



PLAZA EL BOSQUE
EBRO

KIT BANQUETES

MATRIMONIOS

| 2025



MATRIMONIOS

Foto referencial

TRAGOS (2 por persona)

- Pisco Sour.
- Mojito.
- Ramazzotti.
- Espumante.
- Vino.
- Jugo.
- Bebidas.

*Brindis: Una copa de espumante.



MATRIMONIOS

Foto referencial

BOCADOS FRÍOS *(5 por persona)*

- Ceviche de pescado blanco con toques de salsa maracuyá.
- Tataki de res con cremoso de manzana al oporto y crocante de perejil.
- Cheesecake capresse, queso de cabra, tomate, albahaca.
- Ceviche de champiñones.
- Bruschetta de atún empanizado en sésamo sobre suave mousse de palta al jengibre y miel.

BOCADOS CALIENTES *(5 por persona)*

- Ostras a la batayaki.
- Camarón apanado en coco con salsa de flor de jamaica.
- Empanada de pollo y pastelera de choclo.
- Mini tacos con carne mechada, con frijoles y salsa ácida.
- Queso camembert apanado, con chutney de piña y pimientos



MATRIMONIOS

Foto referencial

ENTRADA

(Seleccionar una alternativa)

- Ceviche de atún con leche de tigre al maracuyá y plátano frito.
- Tártaro de res con guarnición, emulsión de palmito acompañado de tostadas.
- Timbal de quínoa acompañado de compota de palta y tofu empanizado en pistaccio.

PLATO PRINCIPAL

(Seleccionar una alternativa)

- Medallón de filete con creme brulee de albahaca y verduras de la estación con salsa de carne y arándanos.
- Salmón grille a la mantequilla con croqueta de risotto al azafrán, espárragos al oliva con salsa de camarones.
- Tortellini de verduras con salsa putanesca.



MATRIMONIOS

Foto referencial

POSTRE

(Seleccionar una alternativa)

- Texturas de Chocolate.
- Tropical mango maracuyá.
- Tartaleta vegana de frambuesa y coco.

INCLUYE

- ½ botella de vino y bebida.
- Café.
- Consomé y tapaditos (2 pp.).



MATRIMONIOS

Foto referencial

BAR ABIERTO

- Vodka (Absolut Stolichnaya).
- Pisco (Alto del Carmen de 35°).
- Ron (Bacardi añejo).
- Whisky (Johnnie Walker Et. Roja 6 años).
- Gin (Beefeater).
- Ramazzotti.
- Espumante.
- Cerveza
- Bebidas y jugos



MATRIMONIOS

Foto referencial

POSTRE BUFFET

- Mousse de diferentes sabores.
- Pastelería chilena.
- Pastelería francesa.
- Variedad de tartas.
- Frutas de la estación.
- Macarons.
- Galletas decoradas.

MENÚ NIÑOS

Pollo crispy acompañado de papas fritas y mini ensalada verde.
Copa de helados

Incluye: 2 Bebestibles a elegir entre jugos y bebidas.

MATRIMONIOS

Foto referencial

MENÚ BÁSICO

- 2 tragos por persona.
- 5 bocados frios.
- 5 bocados calientes.
- Plato de: Entrada, fondo y postre.
- 1/2 botella de vino.
- 1 agua o bebida.
- Café e infusiones.
- Consomé y tapaditos.

