 PREMIUM

Pisco Alto del Carmen 35° / Ron Havana Añejo Especial / Whisky JW rojo / Vodka Absolut / Cerveza Royal / Espumante, menta, manzanilla, Amaretto, vino blanco y tinto. Tequila (shot), bebidas, jugo, agua y mojito cubano.

ESPUMANTE (BRINDIS)

ESTACIÓN TÉ, CAFÉ E INFUSIÓN

AA&BB PACK BUSINESS

CÓCTEL

3 Aperitivos:

Pisco sour, Mango sour, Espumante, Bebidas y Jugos.

4 Bocados Fríos:

1. Tapa con queso crema Ciboulette, tomate cherry y lámina de salmón.
2. Crostini de queso crema saborizada con fondo de alcachofa cilantro y ostión grillado.
3. Ceviche de reineta tradicional.
4. Ceviche de salmón, palta y maní.
5. Tostada al merquén con queso crema saborizada con papaya y jamón serrano.
6. Pincho tomate cherry, queso de cabra y aceituna rellena con pimentón.
7. Shot tártaro vegetariano.
8. Tostada de queso crema, pimentón, palmito y choclito.

4 Bocados Caliente:

1. Empanadita tradicional de pino carne.
2. Empanadita de camarón queso ciboulette.
3. Brocheta de camarón en panko con salsa de frambuesa.
4. Brocheta de reineta en tempura de betarraga y salsa blanca al limón.
5. Empanadita de queso aceituna.
6. Saté de pollo apanado en salsa BBQ.
7. Mini sopaipilla con pebre.
8. Brocheta de ave y res con salsa demiglass.

CENA DE 3 TIEMPOS

ENTRADA (1 ELECCIÓN):

1. Mézclum de hojas frescas, tomate cherry confitados, choclito, espárragos y bastones de salmón apanado con limoneta.
2. Causa de camarón con hojas hidropónicas, tomates asados y salsa huancaína.
3. Trilogía de ceviche: salmón, pulpo, camarón y tostada al merquén.

FONDO (1 ELECCIÓN):

1. Filete de res con salsa de callampas secas y cebollín, vegetales al horno y pocillo de papas a la crema gratinada.
2. Reínetta en salsa de camarón y ostión, con papas doradas y vegetales salteados al sésamo.
3. Pechuga de pollo al horno con salsa de espinaca y toque de mostaza, acompañado de puré lionesa (cebolla caramelizada).

POSTRE (1 ELECCIÓN):

1. Soufflé con merengue de Oporto, crema pastelera y galletas Oreo más salsa de frambuesa.
2. Trilogía de postres (mousse de mango, mousse chocolate menta y torta de 3 leches).
3. Mousse de mango con crema de coco y frutos del bosque.

Incluye: ½ botella de vino varietal, bebida y agua, té, café e infusión

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.

ESPUMANTE (BRINDIS)

ESTACIÓN 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