



Cena Año Nuevo 2018

Nuestra Cena de Año Nuevo 2018 consiste en:

- Aperitivo con cóctel a la mesa.
- Cena completa con sus respectivos líquidos según el detalle informado.
- Bailable con DJ desde las 22:30 a las 03:00 de la mañana.
- Cotillón.
- Bar y Cafetería abierta.
- Servicio After Dinner a partir de las 01:30 horas.
- Hora de Llegada a partir de las 20.00 horas.
- Deben quedar 100% preseleccionadas las alternativas de entrada y plato principal.

COCTEL

Aperitivos

- *Pisco Sour*
- *Whisky Sour*
- *Mango Sour*
- *Champaña*
- *Kir Royal*
- *Aperol Split*

Apetizers

- *Degustación de tártaro*
- *Bolsitas de champiñón*
- *Rollitos de verduras apanado en pankó*
- *Rollitos de jamón serrano con pera escalfadas y cebolla caramelizada con salsa de arándano*

CENA

Entradas

- *Centolla Magallánica (servida con causa de palta).*
- *Trilogía de Ceviches (en base a reineta , salmón y atún)*
- *Camarones ecuatorianos al pil-pil o al ajillo*
- *Carpacio de Filete (servido con alcaparras , queso gradapadana y perejil)*

Platos Principales

- *Filete San Sebastián (medallón de filete grillado con salsa de queso de roquefort) acompañado de papas mediterráneas*
- *Plateada al Carmenére con ñoquis de papa (plateada braseada con tomate deshidratados)*
- *Atún del Chef (atún grillado con camarones y ostiones salteados en salsa agridulce de leche de coco ,miel ,toque de jengibre) acompañado con puré de zapallo y espárragos grillados*
- *Albacora grillada con risotto de champiñón bañada en caviar de maracuyá*

Postres

- *Fina degustación de postres compuesto por :*
 - *Camote imposible (tarta a base de zapallo y con una cama de dulce de chancaca con sabor a menta y naranja)*
 - *Fantasía de rolls (suave jonuisse de chocolate relleno con crema de papaya , menta y frambuesa)*
 - *Sorpresa del chef (a base de jonuisse con crema de zanahoria toques de jengibre y caramelo)*

Líquidos

Vinos :

- *Carmenére reserva*
- *Cabernet Sauvignon reserva*
- *Sauvignon blanc reserva*
- *Chardonnay reserva*

Otros líquidos:

- *Jugos*
- *Cervezas*
- *Bebidas*
- *Minerales*

Bar Abierto

- *Ron bacardi oro*
- *Vodka absolut*
- *Pisco*
- *Whisky etiqueta negra*
- *Baileys*
- *Champaña*
- *Bebidas , jugos y minerales*

After Dinner

- *Consomé de res*
- *Tapaditos vegetarianos*

Precios por persona:

Los valores indicados no incluye propina se sugiere el 10% del servicio.

- Valor por persona \$ 170.000

Precio para niños

Hasta 12 años: \$ 60.000

De 13 a 16 años: 50% valor de los adultos

Políticas de anulación de reservas.

- Más de 30 días antes de la fecha reservada: 15% a nuestro favor.
- 30 días antes de la fecha reservada: 25% de cargo a nuestro favor.
- 15 a 29 días : 50% de cargo a nuestro favor.
- Menos de 15 días : 75% de cargo a nuestro favor .
- Menos de 5 días: 100% de cargo a nuestro favor.

Pagos de las reservas.

Las reservas deben ser respaldadas con el pago del 100% de valor de ellas.

Para confirmar de manera definitiva su reserva debe depositar su valor a .

- Gourmanders S.A
- Rut : 96.688.800-8
- Cuenta corriente bancaria : 2571909-3
- Banco Santander
- Mail de confirmación : pedrochavez@chezgerald.cl ; celular : 954093267

Recibido su depósito le confirmaremos su reserva por teléfono o por mail, antes de 24 horas, indicándole el número y ubicación de su mesa.