Valor por persona \$52.600 + IVA

MENÚ BÁSICO Y POSTRE BUFFET

Valor por persona \$65.200 + IVA

MENÚ BÁSICO Y BAR ABIERTO POR 4 HORAS

Valor por persona \$70.300 + IVA

MENÚ BÁSICO, BAR ABIERTO POR 4 HORAS Y POSTRE BUFFET

Valor por persona \$76.200 + IVA

MENÚ NIÑOS

Valor por persona \$20.900 + IVA



MATRIMONIOS

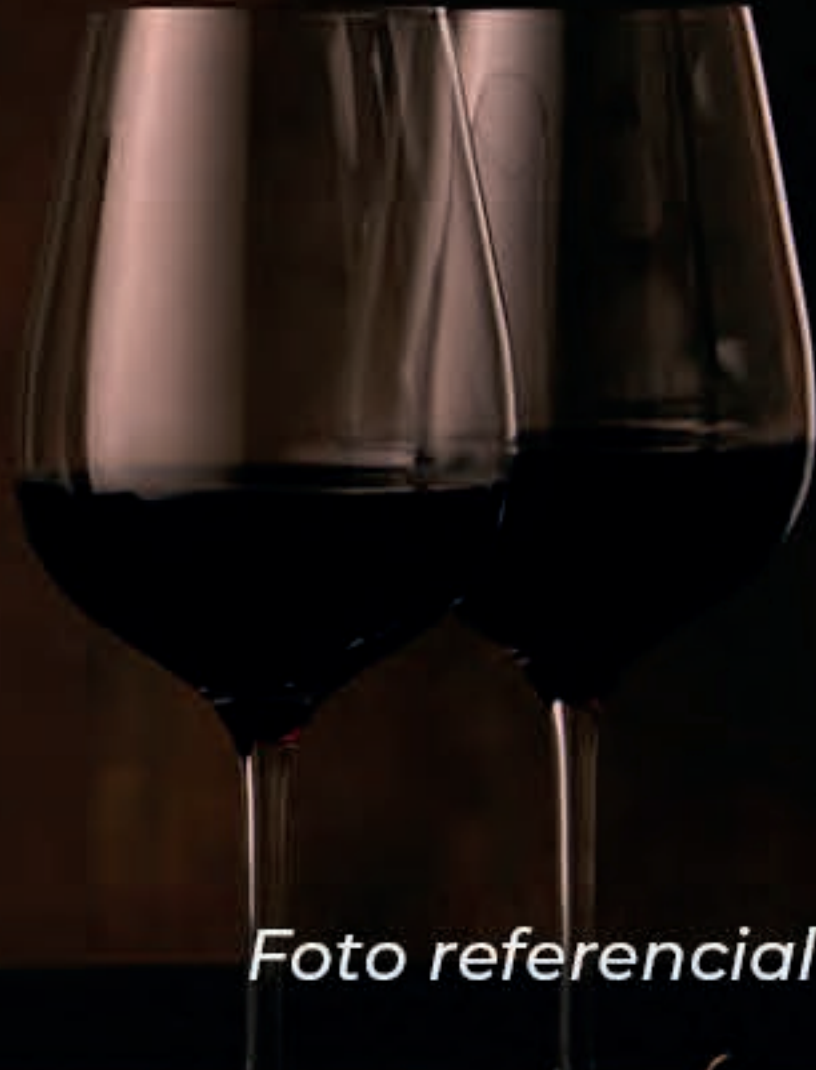


Foto referencial

OTROS

- Derecho corte de torta.
- 1 copa de vino de la casa.
- 1/2 botella de vino de la casa.
- 1 copa espumante.
- 1 copa de pisco sour.
- Ramazzotti.
- Whisky 6 años.
- Descorche.
- Descorche vino botella.
- Descorche licores botella.



\$ 1.800 + IVA
\$ 4.600 + IVA
\$ 7.900 + IVA
\$ 4.500 + IVA
\$ 5.400 + IVA
\$ 5.400 + IVA
\$ 5.800 + IVA
\$ 3.800 + IVA
\$ 18.000 + IVA
\$ 22.000 + IVA



PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL

Foto referencial

OPCIÓN DE 50 A 90 PAX

- Sonido full envolvente para ceremonia cocktail y fiesta (1 técnico sonido).
- Iluminación ambiental perimetral y fiesta (1 técnico iluminación).
- Dj con 10 años experiencia en matrimonios incluye reunión de coordinación musical.
- 1 wedding planner a cargo el día del evento incluye coordinación del timing y reunión con novios.

\$ 1.350.000 + IVA

OPCIÓN DE 90 A 150 PAX

- Sonido full envolvente para ceremonia cocktail y fiesta (Micrófonos inalámbricos).
- Iluminación ambiental perimetral y fiesta. (Racimo de 12 bolas de espejo).
- Dj con 10 años de experiencia en matrimonios incluye reunión de coordinación musical.
- 1 Saxofonista o mago para cocktail o cena.
- 1 Wedding planner a cargo el día del evento (Incluye coordinación del timing y reunión con novios).

\$ 1.890.000 + IVA