



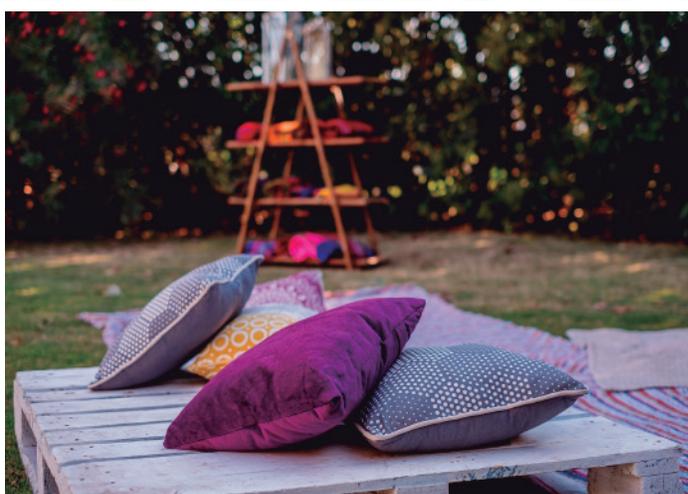
Casona Los Nogales

Celebremos las cosas buenas de la vida _____



Nuestra casona de estilo rústico está rodeada de un hermoso parque lleno de acogedores rincones que hemos acondicionado especialmente para recibir a tus invitados. Creando un lugar mágico donde podrás encontrar todo lo necesario para celebrar tu matrimonio como lo soñaste.





Nuestra propuesta incluye:

- Casona de estilo rústico con amplios jardines
- Área para ceremonia
- Decoración y amplificación ceremonia
- Banquetería
- Decoración
- Decoración e iluminación aérea
- Iluminación para la fiesta



- Sector exclusivo para novios con baños privados
- Dj
- Amplificación
- Personal de aseo permanente
- Estacionamientos cerrados
- Acomodador de autos
- Grupo electrógeno de respaldo



Casona Los Nogales

BANQUETERÍA & PRODUCCIÓN DE EVENTOS
PROPUESTAS MATRIMONIOS 2018



MENÚ I

CÓCTEL

Bar de aperitivos

2 Tragos con alcohol por persona, tragos sin alcohol ilimitados.

- Pisco sour al jengibre
- Mango sour
- Espumante
- Kir Royale
- Jugos naturales
- Gaseosas y aguas

* Espumante para el brindis proporcionado por los novios.

Cóctel

10 Bocados por persona

- Vol au vent de camarón con ciboulette. (2 por persona)
- Brocheta de queso fresco, albahaca y tomate cherry. (1 por persona)
- Crosstini de ricotta y pimentón rojo asado. (2 por persona)
- Empanadita de champiñón queso. (2 por persona)
- Brocheta de pollo al jengibre con salsa de mantequilla de maní. (1 por persona)
- Ceviche de reineta, cebolla morada, rocoto y maiz cancha. (2 por persona)

A LA MESA

Pan y mantequilla al merquén
Vinos proporcionados por los novios

Entrada

- Carpaccio de filete de res, servido con queso parmesano, alcaparras y dressing de mostaza, acompañado de mini ensalada de hojas verdes.

Principal

- Estofado de res al vino tinto, servido en su salsa, acompañado de puré de papas y zapallo camote.

Postre

- Mousse de maracuyá con salsa de chocolate blanco.

MENÚ I

PARA DESPUÉS

Bajativo

- Café de grano
- Té / hierbas AKBAR

Trasnoche

- Mini barros luco. (2 por persona)
- Crema de champiñones con crutones. (1 por persona)

BAR

Bar Fiesta

3 Tragos con alcohol por persona, tragos sin alcohol ilimitados.

- Pisco Alto del Carmen 35°
- Pisco Mistral 35°
- Ron Havana Club o Flor de Caña
- Vodka Stolichnaya
- Jugo de naranja
- Agua tónica
- Bebidas normal y light
- Agua mineral con y sin gas

ADEMÁS

Personal

- Cordinador de eventos
- Chef y ayudantes de cocina
- Garzones (1 cada 10 personas)

Implementos

- Mesas redondas para 10 personas
- Sillas chiavari
- Mantelería base blanca o negra
- Caminos o carpetas a elección
- Arreglos de flores naturales para centros de mesa, mesones de apoyo y accesos

Audio e iluminación

- Iluminación perimetral
- Amplificación e iluminación fiesta
- DJ y personal técnico

MENÚ II

CÓCTEL

Bar de aperitivos

2 Tragos con alcohol por persona, tragos sin alcohol ilimitados.

- Pisco sour al jengibre
- Mango sour
- Berrie sour
- Espumante
- Kir Royale
- Jugos naturales
- Limonada
- Gaseosas y aguas

* Espumante para el brindis proporcionado por los novios.

