



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

- * Data – Telón
- * Local
- * Equipos de Sonido
- * Micrófonos inalámbricos
- * DJ (viernes y sábado sin cargo desde las 23:00 hasta las 01:00 AM)
- * Gastronomía
- * Bar
- * Atención de comedores

COMO UTILIZAR Y RESERVAR PARA ESTOS MENÚS

Sugerimos que lo primero es establecer el nivel del menú. para lo cual le ofrecemos dos niveles de calidad/precios: Especial, Superior . Cada uno de nuestros niveles considera alternativas de aperitivos, entradas, platos principales con su guarnición 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.

CAPACIDAD

La capacidad máxima del restaurant es de 260 personas.

Se cuenta con capacidad para atender hasta 260 personas en su 4 salones en una superficie de 700 metros cuadrados.

- Salón Doña Graciela (comedor principal con vista al mar ,120 personas)
- Salón Doña Isadora (colindante salón Doña Graciela , 35 personas)
- Salón Don Gregorio (interior del restaurante , 60 personas)
- Salón Don Alfonso (sector Bar-con vista al mar , 45 personas)

PROPUESTAS DE EXCLUSIVIDAD SERVICIO CENA

EXCLUSIVIDAD DEL RESTAURANTE CHEZ GERALD para la empresa o grupo que reserve sobre 60 personas entre los días domingo a jueves.

EXCLUSIVIDAD DEL COMEDOR PRINCIPAL para la empresa o grupo que reserve sobre 120 personas viernes y sábado.

EXCLUSIVIDAD DEL RESTAURANTE CHEZ GERALD para la empresa o grupo que reserve sobre 200 personas viernes y sábado.

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, y consomé)

Servicio de Almuerzo y Cenas

Menú **Especial** \$ 26.000 por persona

Alternativas de Aperitivo (1 consumo por persona)

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

Alternativas de Entrada (elegir 2 opciones)

- *Entrada de Mar (base de carpaccio de salmón ahumado ,con timbal de ceviche de reineta, coronado con camarones y pinza de jaiba apanada con almendras)*
- *Jamón serrano con fruta de la estación*
- *Ensalada Tempura (tempura de zapallo italiano y berenjena con mix de rúcula y lechuga ,cubierta de peras y juliana de pimentones)*
- *Crepe de espinaca con salsa blanca*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2 opciones)

- *Reineta a la Viñamarina (filete de reineta cubierta con ostión , camarones , espárragos y gratinada al horno con queso parmesano)acompañado de tarta de papas al gratín*
- *Merluza en costra de semilla de zapallo acompañado con puré, champiñones y cebollín*
- *Lomo Chez Gerald (Lomo grillado con salsa al carmenére) , acompañado de papas salteadas*
- *Carne al jugo (pollo ganso) acompañado de puré tradicional*
- *Ravioles de Espinacas o de Ají de gallina*

Alternativas de Postres (elegir 1 opción)

- *Fina degustación de postre compuesto por :
- Fantasía de rolls (suave jouise de chocolate relleno con crema de papaya menta y frambuesa con salsa de papaya con crema perfumada y menta en chiffonade)*
- *Tiramisú con helado*

Alternativas de Líquidos 2 consumos por personas entre

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

Servicio de Almuerzo y Cenas

Menú **Superior** \$ 32.000 por persona

Alternativas de Aperitivo (1 consumos por persona)

- *Pisco Sour*
- *Mango Sour*
- *Copa de espumante*
- *Kir Royal*
- *Mojito Cubano*
- *Aperol*

Alternativas de Entrada (elegir 2 opciones)

- *Trilogía de ceviches(en base a reineta, salmón y atún)*
- *Carpaccio de Salmón Ahumado(láminas de salmón servidas con alcaparras , limoneta y queso grana padana)*
- *Camarones Nacionales salteados con champiñones*
- *Ensalada Isadora (bolitas de queso crema con ciboulet y ajonjolí con mix de lechugas y cubierta de aros de pepino y rucula)*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2 opciones)

- *Asado de Tira braseado con carmenere acompañado de papas salteadas*
- *Plateada al Carmenére acompañado de ñoquis de papas*
- *Lasaña vegetariana (base de zapallo italiano y mix de verduras de la estación)*
- *Salmon Grillado con salsa a las finas hierbas acompañado de ñoquis de espinaca*
- *Congrio dorado con salsa mantequilla rubia alcaparras acompañado de papas salteadas y verduras*

Alternativas de Postres (elegir 1 opción)

- *Fina degustación de postre compuesto por*
 - *Camote imposible(tarta a base de zapallo y con una cama dulce de chancaca con sabor a menta y naranja)*
 - *Sorpresa del Chef (a base de jonuisse con crema de zanahoria toques de jengibre y caramelo)*
- *Cheese cake de almendras*

Alternativas de Líquidos 2 consumos por persona

- *Merlot Reserva*
- *Chardonnay Reserva*
- *Bebidas y Minerales*
- *2 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*
- *Mix de Canapé*

Calientes :

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

Servicio de Bar

- *Whisky 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

- *Tapaditos vegetarianos*

- *Consomé de Ave*

Menú niño

Plato principal

- *Filete reineta*
- *Pechuga pollo grillada*
- *Lomo Grillado*

Acompañamiento

- *Papas fritas*

Postre

- *Copa de helado o flan de tres leches*
- *Bebida o jugo*

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

Detalles	Especial	Superior
Precio Menú Completo	\$ 26.000	\$ 32.000
Adicional Entremeses Cóctel (por persona)	\$10.000	\$ 10.000
Adicional servicio de bar (considerando 3 tragos por persona)	\$ 10.000	\$ 10.000
Adicional Servicio de Post-Comida	\$ 4.000	\$ 4.000
Menú niño	\$ 11.000	

Condiciones Comerciales

- 1.- **Los precios** indicados en este listado **se encuentran con IVA incluido**.
- 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 la 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 **servicio de Bar** 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 o bebestibles 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
- 8.- Esta Cotización tiene una vigencia de 30 días a contar de la fecha de entrega

Reservas

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