

OCT - DIC
2024

Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO



KIT BANQUETES

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK

OPCIÓN A

- A1** Selección de galletas de la casa (2pp) y Cinnamon Roll glaseado. (1pp)
Café, selección de té y leche.
- A2** Selección de galletas de la casa (2pp) y Profiterol craquelado con crema de manjar (1pp) Café, selección de té y leche.

Valor por persona \$6.000 + IVA

OPCIÓN B

- B1** Selección de galletas de la casa (3pp.) y Queque vainilla (1pp)
Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)
- B2** Selección de galletas de la casa (3pp.) y Eclair con crema diplomática (1 pp) Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp.)

Valor por persona \$6.600 + IVA

OPCIÓN C

- Finger sándwich Napolitano: jamón pierna, queso gauda, tomate y orégano (1pp)
- Finger sándwich de quesillo, lechuga lolo rosa, zapallo italiano grillado y mayonesa de espinaca. (1 pp)
- Selección de galletas de la casa (3 pp.)
Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp)

Valor por persona \$7.700 + IVA

COFFEE BREAK

OPCIÓN D

- Selección de galletas de la casa (2 pp)
- Brownie Blondie. (1pp)
- Finger sándwich de carne mechada, cebolla caramelizada y queso cheddar (1pp)
- Finger sándwich de ave grillado, lechuga marina y lactonesa de pimiento (1pp)
- Mini shot de frutas (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$12.400 + IVA

COFFEE CELIACO

- Mini shot de frutas (1 pp)
- Cocadas (2 pp)
- Tostada sin gluten, palta, tomate, quesillo (1 pp)
- Quinoa con leche (1 pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$12.400 + IVA

COFFEE BREAK

ADICIONALES

- Café de grano o descafeinado **\$3.000 + IVA**
- Leche fría o caliente **\$2.500 + IVA**
- Jugo de fruta (1 vaso) **\$3.600 + IVA**
- Bebida (botella) **\$3.100 + IVA**
- Agua mineral con o sin gas **\$3.100 + IVA**
- Galletón de avena y pasas **\$2.200 + IVA**
- Brownie blondie **\$2.300 + IVA**
- Cocadas sin gluten 2pp **\$2.200 + IVA**
- Finger sándwich 2pp **\$3.000 + IVA**
- Finger sándwich 1pp **\$5.400 + IVA**
- Mini Muffin (elaboración propia) **\$2.300 + IVA**
- Mini shot de fruta (1 pp) **\$2.300 + IVA**
- Termo de café o té (para 20 personas) **\$45.700 + IVA**
- Jarro de jugo (para 8 vasos) **\$16.000 + IVA**
- Bandeja de galletas (20 unidades) **\$20.900 + IVA**
- Bandeja de queque (15 unidades) **\$20.900 + IVA**
- Ensalada de frutas (para 1 persona) **\$7.500 + IVA**
- Porción de jamón y queso (individual) **\$5.900 + IVA**
- Huevos revueltos **\$5.900 + IVA**
- Copa de yogurt con granola **\$2.200 + IVA**
- Porción de cereales **\$3.100 + IVA**
- Porción de frutos secos (30gr) **\$3.100 + IVA**

OCT - DIC
2024

Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

KIT BANQUETES

DESAYUNOS



DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Cesta de panes salados y tostadas, mini muffin.
- Mantequilla, mermelada y miel
- Café, té, leche y jugo de fruta

Valor por persona \$13.700 + IVA

DESAYUNO LIGHT

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Queso jamón en miga integral.
- Barra de cereal.
- Yogurt con granola y salsa de frutos rojos.
- Café, té o leche descremada y jugo de fruta

Valor por persona \$14.900 + IVA



DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO

- Ensalada de frutas frescas de la estación
- Queso y jamón pierna
- Huevos revueltos
- Tocino
- Cesta de panes salados y tostadas, mini muffin.
- Pionono de Damasco
- Mantequilla, mermelada y miel
- Café, té, leche y jugo de fruta

Valor por persona \$15.900 + IVA



DESAYUNOS

DESAYUNO BUFFET *(MÍNIMO 50 PERSONAS)*

- Frutas frescas de la estación
- Selección de panes dulces y salados
- Yogurt natural, con sabores y cereales
- Fiambres: jamón de pavo y jamón pierna.
- Quesos: Queso gauda y quesillo fresco.
- Huevos revueltos
- Mantequilla, mermelada y miel.
- Café, té, leche y jugo de fruta.

