

RADISSON
BLU

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

KIT BANQUETES

COFFEE BREAK

2026

COFFEE BREAK



OPCIÓN A

A1 Incluye:

Selección de galletas de la casa (3pp) y Muffins de zanahoria y nuez (1 pp) Café, selección de té, leche

A2 Incluye:

Selección de galletas de la casa (3pp) y Trenzazucaradaconcanela (1pp) Café, selección de té, leche

Valor por persona \$7.600 + IVA

OPCIÓN B

B1 Incluye:

Selección de galletas de la casa (3pp) y Muffin de mora (1 pp) Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp)

B2 Incluye:

Selección de galletas surtidas (3pp) y Alfajor de maicena, manjar y coco (1pp) Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1pp)

Valor por persona \$8.100 + IVA

OPCIÓN C

- Finger sándwich jamón de pavo, cremoso de palmito y lechuga (1pp)
- Finger sándwich roast beef, lechuga marina y chimichurri al olivo (1pp)
- Selección de galletas de la casa (3 pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$9.800 + IVA

COFFEE BREAK

OPCIÓN D

- Selección de galletas de la casa (2 pp)
- Croissant relleno de crema de chocolate y almendras (1pp)
- Finger sándwich queso chacra lechuga, palta y mayonesa de tomate asado (1pp)
- Finger sándwich Mechada en barbacoa casera con queso cheddar y tocino crispy(1pp)
- Mini shot de frutas (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$ 15.100 + IVA

ESPECIAL DIETAS

(Sin gluten, sin lactosa, vegano)

- Mini Shot de fruta (1 pp)
- Galletón de almendra (1pp)
- Tortilla de maíz jamón queso. (1pp)
- Arroz con leche (1pp)
- Café, selección de té, leche y jugo de fruta (1 pp)

Valor por persona \$15.800 + IVA

RADISSON
BLU[™]

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

KIT BANQUETES

COCKTAILS

2026



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, Mocktail, Vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$ 36.500 + IVA

A2 Incluye: 8 bocados fríos, 8 bocados calientes y 3 bocados dulces 3 tragos a elección, entre: Pisco sour, Espumante, Mojito, Ramazzotti, Mocktail, Vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$ 40.600 + IVA

A3 Incluye: 10 bocados fríos, 10 bocados calientes y 4 bocados dulces 4 tragos a elección, entre: Pisco sour, Espumante, Mojito, Ramazzotti, Mocktail, Vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$ 48.400 + IVA



COCKTAILS

BOCADOS FRÍOS OPCIÓN A

- Crocante de salmón ahumado con salsa de alcaparras y zeste de limón sutil.
- Brocheta de antipasto con crumble de almendras y suave pesto de albahaca crocante de jamón serrano
- Ceviche de la casa con verduras frescas, cabritas y leche tigre atomatada,
- Roast beef oriental con cremoso de dijon, cebollín fresco y sésamo tostado.
- Pannacota de queso brie con mermelada de arándanos y ciboulette fresco.
- Bombón de causa de betarraga con pulpo frito y salsa alimonada.
- Mini berlín relleno con pastelera de palta y espolvoreado con azúcar flor Creme
- brulee de champiñones con setas deshidratadas y lactonesa trufada.
- Cheesecake de alcachofa y ciboulette con mayonesa de perejil y ajo.
- Rolls de atún relleno con verduras, salsa estilo japonesa y aros de cebollín fresco.



COCKTAILS

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN A

- Tortilla mexicana rellena de cremoso de plateada y mayonesa de jalapeño.
- Brocheta mar y tierra con crema de cebolla ahumada y polvo de perejil.
- Bombón de yuca frita con salsa huancaína y cilantro fresco.
- Lasagna con berenjenas grilladas, crema de roquefort, pasatta y parmesano gratinado.
- Queso de cabra apanado en polenta al eneldo y mermelada agri dulce de pera y tomate.
- Chupe de camarón y jibia gratinado al horno con toque de merken ahumado.
- Crocante de pierna de cerdo y ciboulette con salsa de frambuesa y cebollín fresco.
- Bocado de filete en salsa stroganoff.
- Tofu en persilade de pistacho y perejil con mermelada cebolla morada asiática.
- Arancini relleno de carne con cremoso de queso azul y avellana garrapiñada

BOCADOS DULCES OPCIÓN A

- Creme brulee de albahaca
- Hojarasca manjar frambuesa
- Macarrón de limón.
- Suspiro de mango sour
- Brownie con ganache de chocolate amargo
- Mini pavlova con salsa de frutos rojos.