Cóctel

12 Bocados por persona

- Vol au vent de jaiba al gratin. (2 por persona)
- Brocheta de filete envuelta en tocino con salsa de ají amarillo. (2 por persona)
- Tostadita de camarón, ricotta y ciboulette. (2 por persona)
- Bolita de pollo al jengibre con salsa teriyaki. (2 por persona)
- Empanadita de ají de gallina. (1 por persona)
- Empanadita de ostión queso. (1 por persona)
- Ceviche de salmón, reineta y alcaparras. (2 por persona)

A LA MESA

Pan y mantequilla al merquén
Vinos proporcionados por los novios

Entrada

- Carpaccio de salmón ahumado y alcaparras sobre mix de rúcula y berros con dressing de estragón.

Principal

- Dúo de carnes (medallones de filete de res y de solomillo de cerdo) con salsa de avellanas, acompañado de pasteleira de choclo y verduras salteadas.

Postre

Intercalado

- Mousse de carmenere y merengue quebrado.
- Tirmissu con frutos rojos.

MENÚ II

PARA DESPUÉS

Bajativo

- Café de grano
- Té / hierbas AKBAR
- Surtido de chocolates

Trasnocche

- Tapadito de roast beef, tomate y mayonesa al ajillo. (2 por persona)
- Crema de zapallo camote con crutones. (1 por persona)

BAR

Bar Abierto

- Pisco Alto del Carmen 35°
- Pisco Mistral 35°
- Ron Havana Club, Flor de Caña
- Vodka Stolichnaya
- Vodka Sabores
- Jugo de naranja
- Agua tónica
- Bebidas normal y light
- Agua mineral con y sin gas

ADEMÁS

Personal

- Cordinador de eventos
- Chef y ayudantes de cocina
- Garzones (1 cada 10 personas)

Implementos

- Mesas redondas para 10 personas
- Sillas chiavari
- Mantelería base blanca o negra
- Caminos o carpetas a elección
- Arreglos de flores naturales para centros de mesa, mesones de apoyo y accesos

Audio e iluminación

- Iluminación perimetral
- Amplificación e iluminación fiesta
- DJ y personal técnico

MENÚ III

CÓCTEL

Bar de aperitivos

3 Tragos con alcohol por persona, tragos sin alcohol ilimitados.

- Pisco sour al jengibre
- Mango sour
- Berrie sour
- Espumante
- Kir Royale
- Vino tinto Reserva
- Vino blanco
- Jugos naturales
- Limonada
- Gaseosas y aguas

* Espumante para el brindis proporcionado por los novios.

Cóctel

12 Bocados por persona

- Vol au vent de jaiba al gratín. (1 por persona)
- Vol au vent de alcachofas baby y pimentón (1 por persona)
- Ceviche de salmón con mango, servido en cucharita de porcelana. (2 por persona)
- Tártaro de filete sobre tostadita al olivo. (2 por persona)
- Empanadita de pastel de choclo. (2 por persona)
- Camarón al pil pil sobre mousse de palta servido en vasito de shot. (1 por persona)
- Pincho de solomillo con ciruela en salsa de soya y miel. (1 por persona)
- Crosstini de queso de cabra, tomate y albahaca. (2 por persona)

A LA MESA

Pan y mantequilla al merquén
Vinos proporcionados por los novios

Entrada

- Causa limeña de camarón y palta al cilantro, acompañada de berros y rúcula, servido con coulis de zanahoria.

Principal

- Medallón de filete de res asado, sobre reducción de carmenere, acompañado de gratin de papas al ajillo y espárragos glaseados.