Valor por persona \$18.400 + IVA



DESAYUNOS

HORA DEL TÉ

- Finger sándwich de queso chacra, cremoso de tomate y mayonesa de zapallo asado.
- Finger sándwich de jamón pierna, tomate y palta.
- Variedad de panes salados
- Mantequilla, mermelada y miel
- Porción de Torta (Elegir entre: hojarasca, 3 leches y panqueque naranja).
- Café, café descafeinado, té o chocolate caliente americano y jugo de fruta

Valor por persona \$20.300 + IVA

OCT - DIC
2024

Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

KIT BANQUETES

ALMUERZO O CENA

ALMUERZO O CENA



OPCIÓN A

A1

Incluye:

Entrada, fondo, postre, bebida y café.

Valor por persona \$24.100 + IVA

A2

Incluye:

2 aperitivos, 3 bocados fríos, 3 bocados calientes, entrada, fondo, postre, bebida, ½ botella de vino y café.

Valor por persona \$43.300 + IVA

ALMUERZO O CENA

ENTRADAS

- Mariscal frío.
- Pastrami de res de la casa acompañado de mini antipasto.
- Filete sous vide con ensaladilla de zapallo italiano, apio y arvejas junto a mini mézclum.
- Pulpo adobado en chimichurri, papas nativas, mayo de merkén y pebre de aceituna.
- Ceviche mixto, leche tigre y rocoto.
- Atún estilo tataki con ensalada fría de legumbres, palta acompañada de salsa de ají amarillo y salsa de aceituna morada.
- Crème brûlée de zapallo camote con verduras a la chalaca y camarón ecuatoriano.
- Roulade de ave relleno de puré de papa camote, vegetales de la estación y crema de coliflor.
- Cremoso de palmito acompañado de puré de arveja cítrica, ensaladilla de quinoa y salsa de mango. (Vegetariano)
- Textura de vegetales con salsa de curry amarillo, semillas de zapallo tostadas y clorofila. (Vegetariano)

ALMUERZO O CENA



PLATO PRINCIPAL

- Gnocchi de papa con deconstrucción de putanesca. (Vegetariano)
- Canelón relleno de desmechada de cerdo ahumado y texturas de frambuesa.
- Lomo liso en salsa de strogonoff con papines en mantequilla avellanada, clorofila y chips de tocino champiñón.
- Salmón sellado con texturas de maíz bañado de salsa huancaína. Albacora en estofado de bisque de camarones, tocino, arvejas, tomates cherry y polvo de aceituna.
- Risotto de zapallo butternut con salsa de queso azul, peras caramelizadas, semilla y crocante de zapallo. (Vegetariano)
- Suprema de ave rellena acompañada de puré de papa al romero, crocante de jamón serrano y salsa demi glace al oporto con toques de crema.
- Coliflor asada con aceite de paprika, acompañado de suave salsa tahina con gremolata de alcaparra y tomate confitados coronado con garbanzos fritos. (Vegetariano)
- Lomo de cerdo con ragú de vegetales trufados con salsa de mango.
- Plateada braseada con guiso de trigo mote, avellanas y salsa de malta.

ALMUERZO O CENA



POSTRES

- Coco chocolate tropical.
- Naranjado alegre.
- Flan de cola de mono acompañado de pan de pascua y fruta deshidratada.
- Fantasía de chocolate.
- Cheesecake de mango.
- Torta hojarasca.
- Tarta de almendras.
- Tiramisú.
- Strudel piña pera
- Merengado de lúcuma



ALMUERZO O CENA CELIACO

ENTRADA

- Salmón brùlée acompañado de ensaladilla fresca de quinoa y lactonesa de pimientos.
- Kubbe de res con limoneta al cilantro y tortilla de maíz.

