



SERVICIO DE MATRIMONIO CON BANQUETERIA CHEZ GERALD

1- LISTA DE PRECIOS CON IVA INCLUIDO

TIPO DE SERVICIO	PRECIO MENÚ SUPERIOR	PRECIO MENÚ PREMIUM
Menú Completo	\$ 27.000	\$ 33.000
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 (viernes y sábado sin costo de 23:00 a 01:00)
- * Gastronomía
- * Bar
- * Atención de comedores

5- 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 cobrará 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

Reservas

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



SERVICIO DE ARRIENDO DE SALONES PARA MATRIMONIOS SIN BANQUETERIA CHEZ GERALD

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 200	11:00 a 02:00 AM	\$ 10.000	\$ 15.000
Entre 100 y 200	11:00 a 17:00	\$ 10.000	\$ 15.000
	17:30 a 02:00 AM		\$ 15.000
Sobre 70	17:30 a 02:00 AM	\$ 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- SERVICIOS ADICIONALES

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

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

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
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 de ceviche de reineta, coronado con camarones y pinza de jaiba apanada con almendras

Timbal de Quínoa con cebiche reineta y Camarón nacional

Jamón Serrano con Fruta de la estación

Ensalada Chez Gerald

Lechuga, rucula, aceitunas verdes y negras, tomate cherry, zanahoria, beterraga, queso granapadano acompañado con semillas maravillas dressing maracuyá

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

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

Salmón de Rosita

Salmón grillado servido con ñoquis de espinaca a la crema y palta

Ravioles Tres Quesos

Ravioles frescos rellenos de ricota de espinaca cubiertas de bechamel en quesos azul, granapadano y parmesano

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 con helado

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

Alternativas de Líquidos (2 consumo por persona)

Vino Cab. Sauvignon

Vino Chardonnay

Bebidas y Minerales

2 Alternativas de Jugos



Anexo 1
Servicios de Matrimonios
Menú Premium

Alternativas de Aperitivo (1 consumo por persona)

Pisco Sour
Espumante
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

Timbal de Quínoa con cebiche de Atún y Camarón Ecuatoriano

Ensalada Isadora
Mix de lechugas con bolitas de queso crema con ciboulet y ajonjolí apanado en panko cubierta de aros de cebolla, pepino y rúcula

Carpaccio de salmón ahumado
Servidas con limoneta, alcaparras y queso parmesano

Alternativas de Plato Principal (elegir 2)

Filete Grillado en Salsa de Carmenere
Filete a la plancha acompañado con tarta de papas y verduras salteadas bañado en salsa carmenere

Risotto al Pesto con mariscos salteados

Ravioles Tres Quesos
Ravioles frescos rellenos de ricota de espinaca cubiertas de bechamel en quesos azul, granapadano y parmesano

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

Alternativas de Postres (elegir 1)

Degustación de 3 Postres
Manzana vasca, Flan de tres leches, Cheesecake de Frambuesa y mouse de la estación

Creme Brulee
Preparación francesa de textura cremosa, cubierta de una fina capa de azúcar rubia caramelizada

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

Alternativas de Líquidos (2 consumo por persona)

Vino Carmenere Reserva
Vino Chardonnay

Bebidas y Minerales
3 Alternativas de Jugos



Anexo 1
Servicios de Matrimonios

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
- Ron Añejo Cubano)
- Vodka Absolut
- Brandy Torres 10
- Bebidas y Minerales
- Jugos a Elección
- Infusiones calientes

Servicio de Post-Comida

- Tapaditos vegetarianos
- Consomé de Ave