



Menús y Precios de Grupos Privados Servicio de Almuerzo y Cenas

INTRODUCCIÓN

Estimados Clientes, en este documento ustedes encontrarán la información principal de nuestros servicios para almuerzos y cenas de grupo y sus precios. Sobre la base de esta información estaremos gustosos de conversar personalmente para adaptarlo a sus requerimientos específicos.

INFRAESTRUCTURA Y SERVICIO PROPIOS

- Local
- Equipos de Sonido Profesional
- Micrófonos inalámbricos
- Gastronomía
- Bar
- Atención de Comedores
- DJ (Viernes y Sábado sin cargo)

COMO UTILIZAR ESTOS MENÚS

Sugerimos que lo primero es establecer el nivel del menú. para lo cual le ofrecemos tres niveles de calidad/precios: Especial, Superior y Premium. Cada uno de nuestros niveles considera alternativas de aperitivos, entradas, platos principales, guarniciones, y postres. El contratante elegirá de estas alternativas la que vaya más de acuerdo a sus gustos y su presupuesto, de acuerdo a la cantidad de opciones que se indican. También estamos abiertos a conversar sobre propuestas distintas para mejorar las que ya poseemos o cumplir gustos especiales: carne de langosta, centollas enteras, licores, vinos especiales, etc.

La capacidad máxima del restaurant es de 260 personas. A partir de 120 invitados el comedor principal queda asignado de manera exclusiva al grupo que efectúa la reserva. A partir de 150 personas se entrega todo el restaurant en exclusividad. Incluyendo en ello: Comedor, Pista de Baile y Bar. Por cantidades menores se pueden asignar exclusividad total o parcial, sujeto a un pago.

Todas nuestras propuestas de almuerzo y cena incluyen sin costo una amenización. A partir de 120 personas, en horario de cena, se incluye nuestro DJ, cualquier día de la semana (sujeto a solicitud previa). Los Viernes y Sábados el DJ es estable en horario de cena. Los niños menores de 9 años tienen un Menú de Niños que se detalla al final de este documento.

SERVICIOS ADICIONALES

Una vez decidido el nivel del menú se pueden considerar servicios adicionales que resultan muy importantes en el éxito de un almuerzo o cena de grupo

- Servicio de entremeses (Para acompañar el aperitivo, servidos en la mesa o de pié)
- Servicio de Bar (Bar Abierto y/o Cafetería)
- Servicio de Post-Comida (Tapaditos, Tortas y Frutas para acompañar la Cafetería y el Bar)

Menús y Precios de Grupos Privados

Servicio de Almuerzo y Cenas

Menú **Especial** \$25.000 (por persona)

Alternativas del Aperitivo (1 consumos por persona)

- *Pisco Sour*
- *Copa de espumante Valdivieso Demi Sec*
- *Mango Sour*
- *Kir Royal*
- *Vaina*
- *Chardonnay Sour*

Alternativas de Entrada (elegir 2)

- *Entrada de Mar (Base de Carpaccio de salmón ahumado ,con Timbal Cebiche de Reineta, coronado con camarones nacionales y Pinza de Jaiba apanada con almendras) **Recomendado***
- *Jamón Serrano con Fruta de la Estación*
- *Ensalada Surtida (Mix de verdes , tomate cherry, aceitunas, palmitos, cubiertos con queso parmesano)*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

- *Reineta a la Viñamarina (Filete de reineta cubierta con ostiones, camarón nacional, y espárragos gratinada al horno con queso parmesano)*
- *Ravioles de Espinacas*
- *Lomo Chez Gerald (Lomo liso bañado en salsa Carmenera)*

Alternativa de Guarnición

- *Tarta de Papas con verduras salteadas. **Recomendado.***
- *Tarta de Patatas al Gratin*
- *Ensalada Surtida*
- *Verduras Salteadas*

Alternativas de Postres (elegir 1)

- *Degustación de 3 postres (Manzana Vasca, Flan de tres leches y Cheesecake de Frambuesa acompañados con una bola de helado)*
- *Flan de Tres Leches*
- *Cheesecake de Frambuesa*

Alternativas de Líquidos (Con derecho a repetición durante la cena o almuerzo)

- *Carmenera Reserva*
- *Sauvignon Blanc*
- *Bebidas y Minerales*
- *2 Alternativas de Jugos Naturales*

Menús y Precios de Grupos Privados

Servicio de Almuerzo y Cenas

Menú **Superior** \$30.000 (por persona)

Alternativas del Aperitivo (1 consumos por persona)

- *Pisco Sour*
- *Copa de espumante Valdivieso Demi Sec*
- *Mango Sour*
- *Caipiriña*
- *Kir Royal*
- *Vaina*
- *Chardonnay Sour*
- *Mojito Cubano*

Alternativas de Entrada (elegir 2)

- *Entrada de Mar (Base de carpaccio de salmón ahumado, con timbal cebiche de reineta, coronado con camarones ecuatorianos y pinza de jaiba apanada con almendras) **Recomendado***
- *Carpaccio de salmón ahumado (servidas con limonera alcaparras y queso parmesano)*
- *Ensalada Chez Gerald*
- *Camarones nacionales salteados con champiñones*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

- *Asado de Tira Braseado con Carmenare*
- *Plateada al Carmenare*
- *Lasaña Chez Gerald*
- *Congrio dorado a la plancha*
- *Salmón trillado con salsa de finas hierbas.*
- *Ravioles de Espinaca*

Alternativa de Guarnición

- *Tarta de Papas con verduras salteadas. Recomendado*
- *Tarta de Patatas al Gratin*
- *Ensalada Surtida*
- *Verduras Salteadas*