PRINCIPAL

- Salmón a la plancha acompañado de papas fritas en salsa de mostaza antigua con ensaladilla de berros.
- Lomo liso a la plancha en salsa demi glace junto a cremoso de legumbres y hojas frescas.

POSTRE

- Ensalada de frutas de la estación.
- Pavlova de frutos tropicales.

Valor por persona \$25.200 + IVA

ALMUERZO O CENA



OPCIÓN B

B1 Incluye:
Entrada, fondo, postre, bebida y café

Valor por persona \$31.100 + IVA

B2 Incluye:
2 aperitivos, 3 bocados fríos, 3 bocados calientes, entrada, fondo, postre, bebida, ½ botella de vino y café.

Valor por persona \$48.100 + IVA



ALMUERZO O CENA

ENTRADAS OPCIÓN B

Incluye:

- Carpaccio de res acompañado de panna cotta de champiñón y verduras de la estación encurtidas.
- Tártaro de atún en dressing de soya y jengibre, compota de palta, ají verde, mayonesa casera, culis de maracuyá y plátano frito.
- Láminas de pastrami casero y confitado en hierbas, sobre puré de ciruelas al cognac, salsa de frutos del bosque y brote de alfalfa.
- Ceviche de salmón y camarón nacional con leche de tigre de chirimoya, papa camote asada, choclo peruano y maíz cancha frita.

PLATO DE FONDO OPCIÓN B

- Filete de res barbado en tocino sobre ragout de papas nativas y bañado con delicada salsa demi glace y cabernet sauvignon.
- Salmón ahumado en frío con puré de zapallo camote asado, betarraga asada, acompañado de beurre blanc, salteado de arvejas y tocino.
- Solomillo de cerdo marinado en malta, café y miel. Puré de papa camote en texturas acompañado de persillade de perejil y pistachos.
- Lingote de atún a la inglesa marinado en salsa oriental con risotto de azafrán y salsa criolla.



ALMUERZO O CENA

POSTRE

- Textura de chocolate
- Torta Ópera
- Mousse de Mango
- Dúo de cheesecake



ALMUERZO O CENA BUFFET

BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS)

- **Charcutería:** Quesos y fiambres nacionales, encurtidos, fruta y panes.
- **Estación nikkei:** Ceviches, variedad de sushis y tempuras
- **Barra de ensaladas:** variedad de lechugas, choclo mayonesa, coleslow, ensalada capresse, green salad, aderezos y salsas.
- **Principal:** lomo de res, suprema de ave grillada, pescado del día a la plancha con sus respectivas salsas.
- **Acompañamientos:** verduras asadas, ñoqui con pasatta de tomates, arroz pilaf y papas a las finas hierbas.

POSTRE

- Mousse variedad de sabores
- Pastelería francesa variedad de sabores.
- Bavaroise variedad de sabores.
- Pastelería de autor.
- Fruta de la estación

**todos los postres en formato miniatura.*

Incluye:

- Bebida, café o infusión.

Valor por persona \$32.800 + IVA

OCT - DIC
2024

Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO



KIT BANQUETES

COCKTAILS

COCKTAILS



OPCIÓN A

A1 Incluye: 6 bocados fríos, 6 bocados calientes y 2 bocados dulces
2 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti, vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$30.000 + IVA

A2 Incluye: 8 bocados fríos, 8 bocados calientes y 3 bocados dulces
3 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti, vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$33.500 + IVA

A3 Incluye: 10 bocados fríos, 10 bocados calientes y 4 bocados dulces
4 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti, vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$40.000 + IVA