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,
Mocktail, vino, bebida o jugo

Valor por persona \$ 44.100 + IVA

B2 Incluye: 8 bocados fríos, 8 bocados calientes y 3 bocados dulces
3 tragos a elección, entre: Pisco sour, Espumante, Mojito, Ramazzotti,
Mocktail, vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$ 48.800 + IVA

B3 Incluye: 10 bocados fríos, 10 bocados calientes y 4 bocados dulces
4 tragos a elección, entre: Pisco sour, Espumante, Mojito,
Ramazzotti, Mocktail, vino, bebida o jugo.

Valor por persona \$ 54.000 + IVA



COCKTAILS

BOCADOS FRÍOS OPCIÓN B

- Ceviche de salmón en leche de tigre de almejas.
- Dúo de mousse (queso azul y tomate) con salsa pesto y crocante de jamón serrano
- Kubbe de res y limoneta de cilantro.
- Tartar de camarón y palta Brocheta de la mar bañada en limoneta de apio perejil.
- Mini cesar pollo.
- Panacota de palmito, con pebre de palta pepino.
- Rolls de atún con salsa spring rolls
- Tártaro de res con ganache de chocolate blanco
- Ceviche de albacora.



COCKTAILS

BOCADOS CALIENTES OPCIÓN B

- Bocado de filete de res con salsa de carmenere al tomillo.
- Fricandela en salsa de queso cheddar y crocante de champiñón.
- Camarón en corn flake y salsa demi glace de frutilla ahumada.
- Bomba de plateada y queso azul apanada en avena y salsa mostaza antigua.
- Empanada napolitana de salame y salsa pesto.
- Suprema de ave acompañada de salsa barbacoa y chips de tocino.
- Salmón con salsa velouté de perejil.
- Mini chupe de camarón.
- Quiche de champiñón, cebollín y tomate confitado.
- Queso de cabra apanado junto a mermelada de frambuesa

BOCADOS DULCES OPCIÓN B

- Crème brulée de
- baileys. Torta mokka.
- Pie de frambuesa.
- Macarrón chocolatoso.
- Bocado de lúcuma
- nuez. Ángel White.



ESTACIONES

(Adicionales al opciones cocktail, mínimo 50 personas)

ESTACIÓN CHILENA

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

Valor por persona \$ \$ 18.300 + IVA

ESTACIÓN MEXICANA

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

Valor por persona \$ 18.300 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN NIKKEI

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

Valor por persona \$ 18.300 + IVA

ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA

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

Valor por persona \$ 20.500 + IVA



ESTACIONES

ESTACIÓN DEGUSTACIÓN DE MINI SÁNDWICH (5 pp.)

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

Valor por persona \$ 27.800 + IVA

ESTACIÓN PASTELERÍA

- Cheesecake variedad de sabores.
- Tortas variedad de sabores.
- Bavaroise variedad de sabores. Postres de autor.

**Todos los postres en formato miniatura.*

Valor por persona \$ 19.400 + IVA

ESTACIONES



ESTACIÓN BEBIDAS

Seleccionar (3pp.).

