



Producción, Menús y Precios
Servicio de Matrimonios

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 dos niveles de calidad/precios: 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, Todas nuestras propuestas incluyen flores en cada mesa, música (está considerado sin costo desde las 22:00 PM hasta la 01.00 AM. El costo de la extensión del horario de DJ será acordado al momento de contratarse el local). Arreglos florales especiales serán acordados de común acuerdo previa presentación y presupuesto. Arreglos florales especiales serán acordados de común acuerdo previa presentación y presupuesto.

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 pie)
- Servicio de Bar (Bar Abierto y/o Cafetería)
- Servicio de Post-Comida (Tapaditos, Tortas y Frutas para acompañar la Cafetería y el Bar)

Producción, Menús y Precios

Servicios de Matrimonios

Menú Superior

Alternativas de Aperitivo (1 consumo por persona)

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

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*
- *Timbal de Quínoa con cebiche reineta y Camarón nacional*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

- *Reineta a la Viñamarina*
- *Lomo Chez Gerald*
- *Salmón a plancha*
- *Ravioles de espinacas*

Alternativas de Guarniciones (elegir 1)

- *Tarta de Patatas al Gratín.*
- *Verduras Salteadas*

Alternativas de Postres (elegir 1)

- *Degustación de 3 postres (Manzana vasca , Flan de tres leches y Cheesecake de Frambuesa y mouse de la estación)*
- *Tiramisú y Mousse de Chocolate .*

Alternativas de Líquidos

- *Vino Cab. Sauvignon*
- *Vino Chardonnay*
- *Bebidas y Minerales*
- *2 Alternativas de Jugos Naturales*

Producción, Menús y Precios

Servicios de Matrimonios

Menú Premium

Alternativas de Aperitivo (1 consumo por persona)

- *Pisco Sour*
- *Champaña Argentina*
- *Kir Royal*
- *Mojito*
- *Whisky Etiqueta Negra*

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 limoneta ,alcaparras y queso parmesano)*
- *Timbal de Quínoa cebiche Atún y Camarón Ecuatoriano*
- *Ensalada Chez Gerald*

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

- *Filete Grillado en Salsa de Carmenere*
- *Atún del Chef (Atún grillado con camarones y ostiones salteados en salsa agridulce de leche de coco, miel, toque de jengibre. Con puré de zapallo y espárragos grillados)*
- *Risotto al Pesto con mariscos salteados*
- *Ravioles Tres Quesos*

Alternativas de Guarniciones (elegir 1)

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

Alternativas de Postres (elegir 1)

- *Degustación de 3 Postres (Manzana vasca, Flan de tres leches, Cheesecake de Frambuesa y mouse de chocolate)*
- *Crepe Brulee*
- *Higos al Coñac*
- *Tiramisú y mousse de chocolate con helado*

Alternativas de Líquidos

- *Vino Carmenere Reserva*
- *Vino Chardonnay*
- *Bebidas y Minerales*
- *3 Alternativas de Jugos*

Producción, Menús y Precios

Servicios de Matrimonios

Servicios Adicionales

Para una mejor experiencia de sus invitados en su matrimonio 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

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

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

Servicio de Post-Comida

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

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

Producción, Menús y Precios

Servicios de Matrimonios

Precios

Detalle	Superior	Premium
Precio Menú Completo	\$ 26.000	\$32.000
Precio Entremeses Cóctel	\$ 10.000	\$ 10.000
Precio Bar Abierto (*)	\$ 10.000	\$ 10.000
Precio Servicio de Post-Comida	\$ 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 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 **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.
- 9.- Nuestro servicio, incluye en su precio aquí estipulado:
 - (9.a) DJ
 - (9.b) Mapa con la distribución de las mesas, nombre invitados y de los novios.
 - (9.c) Pista de Baile
 - (9.d) Servicio de Mantelería.
 - (9.e) Arreglos Florales especiales a la mesa.

Reserva

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