



SERVICIO DE ALMUERZO Y CENA PARA GRUPOS PRIVADOS CON BANQUETERIA CHEZ GERALD

1- LISTA DE PRECIOS CON IVA INCLUIDO

TIPO DE SERVICIO	PRECIO MENÚ ESPECIAL	PRECIO MENÚ SUPERIOR
Menú Completo	\$ 26.000	\$ 32.000
Servicios Adicionales		
Cóctel	\$ 10.000	\$ 10.000
Bar Abierto	\$ 10.000	\$ 10.000
Post-cena	\$ 4.000	\$ 4.000

Nota: Detalle de los menús en anexo 1

2- CAPACIDAD

La capacidad máxima del restaurant es de 260 personas.

La capacidad señalada está disponible para atender hasta 260 personas en sus 4 salones en una superficie de 700 metros cuadrados.

- Salón 1 Doña Graciela (comedor principal con vista al mar ,120 personas)
- Salón 2 Doña Isadora (colindante salón Doña Graciela , 35 personas)
- Salón 3 Don Gregorio (interior del restaurante , 60 personas)
- Salón 4 Don Alfonso (sector Bar-con vista al mar , 45 personas)

3- PROPUESTAS DE EXCLUSIVIDAD SERVICIO ALMUERZO Y CENA

EXCLUSIVIDAD DE LOS SALONES 1 ,2 y 3 para el grupo que reserve sobre 100 personas entre los días **lunes a jueves**.

EXCLUSIVIDAD DE LOS SALONES 1, 2 y 3 para el grupo que reserve sobre 150 personas **viernes y sábado**.

EXCLUSIVIDAD DE LOS SALONES 1,2, 3 y 4 para el grupo que reserve sobre 200 personas **viernes y sábado**.



4- INFRAESTRUCTURA Y SERVICIO PROPIOS

- * Local 260 personas
- * Data - Telón
- * Equipos de Sonido
- * Micrófonos inalámbricos
- * DJ
- * Gastronomía
- * Bar
- * Atención de comedores

5- COSTO SERVICIO ADICIONALES

Data , Telón , Amplificación : \$ 100.000 (con IVA incluido)

DJ : (lunes a jueves) \$ 100.000 (con IVA incluido) (estilo musical a requerimiento del cliente)
(viernes y sábado) sin costo de 23:00 a 01:00 AM

6- CONDICIONES COMERCIALES

- 1.- **Los precios** indicados en este listado **se encuentran con IVA incluido** con una vigencia de 60 días.
- 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 solo podrá aumentar y se cobrara por las personas adicionales.
- 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

7- Reservas

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



SERVICIO DE ARRIENDO DE SALONES PARA GRUPOS PRIVADOS SIN BANQUETERÍA CHEZ GERALD

El servicio de arriendo de espacio se considera para diversas actividades de la empresa como, capacitación, conferencias, reuniones, etc. La banquetería puede ser externa tanto en los servicios de coffee break , almuerzos y cenas .

1- LISTA DE PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Nuestros precios van desde \$7.000 a \$15.000, dependiendo del día de la semana en que utilice nuestros servicios y se consideran sobre un mínimo de 70 personas e **incluye mobiliario de mesas y sillas.**

N* Personas	Horario	Precio	
		Lunes a Jueves	Viernes y Sábado
Sobre 100	11:00 a 17:00	\$ 10.000	\$ 15.000
	17:30 a 24:00		\$ 15.000
Sobre 70	17:30 a 24:00	\$ 7.000	

2- CAPACIDAD

La capacidad máxima del restaurant es de 260 personas.

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

- Salón 1 Doña Graciela (comedor principal con vista al mar ,120 personas)
- Salón 2 Doña Isadora (colindante salón Doña Graciela , 35 personas)
- Salón 3 Don Gregorio (interior del restaurante , 60 personas)
- Salón 4 Don Alfonso (sector Bar-con vista al mar , 45 personas)

3- COSTO ADICIONALES

Data , Telón , Amplificación : \$ 100.000 (con IVA incluido)

DJ : (lunes a jueves) \$ 100.000 (con IVA incluido) (estilo musical a requerimiento del cliente)

(viernes y sábado) sin costo de 23:00 a 01:00

Sin Costo : Un funcionario del Chez Gerald , encargado de supervisar el servicio y atender los requerimientos del grupo para una exitosa y grata experiencia .



Anexo 1
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

Ensalada Tempura

Tempura de zapallo italiano y berenjena con mix de rúcula y lechuga ,cubierta de peras y juliana de pimentones

Jamón serrano con fruta de la estación

Crepe de espinaca con salsa blanca

Alternativas de Plato Principal (elegir 2 opciones)

Reineta a la Viñamarina

Reineta a la plancha en cama de verduras con ostiones, camarones nacionales y espárragos bañada en salsa bechamel, con gratín de queso parmesano y acompañado de tarta de papa

Lomo Chez Gerald

Lomo liso a la plancha acompañado de papas salteadas con verduras (zapallo italiano, pimentones rojos, verdes y cebolla), bañados en salsa carmenere

Merluza en Costra de Almendra Merquén

Merluza a la plancha en costra de merquén acompañado de timbal de quinoa con verduras (champiñones, espárragos, pimentones rojos y verde)

Sorrentino Strogonof

Sorrentinos rellenos de carne de vacuno picada con champiñones en salsa crema al vino tinto cubierta de salsa bechamel y parmesano

Ravioles de ají de gallina

Ravioles frescos rellenos con crema ,ají amarillo peruano , pollo y frutos secos con salsa blanca

Alternativas de Postres (elegir 1 opción)

Fina degustación de postre compuesto por :

Fantasía de Rolls

Suave genoise de chocolate relleno con crema, papaya, menta y frambuesa cubierta de ganache y salsa de papaya menta

Tiramisú con helado

Receta italiana elaborada a base de tres licores montada en capas a base de crema y queso crema

Alternativas de Líquidos (2consumos por personas)

Carmenére Reserva
Sauvignon Blanc

Bebidas y Minerales
2 Alternativas de Jugos



Anexo 1
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

Estilo peruano. En base a reineta, salmón y atún cortados en cubos macerados en zumo de limón,cebolla morada, choclo peruano, cancha y camote decorados con masa wantan

Carpaccio de Salmón Ahumado

Láminas de salmón servidas con alcaparras , limoneta y queso grana padana

Camarones Nacionales salteados con champiñones

Ensalada Isadora

Mix de lechugas con bolitas de queso crema con ciboulet y ajonjolí apanados en panko cubierta de aros de cebolla morada, pepino y rúcula

Alternativas de Plato Principal (elegir 2 opciones)

Asado de Tira de Yerko

Asado de tira braseado al horno lentamente con verduras y carmenere acompañado con papas salteadas finas hierbas con tomate deshidratado y espárragos bañados en salsa carmenere

Plateada al Carmenere con Ñoquis de Papa

Plateada braseada lentamente a la olla con verduras y carmenere acompañado de ñoquis y tomate deshidratado bañado en salsa carmenere

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 a la plancha

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 jonuse con crema de zanahoria toques de jengibre y caramelo

Alternativas de Líquidos (2 consumos por persona)

Merlot Reserva
Chardonnay Reserva

Bebidas y Minerales
2 Alternativas de Jugos



Anexo 1

Servicios Adicionales almuerzo y cenas

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
- 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 \$ 11.000

Plato principal

- Filete reineta
- Pechuga pollo grillada
- Lomo Grillado

Acompañamiento

- Papas fritas

Postre

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