- Cerveza
- Bebida
- Jugo
- Espumant
- e Vino

BRUNCH

- Tablas de quesos y fiambres
- Mini sándwich ave palta lechuga Mini
- ceviche (2pp)
- Brocheta de verdura (1pp)
- Mini empanada de queso
- Mini empanada de mechada
- Chicken wings en salsa barbacoa (2pp)
- Brocheta de fruta (1pp)
- Mini tartaleta de fruta
- Mini pie de limón
- Waffles con salsa
- Mousse de chocolate
- Mousse de merengue frambuesa
- Mini palmera con chocolate
- Muffin de manzana Canela

Valor por persona \$ 18.300 + IVA

Valor por persona \$ 44.600 + IVA

RADISSON
BLU[™]

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO



KIT BANQUETES

ALMUERZO O CENA

2026

ALMUERZO O CENA

OPCIÓN A

A1

- Entrada a elección entre alternativas
- Fondo a elección entre alternativas
- Postre a elección entre alternativas
- Bebida
- Café selección de té o infusión

Valor por persona \$29.500 + IVA

ALMUERZO O CENA



OPCIÓN A

A2

- Aperitivos (2pp)
- 3 bocados fríos (3pp)
- 3 bocados calientes (3pp)
- Entrada a elección entre alternativas
- Fondo a elección entre alternativas
- Postre a elección entre alternativas
- Bebida
- Café selección de té o infusión

Valor por persona \$ 52.600 + IVA



ENTRADAS

- Sashimi de salmón marinado con cebolla morada escabechada, palta fresca y canchita bb frita.
- Mousse de queso de cabra y peras; con tomates confitados, alcaparras fritas y crumble de nuez.
- Camarones salteados con finos cortes de pescado de la casa curado en remolacha y suave crema de ají rocoto.
- Ensalada cesar estilo blu. (mix de hojas, salmón apanado en panko, alcaparras fritas, lascas de queso parmesano, crutones integrales, aderezo cesar con toque de eneldo y tomates asados.)
- Profiterol relleno con clásico tártaro de res, mix de hojas frescas, tomate cherry , cebolla perla y lactonesa de mostaza dijon y miel.
- Cortes de pescado blanco con criolla montada, salsa acevichada de azapa y emulsión sour.
- Filete de ave crocante con ensalada de la estación y salsa de pollería peruana.
- Corona de jaiba con salsa de maracuyá, mousse de palta, tomates asados y lactonesa de lemon grass.
- Clásica causa con pulpo al olivo y mayonesa casera de ají panca.
- Carpaccio de res con chimichurri de aceitunas y ricotta al limón

ALMUERZO O CENA



PLATO PRINCIPAL

- Bomba de plateada crocante con variedad de quesos acompañada de jardín de verduras con crema de cúrcuma y ají amarillo.
- Salmón en piel de sésamo tostado a la plancha con puré de coliflor asada, tomates deshidratados al eneldo y salsa de alcaparras.
- Lomo de cerdo curado en casa encostrado en especias, gratinado de vegetales, salsa de mostaza antigua, chucrut y almendras tostadas.
- Ñoquis impregnados en remolacha con salsa tres quesos, aceite perfumado de cacho cabra, ajo y serrano al horno.
- Albacora grillada acompañada de quinoto alimonado y bísquet.
- Cortes de lomo liso estilo pad thai acompañados de noodles marinados en salsa spring roll y maní suavemente tostado en aceite de sésamo.
- Filete de ave acompañados de arroz oriental (tortilla de huevo, cebollín, diente dragón, aceite de sésamo), salsa teriyaki con toque de merquen ahumado y hoja de arroz crocante.
- Lomo vetado al romero con puré de boniato y crispí de cebolla, salsa ahumada de setas y encurtidos.
- Canelón veggie gratinado con espejo de bechamel a la espinaca, queso parmesano y fritos de champiñón parís.
- Centro de cerdo marinado en mostaza antigua acompañado de tortilla de papa a la plancha, pebre y suave salsa barbecue

ALMUERZO O CENA

POSTRES

- Torta de trufa y frambuesa con almendra tostada
- Torta plátano manjar
- Arroz con leche brulee
- Cheesecake de moras
- Mousse de nutella y avellanas
- Mouse de piña colada
- Tiramisú
- Trilogía de chocolate
- Panacotta de naranja y salvia con tierra de almendras
- 3 leches de maracuyá

