

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 de Comedor**
- **Centros Florales en Mesas de Apoyo**
- **Arreglo Floral en Baño Damas**
- **Atriles con Arreglos Florales**
- **Buffet con Arreglos Florales**
- **Vajilla y Mobiliario Completo**
- **Mantelería Fina para su elección**
- **Sillas Resina Blanca**
- **Mesas Numeradas ò alguna Leyenda que aporta el cliente para identificar**
- **Iluminación Led perimetral decorativa especial del salón**
- **Servicio de atención personalizada con personal Universitario**
- **Protocolización de todo su evento con su Anfitrión.**
- **Animador con vasta trayectoria y experiencia en animación de eventos.(A pedido)**
- **Caseta Fotográfica.(A pedido)**
- **Baile Entretenido.(A pedido)**

Etapa 1 Cocktails

Aperitivos

(Libre Durante todo el Cocktails)

*Pisco Sour, Mango Sour, Berry Sour, Amaretto Sour
(Preparación Artesanal) Kit Royal, Caipiriña, Jugos de Fruta
Natural Bebidas y Agua Mineral*

Bocaditos (15) Por Persona

- **Surtido de Crosstinis:** *Centolla, Camarón, Palmito, Espárragos, Salmón de Roca, Etc.*
- **Empanaditas de 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*
- **Gratín de Mariscos:** *Camarón, machas y ostiones parmesanos.*

Etapa 2 Brindis

Champagne para celebrar

Valdivieso Demi Sec - Brut

Etapa 3 Cena

Entradas

(A elección)

- *Timbal de Fondos de Alcachofa Camaron Ecuatoriano en Base Pure Palta.*
- *Ensalada de Camarón Ecuatoriano, Fondo Alcachofa, Queso Fresco, Palmito.*
- *Palta Carmenatti (Camarón Ecuatoriano) Queso Fresco, Palmito.*
- *Timbal de Jaiba y Palta a la crema y Limón.*
- *Trilogía de Ceviches.*

- *Copa Cocktails de Camarones y Pulpo con leche de tigre y caviar de palta.*
- *Cornet de Jamón, Esparrago, Palmito Palta.*

Platos Principal

- ***Filete bardado 250 gramos (Medallón de Res envuelto en Tocino)***
Acompañado de: *Dauphinoise de Patatas al Gratin, Vegetales Salteados a la mantequilla rubia al ciboulette.*
- ***Filete Grillado 250 gramos (con salsa fungi)***
Acompañado de: *Risoto de Zafferano y vegetales glaceados (Zapallo italiano, cebolla morada, tomate cherry y zanahoria).*
- ***Salmón 250 gramos (montado en salsa de espinacas con decoraciones de rabano)***
Acompañado de: *Trilogía de ceviches montados en fondos de alcachofas.*

Salsas (2 Para su elección)

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

Vino

*Oveja Negra Reserva Tto.
Misiones de Rengo Varietal(Blco). Se sirve*

El vino es libre durante toda la cena, al igual que las bebidas, jugos de fruta natural y agua mineral.

Postres

- *Buffet de postres (8 tipos): Exquisitas variedades para su elección, aproximadamente 2 por persona.*
- *Trilogía de Postres: Plato rectangular con finas decoraciones (menta, salsas, arandanos, frambuesas.) 3 tipos de Postres a elección.*

Variedades de Postres, ya sea para el buffet ò la trilogía

- *Bavarois*
- *Brochetas de Fruta*
- *Carlota de Platanos*
- *Castañas en almibar*
- *Cheesecake*
- *Copa Elegante*
- *Cream Broulee*
- *Crepes con Helado*
- *Creme Broulee*
- *Creme Broulee Sabor*
- *Flan*
- *Leche Asada*
- *Mousse de Chocolate*
- *Panacotta*
- *Papayas al Jugo c/helado de piña*
- *Peach Melba*
- *Pie de Limón*
- *Profiteroles*
- *Suspiro Limeño*
- *Tiramisu*
- *Mousse de Maracuya*
- *Volcán de Chocolate*

Montaje para el buffet de postre incluye cascada de chocolate, salsas de distintos sabores, arreglos frutales, arreglos florales en desniveles.



Estación de Servicio de Café e Infusiones

Junto al café se sirven chocolatitos y Galletas de Mantequilla.

Etapa 3 FIESTA

Selección de Tragos ***Bar Libre durante toda la fiesta***

- *Pisco(Alto del Carmen 35°)*
- *Rhon(Barcelo Añejo)*
- *Caipiriña,*
- *Vodka(Stolichnaya)*
- *Kit Royale.*
- *Primavera con y sin Licor*
- *MojitoCubano*
- *Daiquiri de Frutas*
- *Bebidas, (línea Andina . Coca Cola, Coca Ligt o Zero, Fanta)*
- *Bebida (Línea CCU.(Ginger Ale Canada Dry, Tónica, Agua Mineral)*
- *Jugos de Fruta Natural (Piña, Mango, Frambuesa, Chirimoya)*
- *Cerveza Corona*

Buffet de Media Noche

Carro de Sándwiches: Mini Barros Luco – Barros Jarpa.
Perol: Consomé de Ave Alianza con Crutones y Cilantro.

Puesta en Escena

Vajilla Completa, Arreglos florales en: Mesas Apoyo, Mesas Comedor, Baño Damas, Buffet de Postres, Atriles con arreglos Florales en Perímetro del Salón, Iluminación Led perimetral decorativa especial en Perímetro Salón, Manteles a su elección, carpetas ò caminos de Color, servilletas de tela, Sillas Resina Blanca ò Revestidas con Cubre Sillas y Lazos al tono, Protocolización de todo el Evento, CD de regalo con fotos informales del evento, 1 Garzón por cada 15 personas, Anfitrión para manejar su evento, Horario a Convenir

PROTOCOLIZAMOS TODO SU EVENTO **CON NUESTRA EXPERIENCIA**

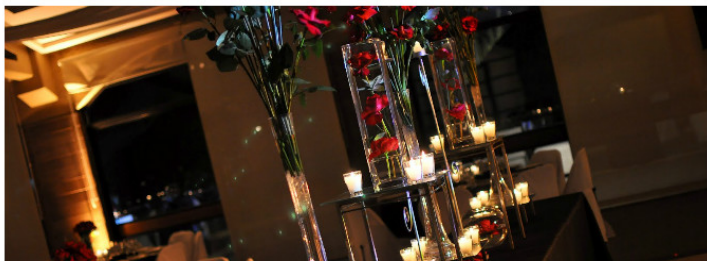
AMBIENTE AGRADABLE Y ATENCION PERSONALIZADA Y AMABLE DE NUESTRO PERSONAL ALTAMENTE CAPACITADO.

Valor por Persona desde \$58.500 + IVA

Cincuenta y ocho mil quinientos pesos.

(SALÓN, BANQUETERIA Y PRODUCCIÓN)

Condiciones de Pago: A Convenir



FONO: 2.2300.6375 - 9.5860.6266
E-mail: eventos@camiruaga.cl - www.camiruaga.cl



Maximiliano Camiruaga

Santiago, Marzo 2018

FONO: 2.2300.6375 - 9.5860.6266
E-mail: eventos@camiruaga.cl - www.camiruaga.cl