Buffet de postres

2 1/2 porción por persona

- Timbal de tiramisu.
- Mousse de chocolate con salsa de frambuesa.
- Torta de panqueque chocolate.
- Torta helada de merengue frambuesa.
- Panacotta de nutella.
- Tarta de frutos del bosque.
- Torta de lúcumas.
- Tres leches
- Ensalada de fruta fresca

MENÚ III

PARA DESPUÉS

Bajativo

- Café de grano
- Té / hierbas AKBAR
- Surtido de chocolatitos

Trasnocche

- Mini barros luco. (2 por persona)
- Crema de zapallo italiano con crutones. (1 por persona)

BAR

Bar Abierto

- Pisco Alto del Carmen 35°
- Pisco Mistral 35°
- Ron Havana Club, Flor de Caña, Pampero
- Vodka Stolichnaya
- Vodka Sabores
- Espumante
- Jugo de naranja
- Agua tónica
- Bebidas normal y light
- Agua mineral con y sin gas

ADEMÁS

Personal

- Cordinador de eventos
- Chef y ayudantes de cocina
- Garzones (1 cada 10 personas)

Implementos

- Mesas redondas para 10 personas
- Sillas chiavari
- Mantelería base blanca o negra
- Caminos o carpetas a elección
- Arreglos de flores naturales para centros de mesa, mesones de apoyo y accesos

Audio e iluminación

- Iluminación perimetral
- Amplificación e iluminación fiesta
- DJ y personal técnico

VALORES

Precios Validos para temporada 2018 - 2019 contratando durante 2018.

	100 A 150 PERSONAS	SOBRE 151 PERSONAS
SALÓN/CARPA	SALÓN PRINCIPAL	SALÓN PRINCIPAL + CARPA PANORAMICA.
MENÚ I	\$39.000 *	\$42.000*
MENÚ II	\$43.000*	\$46.100 *
MENÚ III	\$46.000*	\$49.000*

* Valores netos. No incluyen IVA.

PLATOS ESPECIALES

MENÚ NIÑOS

Incluye bebidas y jugos naturales

Cóctel

Igual al del menú contratado

Entrada

Escoger 1 opción

- Pizzeta (salsa de tomate, jamón y queso)
- Quesadilla de pollo con mini ensalada mixta
- Bastones de apio y zanahoria con salsa de yogurt y ciboulette

Principal

Escoger 1 opción

- Pechuga de pollo grillada con salsa de queso, acompañada de papas fritas.
- Chesse burger acompañada de papas fritas.
- Pinchos de filete con salsa barbecue, acompañado de puré de papas.

Postre

Igual al del menú contratado

Valor por persona
\$17.000 más IVA

PLATO VEGETARIANO

Incluye bebidas y jugos naturales
Bar igual al del menú contratado

Cóctel

Igual al del menú contratado

Entrada

Ceviche Thai de zapallo italiano servido con mix de hojas verdes y dressing de jengibre.

Plato de fondo

Terrina de queso de cabra, espárragos y alcachofas, servido con salsa y acompañamiento del plato principal escogido.

Postre

Igual al del menú contratado

Valor por persona
Igual al del menú contratado

ADICIONALES

Pack ceremonia

- Mesa de ceremonia con arreglo de flores
- 50 sillas de resina plegable o madera plegable
- Microfonía y amplificación
- dj y personal técnico

Valor pack
\$80.000 más IVA

Pack cervezas

- 120 cervezas corona 355cc

Valor por pack
\$120.000 más IVA

Invitado después de la cena

- Bar igual al del menú contratado
- Trasnocche igual al del menú contratado

Valor por persona
\$17.000 más IVA

Complemento trasnoche

- Cordero magallánico al palo servido en fuentes de greda, acompañado de panes de campo y pebre.

Valor por cordero
\$150.000 más IVA

- Cono de papas fritas acompañado de mayonesa, mostaza y ketchup.

Valor por persona
\$600 más IVA

Cotillón

Incluye 150 piezas de cotillón (accesorios, anteojos, antifaces y máscaras), artículos luminosos, cintillos, collares, gorros y pelucas.

Valor por pack
\$200.000 más IVA

Vigencia:

Los valores contenidos en esta propuesta son válidos hasta 20 días contados desde su recepción.

Modalidad de pago:

20% al momento reservar.

80% restante en plazos a convenir.

Los servicios contratados deben ser pagados en su totalidad con a lo menos 7 días de anticipación a la fecha del evento.



Casona Los Nogales

Banquetería & Producción de Eventos

info@casonalosnogales.cl

www.casonalosnogales.cl

Valentina Sánchez S.
Chef Ejecutivo
Cel: +56 9 7629 2789

Marco Agurto A.
Productor General
Cel: +56 9 7727 7855

