

PRODUCTORA
Camiruaga
Nuestra Empresa

Empresa Productora de Eventos para Fiestas exclusivas, dedica exclusivamente a la alimentación integral de Eventos, donde usted, como cliente tiene todas las opciones para un buen servicio y la Producción de este, trabajamos con diversos salones dentro de Santiago y sus alrededores y con distintas capacidades, donde usted lo requiera viajamos con todo nuestro equipo.

Nuestra amplia gama de posibilidades hacen que usted no se preocupe de nada, así usted estará centrando todos los Servicios en un solo lugar.

Trabajamos en equipo, coordinados, e interrelacionados, para hacer un evento TOP, que tenga como principal meta la mejor atención, centrados solo en el motivo de su celebración.

Le aseguramos que en su evento usted contará con la más alta experiencia y con los mejores equipos de trabajo.

Nuestro desafío es hacer una fiesta inolvidable, personalizada, económica y entretenida, queremos que sus invitados queden satisfechos y contentos con nuestro servicio y que usted sea felicitado por la magnífica Fiesta, la buena comida, el buen servicio y la gran organización del evento mismo.

DISFRUTA TU FIESTA, DESPREOCUPATE.

DEJALA EN NUESTRAS MANOS.

“TAN SOLO DISFRUTA DE ESE DÍA TAN ESPECIAL”

- Centros Florales en Mesas
- Atriles y Jarrones con Arreglos Florales
- Vajilla y Mobiliario Completo
- Mantelería Fina para su elección
- Sillas Resina Blanca con Lazo
- ILUMINACION Led perimetral decorativa especial del salón
- Servicio de atención personalizada con personal Universitario
- Protocolización de todo su evento con su Anfitrión.

Etapa 1

Cocktails

Aperitivos

Pisco Sour, Mango Sour, Berry Sour, (Todo Artesanal)

Caipiriña.

*Jugos de Fruta Natural, Bebidas y Agua Mineral
(Libre Durante todo el Cocktails)*

Bocaditos (15) Por Persona

- * ***Surtido de Tostas:*** *Centolla, Camarón, Palmito, Espárragos, Salmón de Roca, Queso Cabra, Etc.*
- * ***Empanaditas Cocktails :*** *Jamón Pavo Queso, Aceituna queso, Champiñones masa integral, Espinaca Queso, Ave Ciboulette, Choclo Tocino Queso, y Pino.*
- * ***Brochetas Mixtas:*** *Carne Vacuno, Ave y Pimentón*
- * ***Palita Japonesa:*** *Ceviche (Salmón Reineta) Nikkei*

Etapa 2

BRINDIS

Champagne para celebrar

CENA

Entrada

Timbal de Fondos de Alcachofa Camaron Ecuatoriano en Base Pure Palta
Ens. de Camaron Ecuatoriano, Fondo Alcachofa, Queso Fresco, Palmito.
Palta Carmenatti (Camaron Ecuatoriano) Queso Fresco, Palmito
Timbal de Jaiba y Palta a la crema Limón
Copa Cocktails de Camarones
Trilogía de Ceviches
Carpaccio de Salmón
Cornet de Jamón, Esparrago, Palmito Palta

Plato Fondo

Filete Mignon (Medallón) al Tocino
Acompañado de: Dauphinoise de Patatas al Gratin, Vegetales
Salteados a la mantequilla rubia al ciboulette.
Incluye Servicio Especial: Vegetarianos, Veganos.

Salsas (2 Para su elección)

Champiñones, Pimienta, Finas Hierbas, Rhon,
Aceituna Negra, Carmenere.

Buffet de Postres (5 Variedades para su elección)

ò Trilogia de Postres. (3 Postres por persona)

(2,0 Postres considerados por persona)

Brochetas de Fruta, Copa Elegante, Peach Melba, Carlota de Platanos,
Suspiro Limeño, Leche Asada, Bavarois, Flan, Mousse de Chocolate,
Mousse de Maracuya, Crepes, Crepes con Helado, Creram Broule, Pie de Limón,
Castañas en almibar, Panacotta, Papayas al Jugo c/helado de piña, Profiteroles,
Cheescake, Cream Broulee, Tiramisu.

Cascada de Chocolate

Vino

Santa Agustina Reserva Tto..

Misiones de Rengo Varietal Blco.

(Libre durante toda la Cena)

Bebidas, Jugos de Fruta Natural y Agua Mineral.

Estación de Servicio de Café y Chocolates
(Junto al café se sirven chocolatitos y Galletas de Mantequilla)

Etapa 3 FIESTA

Selección de Tragos:

(Bar Libre)

- * *Pisco*(Alto del Carmen 35°)
 - * *Primavera c/Licor y Sin Licor,*
 - * *Rhon*(Barcelo Añejo)
 - * *Caipiriña*
 - * *Mojito*
 - * *Vodka Stolichnaya (Naranja – Tónica)*
 - * *Kit Royale.*(Licor de Cassis y Champagne)
 - * *Bebidas,* (línea Andina . Coca Cola, Coca Light Zero, Fanta)
 - * *Bebida Línea CCU.*(Ginger Ale CanadaDry, Tónica, Agua Mineral)
 - * *Jugos de Fruta Natural* (Piña, Mango, Frambuesa, Chirimoya)
 - * **Tragos sin Alcohol.**
- (Bar Libre durante toda la Fiesta).**

BUFFET DE MEDIA NOCHE:

- *Perol* (Consomé Ave Alianza con Crutones)
- *Tapaditos Sándwich: Barros Luco – Barros Jarpa.*

PRESENTACION

- *Mobiliario, Decoración, Arreglos florales en centros de mesas, Atriles con arreglos Florales, Arreglos Florales en Buffet Iluminación Led perimetral decorativa especial, Mantel a su elección, carpetas o caminos de Color, servilletas de tela, Sillas Resina Blanca con Lazo, Protocolización de todo el Evento, Música e Iluminación Robotizada para el Baile con DVj.,(Video Música), Data Show con Pantalla Gigante, Cotillón para animar el Carnaval,*
- *1 Garzón por cada 15 personas, Anfitrión para manejar su evento, Horario a Convenir*

PROTOCOLIZAMOS TODO SU EVENTO
CON NUESTRA EXPERIENCIA

AMBIENTE AGRADABLE Y ATENCION PERSONALIZADA Y
AMABLE DE NUESTRO PERSONAL ALTAMENTE CAPACITADO.

Valor por persona *DESDE* \$ 58.500.-. + IVA
(BANQUETERIA Y PRODUCCIÓN)

Incluye Preciosos Salones de Eventos

Alto Manzano

Salón Nos

Hacienda Tobalaba

Club Hípico Salon Old Boys - Central

Maximiliano Camiruaga

Condiciones de Pago: A Convenir

Cotización Valida por 15 Días.