COCKTAILS



BOCADOS FRÍOS OPCIÓN A

- Tartar de Salmón, manzana y alcaparra con salsa de ají amarillo.
- Tataki de lomo, mermelada de higo y papel arroz frito.
- Mousse de queso ahumado con pebre de durazno.
- Bombón de reineta en crocante de perejil y salsa vizcaína.
- Bocado de sushi con palta y camarón en persillade de alga y salsa teriyaki.
- Ceviche tradicional, con leche tigre al rocoto y chiffonade de camote.
- Mousse de palta con pebre fresco de verduras y camarón en salsa Xo.
- Tártaro de res oriental con lactonesa de wasabi.
- Macarrón con cremoso de tomate y gravlax de salmón.
- Texturas de champiñón.

COCKTAILS



BOCADOS CALIENTES OPCIÓN A

- Mini Papa rellena con salsa huancaína.
- Asado alemán con chimichurri.
- Albacora thay.
- Chicharrón de salmón con alioli.
- Brocheta del huerto con pesto de rúcula.
- Queso especiado en pimienta apanado en panko y avellanas junto a mermelada de pimentón.
- Tarta de camarón nacional.
- Empanada de almeja luco y salsa verde.
- Lomo de cerdo en salsa de vino y piña.
- Filetitos de pollo tika masala.

BOCADOS DULCES OPCIÓN A

- Crème brûlée de baileys.
- Bocado de lúcuma nuez.
- Macarrón chocolatoso.
- Torta mokka.
- Ángel White.
- Pie de Frambuesa.

COCKTAILS



OPCIÓN B

- B1** **Incluye:** 6 bocados fríos, 6 bocados calientes y 2 bocados dulces
2 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti,
vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$35.900 + IVA

- B2** **Incluye:** 8 bocados fríos, 8 bocados calientes y 3 bocados dulces
3 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti,
vino, bebida o jugo

Valor por persona \$40.300 + IVA

- B3** **Incluye:** 10 bocados fríos, 10 bocados calientes y 4 bocados dulces
4 tragos a elección entre pisco sour, espumante, mojito, ramazzotti,
vino, bebida o jugo

Valor por persona \$44.500 + IVA



COCKTAILS

BOCADOS FRÍOS OPCIÓN B

- Ceviche de salmón en leche tigre de almejas
- Bocado de atún en salsa de ostras
- Mousse de ciruela y áspic de oporto
- Kubbe de res y limoneta de cilantro
- Tartar de camarón y palta
- Roast beef oriental acompañado de lactonesa de wasabi
- Panna cotta de queso gruyere y mermelada de frutilla
- Pulpo asado picante con tártaro de remolacha
- Mini palta cardenal
- Mini ensalada rusa



COCKTAILS

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN B

- Bocado de filete de res en salsa demi glace con arándanos.
- Camarón frito en polenta y salsa teriyaki.
- Bombón de plateada y queso azul apanado en avena en salsa de mostaza antigua.
- Empanada de champiñón ahumado, cebollín y barbacoa.
- Pollo tikka masala.
- Salmón ahumado con bechamel de perejil
- Mini pastel de choclo
- Brocheta de res en salsa de cabernet Sauvignon.
- Quiche de tomates y queso azul

BOCADOS DULCES OPCIÓN B

- Crème brûlée de Baileys
- Cheesecake de maracuyá
- Red velvet
- Cheesecake Oreo



ESTACIONES

(Mínimo 40 personas)

ESTACIÓN CHILENA

4 por persona

- Palta reina.
- Mini pichanga.
- Empanada de pino.
- Sándwich chacarero.

Valor por persona \$14.800 + IVA

ESTACIÓN MEXICANA

4 por persona

- Aguachile de camarón.
- Nachos caseros con guacamole.
- Quesadillas
- Tacos al pastor

Valor por persona \$14.800 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN NIKKEI

4 por persona

- Ceviche
- Rolls nikkei
- Verduras tempuras.
- Tatakis mar y tierra

Valor por persona \$14.800 + IVA

ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA

5 por persona

- Variedad de quesos.
- Variedad de fiambres.
- Variedad de encurtidos.
- Variedad de frutas.
- Variedad de panes.
- Frutos secos.