ALMUERZO O CENA

MENÚ CELIACO

- **ENTRADA**

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

- **FONDO**

- 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 \$29.500 + IVA



ALMUERZO O CENA

OPCIÓN B

- B1** Entrada a elección entre las alternativas
- Fondo a elección entre las alternativas
 - Postre a elección entre las alternativas
 - Bebida
 - Café, selección de té o infusión

Valor por persona \$ 38.600 + IVA



ALMUERZO O CENA

OPCIÓN B

B 2

- Aperitivos (2pp)
- 3 bocados fríos (3pp)
- 3 bocados calientes (3pp)
- Entrada a elección entre alternativas
- Fondo a elección entre alternativas
- Postre a elección entre alternativas
- 1/2 de vino de la casa (1pp)
- Bebida
- Café selección de té o infusión

Valor por persona \$ 58.200 + IVA



ALMUERZO O CENA

ENTRADAS

- Trilogía de ceviche con leche de tigre de picoroco, crocante de plátano verde y mini mézclum
- Timbal de centollón, sobre mousse de palta, tomate asados y salsa de maracuyá
- Clásico tártaro de res con migas de queso azul y dressing oriental.
- Salmón impregnado en remolacha, láminas de zucchinis, hojas del huerto, crutones y salsa de alcaparras.

PLATO PRINCIPAL

- Filete de res asado en con ragú de papa nativa, mantequilla avellanada en salsa de strogonoff.
- Lomo liso a la plancha con guiso de trigo mote bañado con salsa de café y miel.
- Salmón en su punto acompañado de risotto de azafrán y salsa beurre blanc de mariscos.
- Atún en estofado de crema de camarones, tocino, arvejas, tomates Cherry y polvo de aceituna.



ALMUERZO O CENA

POSTRE

- Coco chocolate tropical.
- Naranjado alegre.
- Torta hojarasca.
- Merengado de lúcuma.

ALMUERZO BUFFET

BUFFET I (MÍNIMO 50 PERSONAS)

- **ALTERNATIVA I**

Incluye: Entrada, fondo, postre, bebida y café

Valor por persona \$33.200 + IVA

- **ALTERNATIVA A II**

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

Valor por persona \$57.900 + IVA

- **ENTRADAS:**

- Variedad de hojas verdes
- Tomate
- Choclo palmito
- Pepino
- Aderezos y salsas

- **PRINCIPALES:**

- Plateada en su jugo
- Suprema de ave

- **ACOMPAÑAMIENTOS:**

- Arroz
- Salteado de papas

- **POSTRES:**

(todos los postres en formato miniatura)

- Cheesecake variedad de sabores.
- Tortas variedad de sabores.
- Bavaroise variedad de sabores
- Postres de autor
- Mousse de sabores variados
- Frutas de la temporada

ALMUERZO BUFFET

BUFFET II (MÍNIMO 50 PERSONAS)

ALTERNATIVA B I

- Incluye: Entrada, fondo, postre, bebida y café
Valor por persona

Valor por persona \$39.800 + IVA

• **ALTERNATIVA B II**

- Incluye: 2 aperitivos por persona, 3 bocados fríos, 3 bocados calientes, entrada, fondo, postre, bebida, 1/2 botella de vino y café
Valor por persona

Valor por persona \$62.900+ IVA

ENTRADAS:

- Quesos y fiambres nacionales,
- encurtidos, fruta y panes.
- Ceviches, variedad de sushis y tempuras
- Variedad de lechugas, choclo mayonesa, coleslaw, ensalada capresse, green salad, aderezos y salsas.

- **POSTRES:** (todos los postres en formato miniatura) Cheesecake variedad de sabores. Tortas
- variedad de sabores. Bavaroise
- variedad de sabores. Postres de autor.
-

■ **PRINCIPALES:**

- 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.

■ **ACOMPÑAMIENTOS:**

- Verduras asadas
- Ñoqui con pasatta de tomates
- Arroz pilaf
- Papas a las finas hierbas.

ALMUERZO BUFFET



BUFFET II (MÍNIMO 50 PERSONAS)

AGREGADO OPCIONAL (BUFFET I Y BUFFET II)

Copa de vino de la casa (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)

Valor por persona \$ 5.100 + IVA