



# GRADUACIONES

VIVE UNA FIESTA INOLVIDABLE

*en Ebro*



¡Te esperamos en Plaza el Bosque Ebro  
a celebrar el fin y el inicio de esta nueva etapa!



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# GRADUACIONES





PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# COCKTAIL

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

Incluye:

6 bocados fríos, 6 bocados calientes y 2 bocados dulces.

**2 tragos por persona entre** *Pisco sour, Espumante, Mojito, Ramazzotti, vino, bebida o jugo*

**Valor por persona \$ 33.200 + IVA**

## BOCADOS FRÍOS

- Profiterol relleno con duxelle de champiñones
- Ceviche de reineta y camarón con verduras a la chalaca y camote crocante
- Mini ensalada griega con vinagreta al olivo
- Taco con fresco guacamole, lactonesa de jalapeño y brotes
- Panacotta de queso azul con chutney de pera y crocante de jamón serrano
- Lomo kassler con mermelada de damasco turco y lactonesa de lemon grass
- Mousse de queso cabra con salmón ahumado y lactonesa de albahaca
- Bombón frío de jaiba con mayonesa al ajo asado en hierbas y ciboulette fresco
- Tártaro clásico de la casa, bañado con salsa holandesa y polvo de perejil
- Brocheta de verduras asadas con salsa de curry amarillo y tierra de aceituna

# COCKTAIL

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

## BOCADOS CALIENTES

- Sanguchito de pollo con salsa big mac y cebolla estofada
- Bocado de butifarra y cerdo con salsa barbacoa
- Camarón apanado en coco acompañada de salsa de curry
- Chupe de albacora
- Salmón en bechamel anisada
- Queso ahumado rebozado en pan rallado con pebre de maracuyá. (vegetariano)
- Lomo liso con salsa strogonoff
- Bocado vegetariano con salsa chimichurri (vegetariano)
- Pulpo grillado con aceite XO y mayonesa cítrica de perejil
- Kebab de res con salsa de yogurt

## BOCADOS DULCES

- Brigadeiro
- Torta hojarasca
- Profiterol craquelado con crema de naranja
- Suspiro de maracuyá
- Cheesecake oreo
- Red velvet



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# CENA

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

Incluye:

Entrada, fondo, postre, bebida y café.

Valor por persona \$ 26.800 + IVA

## ENTRADAS (SELECCIONAR SOLO UNA)

- Tartar de atún cítrico, crema de ajo blanco, crocante de tapioca aceite clorofila.
- Pulpo y camarón en leche de tigre, palta quemada y salsa xo.
- Ensalada oriental.
- Tiradito de pesca del día con legre tigre de piña y ají, aceite cacho cabra.
- Rolls de atún con verduras en tempura, wakame y salsa Teriyaki.
- Carpaccio de res con chimichurri mediterráneo, mousse de queso parmesano y ensalada de tomates.
- Filete en persilada de pistacho, zucchini grillados en salsa de cebollín, frutillas y gel de mora.
- Mosaico de Salmón con chapsui frio de verduras.
- Mousse de queso ahumado con pebre de durazno y maní tostado alcachofa grillada (vegetariano).
- Cremoso de palmito con mix de semillas y mote, salsa de maracuyá cúrcuma (Vegetariano).

## PLATOS DE FONDO (SELECCIONAR SOLO UNA)

- Gnocchi en salsa de callampas y ajo, papa nativa confitada, camarón ecuatoriano y chips de tocino ahumado.
- Lasaña con salsa pomodoro trufada y vegetales de la estación (vegetariano)
- Butter chicken, acompañado de cous cous, cilantro y pan pita.
- Lomo vetado con papas semillas doradas, espárragos salteados, chips de champiñón y salsa demi glace.
- Mar y tierra con salsa de coco, arroz frito y sarsa criolla.
- Plateada en texturas acompañado de zapallo camote y hongos confitados con salsa de oporto.
- Salmón a la plancha, con espinaca a la crema y cremoso de legumbres.
- Lomo de cerdo con salsa de mostaza antigua, chucrut de repollo morado caliente y pure de manzana.
- Albacora a la lata con risotto alimonado y salsa de cebolla ahumada.
- Crepes de brócoli, relleno con ragú de verduras en salsa de aceituna y chimichurri (vegetariano).

## POSTRES (SELECCIONAR SOLO UNA)

- Mousse de caramelo con texturas de chocolates.
- Curd de frutas tropicales.
- 3 leches de frambuesa.
- Creme brule de albahaca.
- Profiterol con centro de plátano/maní y salsa de manjar.
- Torta selva negra.
- Mora crema.
- Cheesecake de mango.
- Tiramisú.
- Trilogía de chocolate.