Alternativas de Postres (elegir 1)

- *Degustación de 3 postres (Manzana Vasca, Flan de tres leches y Cheesecake de Frambuesa acompañados con una bola de helado)*
- *Flan de Tres Leches*
- *Cheesecake de Frambuesa*

Alternativas de Líquidos (Con derecho a repetición durante la cena o almuerzo)

- *Merlot Reserva*
- *Chardonnay Reserva*
- *Bebidas y Minerales*
- *2 Alternativas de Jugos Naturales*

Menús y Precios de Grupos Privados
Servicio de Almuerzo y Cenas
Menú **Premium** \$35.000 (por persona)

Alternativas del Aperitivo (*1 consumos por persona*)

- *Pisco Sour*
- *Copa de espumante Valdivieso Demi Sec*
- *Mango Sour*
- *Kir Royal*
- *Whisky Etiqueta Negra*
- *Chardonnay Sour*
- *Mojito Cubano*

Alternativas de Entrada (*elegir 2*)

- *Entrada de Mar (Base de carpaccio de salmón ahumado, con timbal cebiche de reineta, coronado con camarones ecuatorianos y pinza de jaiba apanada con almendras) **Recomendado***
- *Carpaccio de salmón ahumado (servidas con limonera alcaparras y queso parmesano)*
- *Camarones Ecuatorianos al Ajillo o al Pil Pil*
- *Ceviche de Atún*

Alternativas de Plato Principal (*elegir 2*)

- *Lasaña Chez Gerald*
- *Congrio dorado a la plancha*
- *Filete grillado con salsa al Carmenare*
- *Salmón trillado con salsa de finas hierbas.*
- *Atún del Chef*
- *Ravioles de Espinaca*

Alternativa de Guarnición

- *Tarta de Papas con verduras salteadas. Recomendado*
- *Tarta de Patatas al Gratin*
- *Ensalada Surtida*
- *Verduras Salteadas*

Alternativas de Postres (*elegir 1*)

- *Degustación de 3 postres (Manzana Vasca, Flan de tres leches y Cheesecake de Frambuesa acompañados con una bola de helado)*
- *Flan de Tres Leches*
- *Cheesecake de Frambuesa*
- *Crema Brulèe*
- *Higos al Coñac*
- *Tiramisú*

Alternativas de Líquidos (*Con derecho a repetición durante la cena o almuerzo*)

- *Cabernet Sauvignon Reserva*
- *Chardonnay Reserva*
- *Bebidas y Minerales*
- *3 Alternativas de Jugos Naturales*

Menús y Precios de Grupos Privados
Servicio de Almuerzo y Cenas
Servicios Adicionales

Para una mejor experiencia de sus invitados en su evento ofrecemos los siguientes servicios adicionales:

Servicio de Cóctel

Fríos :

- *Cucharita de Ceviche de Reineta*
- *Mix Bruschettas Frescas con camarón nacional*
- *Mix de Canapé*

Calientes :

- *Empanada de Cóctel de Queso*
- *Empanada de Cóctel de Pino*

Servicio de Bar

- *Etiqueta Roja*
- *Amaretto Di Saronno*
- *Bailey's*
- *Menta Marie Brissard*
- *Ron Añejo Cubano)*

- *Vodka Absolut*
- *Brandy Torres 10*
- *Bebidas y Minerales*
- *Jugos Naturales a Elección*
- *Infusiones calientes*

Servicio de Post-Comida

- *Tapadito de Ave*
- *Tapadito de Atún*
- *Torta*

- *Brocheta de Fruta Natural*
- *Consomé de Ave*

Menús y Precios de Grupos Privados
Servicio de Almuerzo y Cenas
Precios y Condiciones

Detalle	Especial	Superior	Premium
Precio Menú Completo	\$ 25.000	\$ 30.000	\$35.000
Precio Entremeses Cóctel	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 10.000
Precio Bar Abierto (*)	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 10.000
Precio Servicio de Post-Comida	\$ 4.000	\$ 4.000	\$ 4.000

Condiciones Comerciales

- 1.- Los precios indicados en este listado **se encuentran con IVA incluido y tienen una vigencia de 30 días**. El **precio definitivo de la reserva estará condicionado a la fecha efectiva del abono previo de ella**. Al efectuarlo, automáticamente congela los precios informados.
- 2.- **La propina** para el servicio de comedores **no está incluida** y se sugiere un 10%.
- 3.- **48 horas antes de la reserva**, la cantidad de **personas podrá aumentar**, (no disminuir). En caso de aumento se cobrará por las personas adicionales el valor estipulado por persona en le reserva original.
- 4.- **El día de la reserva las personas informadas serán cobradas 100%, incluyendo las que no hayan asistido**. El restaurant no entregará ningún tipo de compensación por las personas inasistentes.
- 5.- El consumo de **Bar Abierto** estará estipulado por escrito el día de la Reserva. Este **podrá ser servido en el Bar** del local **o en las mismas mesas** por parte de los garzones, a solicitud de los clientes que lo hayan contratado Este servicio solo será entregado al interior del local. Su utilización adecuada es de responsabilidad del cliente.
- 6.- **El consumo de comestibles solo será efectuado dentro del local**. Por ningún motivo ni razón invocada, el restaurant entregará comida para llevar a las personas asistentes para ser consumidas fuera del local.
- 7.- Las **Reservas tienen** que ser aseguradas y confirmadas mediante **un depósito previo** del 50% del valor contratado.

Reserva

Pedro Chávez, cel.9 54093267, mail: pedrochavez@chezgerald.cl