Valor por persona \$14.800 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN DEGUSTACIÓN DE MINI SÁNDWICH

5 por persona

- Mechada chacarera
- Churrasco italiano
- La gringa
- Pollo crocante.
- Milanesa BLT
- Vegetariano

Valor por persona \$22.900 + IVA

ESTACIÓN PASTELERÍA

3 por persona

- mousse variedad de sabores.
- pastelería francesa variedad de sabores.
- Bavaroise variedad de sabores.
- Pastelería de autor.
- Fruta de la estación

**Todos los postres en formato miniatura.*

Valor por persona \$14.800 + IVA



ESTACIONES

AGREGADO OPCIONAL

- 1 copa de vino **\$ 3.900 + IVA**
- ½ Botella de vino **\$ 7.100 + IVA**
- Cerveza Stella Artois **\$ 4.300 + IVA**
- Bebida **\$ 3.100 + IVA**
- Agua mineral **\$ 3.100 + IVA**
- 1 copa de espumante **\$ 5.000 + IVA**

OCT - DIC
2024

Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

KIT BANQUETES

SNACK & BOX LUNCH



SNACK

- **MECHADA CHACARERA**

Plateada de res cocinada en vino tinto acompañado de porotos verdes tomate y ají verde en pan Frica.

- **CHURRASCO ITALIANO**

Tiernos cortes de res acompañado de palta, tomate y mayonesa en pan frica.

- **LA GRINGA**

Hamburguesa casera cocinada en plancha, con queso cheddar fundido, salsa Barbacoa y tocino en pan frica.

- **POLLO CROCANTE**

Suprema de ave rebozada en panko, acompañada de tomate y coleslow en pan frica.

- **MILANESA BLT**

Res rebozado en panko acompañado de tocino, lechuga tomate coronado con salsa Dijon en pan frica.

- **VEGETARIANO**

Queso chacra, acompañado de palta, tomate, salsa verde y mayonesa de ajo en pan frica.

Todos los sándwiches incluyen:

Papas fritas

Vaso de bebida o agua mineral

Mini shot de frutas (1pp.)

Valor por persona \$19.600 + IVA

BOX LUNCH



SANDWICH Y/O ENSALADAS *(SELECCIONAR 2 ALTERNATIVAS)*

- **PASTRAMI**
Láminas de pastrami casero, hojas de lechuga escarola y mostaza Dijon en pan frica.
- **POLLO ASADO**
Fiambre de pollo asado, lamina de queso gauda, lechuga marina, mayonesa de cebolla asada en pan frica.
- **QUESO CHACRA**
Queso chacra con lechuga lolo rosa y rúcula acompañada de mayonesa de albahaca/espinaca en pan frica.
- **BERENJENA**
Láminas de berenjenas apanadas con fresca ensalada coleslow y cremosa mayonesa de garbanzos en pan frica.
- **ENSALADA CESAR**
Mix de hojas Frescas acompañado de tiernos cortes de suprema de ave, chips de tocino, crutón de pan y queso parmesano con su tradicional aderezo cesar.
- **ENSALADA ORIENTAL**
Mix de hojas japonesas, queso crema en sésamo tostado, cebollín, zanahoria rallada, palta asada, hojas de arroz frito y salsa teriyaki.

BOX LUNCH



POSTRE

SELECCIONAR 1 ALTERNATIVA DE POSTRES PARA LLEVAR:

- **POSTRE DE FRUTOS ROJOS**

Vaso relleno de granola con pasas junto a mousse y salsa de frutos rojos.

- **POSTRE DE FRUTA TROPICAL**

Vaso relleno de merengue seco junto a mousse y salsa de frutas tropicales.

Incluye: Nectar (caja 200cc) o Agua Mineral 500cc.

Valor por persona \$16.000 + IVA

Opción cambio bebestible:

Gaseosa en lata 350cc.

Valor por persona \$2.900 + IVA