# CENA

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# ESTACIONES

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

## ESTACIÓN DE HAMBURGUESAS

Tres unidades por persona, entre:

- Hamburguesa (Hamburguesa, queso cheedar, cebolla estofada y tocino).
- Pollo frito.
- Papas fritas.

**Valor por persona \$ 26.900 + IVA**

## ESTACIÓN DE PIZZAS

Tres trozos de pizza por persona, entre:

- Pepperoni.
- Camarón y champiñón.
- Queso cabra, tomate y albahaca.

**Valor por persona \$ 16.600 + IVA**

## ESTACIÓN DULCES

Dos unidades por persona, entre:

- Pastelería chilena.
- Pastelería francesa.
- Variedad de tartas.
- Variedad de mousse.
- Fruta de la estación.

**Valor por persona \$ 16.600 + IVA**

## CANDY BAR

Dos unidades por persona, entre:

- Macarrons tropical.
- Cakepop.
- Mousse de frutos rojos.
- Brocheta Fruta de la estación.
- Mix dulces clásicos

**Valor por persona \$ 21.800 + IVA**

## ESTACIÓN DE BEBIDAS

- (5 por persona)
- Bar de bebidas y jugos

**Valor por persona \$ 16.600 + IVA**

# ADICIONALES

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

## BARRA LIBRE 2 HRS.

### Incluye:

- Vodka Stolichnaya.
- Pisco alto carmen 35.
- Ramazzotti.
- Espumante Viña mar.
- Cerveza.
- Jugo y bebidas.

Valor por persona \$ 16.100 + IVA

Hora adicional \$ 12.300 + IVA

## TRASNOCHE

- Consomé y tapaditos 2 pp.

Valor por persona \$ 6.500 + IVA

## ADICIONALES

- |   |                   |
|---|-------------------|
| • Derecho corte de torta.                   | \$ 1.800 + IVA    |
| • Fuente bowl ensaladas simples para 5 pax. | \$ 16.500 + IVA   |
| • 1 copa de vino de la casa.                | \$ 4.600 + IVA    |
| • ½ botella de vino de la casa.             | \$ 7.900 + IVA    |
| • 1 copa de espumante.                      | \$ 4.500 + IVA    |
| • 1 copa de pisco sour.                     | \$ 5.400 + IVA    |
| • Ramazzotti.                               | \$ 5.400 + IVA    |
| • Whisky 6 años.                            | \$ 5.800 + IVA    |
| • Bocadillo frío.                           | \$ 2.500 + IVA    |
| • Bocadillo caliente.                       | \$ 2.500 + IVA    |
| • Bocadillo Dulce.                          | \$ 2.500 + IVA    |
| • Consomé.                                  | \$ 3.800 + IVA    |
| • Descorche.                                | \$ 3.800 + IVA pp |
| • Descorche vino botella.                   | \$ 18.000 + IVA   |
| • Descorche licores botella.                | \$ 22.000 + IVA   |



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# ADICIONALES

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

## PACK DJ ACTIVA PRO EVENTOS

- Sonido full envolvente para cocktail cena fiesta .
- 6 parlantes jbl activos.
- 1 mesa sonido.
- 1 técnico sonido.
- 2 mic inalámbricos
- Iluminación full para Cocktail cena y fiesta
- 20 perímetros led.
- 6 efectos robotizados cabezas móviles.
- 2 malacates.
- 2 truss.
- 1 técnico iluminación.
- 1 mesa iluminación.

Incluye:

Reunión de pauta, musical y recibe el link de la música enviada por los alumnos.

**Valor \$ 1.200.000 + IVA**



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# ADICIONALES

HORARIO HASTA LAS 02:00 AM

---

## EVENTOS

- Back de prensa. \$ 890.000 + IVA
- Cámara 360° (duración 1 hora y media). \$ 550.000 + IVA
- Fotógrafo + asistente de fotografía (por curso). \$ 890.000 + IVA
- Espejo mágico (duración 2 horas). \$ 550.000 + IVA
- Pista de baile blanco y negro. \$ 790.000 + IVA
- Pista de Baile led. \$ 1.500.000 + IVA
- Robot led (incluye 2 robots por 30 minutos). \$ 550.000 + IVA
- Cotillon (2 artículos por persona). \$ 650.000 + IVA



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

# KIT SOCIALES

VIVE UNA FIESTA INOLVIDABLE

*en Ebro*