





## Menú del “Chef Ulalá” 2019

A continuación le describimos detalladamente lo que incluye esta opción de menú:

- Servicio especializado de garzones y barman.
- Personal de servicio: cocina, decorador y montaje.
- Mesas para 10 personas con mantel blanca o negra.
- Sillas modelo Chiavari o terraza.
- Decoración para centros de mesa y enumeración.
- Carpetas o caminos de mesa, colores a elección.
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio.
- Decoración bienvenida y pizarra personalizada.
- Decoración y mesas altas para sector cóctel.
- Decoración e insumos para baños.
- Caminos de Luz en la entrada.
- Supervisor a cargo del evento.
- Mesas de apoyo y decoradas para sector cóctel.
- Anfitriona (eventos sobre 100 pers.)
- Degustación para 2 personas (eventos sobre 100 pers.)
- 🍸 **Cortesía: Aperol Sprints para el aperitivo.**

### APERITIVOS

*Ilimitados durante todo el evento \*no reemplaza bar abierto.  
(Variedad de aperitivos dependerá de la cantidad de invitados)*

Mango sour  
Maracuyá Sour  
Espumante demi-sec, brut y moscato  
Pisco sour peruano o pisco sour menta y jengibre  
Mojito sabores o maracuyá  
Daiquiri frambuesa o frutilla  
Caipiriña  
Chardonay sour

### LÍQUIDOS SIN ALCOHOL

\* Jugos naturales (2 frutas a elección):  
Frambuesa, piña, melón tuna, frutilla y mango.  
Limonada con jengibre y menta frappe.  
\* Bebidas:  
Coca cola (normal, light, cero) Fanta,  
Ginger Ale, Sprite, Canada Dry Tónica.  
Agua mineral con y sin gas. Agua saborizada con finas hierbas y fruta natural.

*“Vino y Whisky es proporcionado por el cliente”.*

## CÓCTEL

*(Elegir alternativas, en total 12 unidades por persona)*

### *Bocados Fríos:*

- \* Rollito de papel de arroz con verduras y salsa agri dulce
- \* Tostón de jamón serrano, pimientos morrones, aceitunas y quesos
  - \* Tártaro de wagyu con mostaza antigua y hojas verdes
- \* Rollito de masa mexicana con jamón serrano, pimientos asados y salsa tártara
  - \* Pebre de quínoa sobre mousse de palta y tártaro de centolla
- \* Camarones ecuatorianos marinados en finas hierbas con cebollas moradas grilladas
  - \* Tacita de masa filo con pebre de palta y salmón ahumado
- \* Brocheta de queso mozzarella con pesto de albahaca y tomate cherry
  - \* Ceviche mixto (camarón, reineta, salmón)
  - \* Pulpo al olivo con palmitos y cilantro
  - \* Carpaccio de salmón en tostada a la oliva
- \* Carpaccio de filete en costra de pimientos con pesto de perejil

### *Bocados Calientes:*

- \* Rollito de espinaca ricota y nuez en masa philo
  - \* Frito de queso cabra tomate y aceituna
  - \* Samossas de plateada y queso roquefort
- \* Camarones crespos acompañado de salsa teriyaki
- \* Pollo tandori acompañado de salsa de yogurt y menta
- \* Pinchos de filete de res crocante con pistachos salsa oporto
  - \* Satay de vacuno en salsa tres pimientos
  - \* Ají de gallina en paila de greda
- \* Mini quiche de queso, hongos y espinaca
  - \* Empanada de masa filo rellena de camarones y queso
- \* Saquito de plateada y tomates secos con salsa merlot

## ENTRADAS:

*(Elegir 1 alternativa)*

- \* Tártaro de Atún con palta, palmito, jengibre en tulipa, decorado con hojas verdes decorado con crocante de queso parmesano.
- \* Carpaccio mixto de salmón con reineta acompañado de mix de hojas verdes y tomates cherry.
  - \* Rollito de jamón serrano relleno de quínoa, queso crema palta y ciboulet acompañado de champiñones marinados

## PLATO DE FONDO

*(elegir 1 alternativa)*

- \* Filete de res en costra de sésamo y panco salsa de arándanos al Carmenère sobre rissotto de mote y setas decorado de ensaladillas verdes.
- \* Filete de Res Bañado en salsa merlot, acompañado de ñoquis a la parisién y verduras salteados en aceite de sésamo.
- \* Medallón de res relleno de queso crema y tomillo acompañado de gratín de zapallo y papa con salsa merlot decorado de tomillo fresco.
- \* Pavo glaseado en finas hierbas relleno de queso cabra y cebollas caramelizadas acompañadas de papas rellenas de crema de apio y tocino.
- \* Plateada en lenta cocción acompaña de tulipa de masa filo rellena de pastelera de choclo y tomates asados en finas hierbas.

- \* Asado de Tira de lenta cocción al vino tinto acompañado de risotto de quínoa y Champiñones, decorado de fideos chinos crocantes.
- \* Capelletis rellenas de jaiba en masa de sepia con salsa de puerro y camarones con ensaladillas frescas.
- \* Roll de salmón relleno de queso crema y hojas de espinaca, salsa mantequilla y alcaparra acompañado de papas gratinadas al ciboulet y cebollines grillados en aceite de sésamo.
- \* Napoleón con pasta de corvina y camarones ecuatorianos con ensaladillas frescas y salsa teriyaki.

**BUFFET DE POSTRES**  
decorado con flores cristalería  
y porcelana fina

- \* Mousse de dulce de leche
- \* Mousse de chocolate blanco y maracuyá
- \* Mousse de frambuesas y frutos del bosque
- \* Bocado tres leches tradicional o Chirimoya
- \* Tiramisú tradicional o frutos del bosque
- \* Suspiro limeño tradicional
- \* Leche nevada
- \* Cheesecake de arándanos
- \* Leche asada
- \* Trifle de berries
- \* Cremme brulee tradicional con costra crocante

**CAFETERÍA**

- \* Servicio de café de grano, té y hiervas. Lo acompañan finos bombones.

**TRASNOCHE**

*(elegir 3 opciones)*

- \* Mini Lomitos italianos (acompañados de clásicos aderezos)
- \* Mini barro Luco (acompañados de clásicos aderezos)
- \* Mini churrascos Italianos (acompañados de clásicos aderezos)
- \* Conos de Papas fritas (kétchup y mostaza)
- \* Mini burritos, sour cream y guacamole
- \* Consomé de ave
- \* Potagge de Zapallo
- \* Crema de Arvejas y Tocino

**BAR ABIERTO**

*(Máximo 3 horas de servicio)*

Ron Bacardi dorado  
Havana Club añejo  
Vodka Stolichnaya  
Gin Beefeater o Jägermeister  
Pisco Alto del Carmen 35°  
Espumante

Lo acompañan:  
Bebidas: Coca cola (normal, light, cero) Fanta,  
Ginger Ale, Sprite, Canada Dry Tónica.

Agua mineral con y sin gas.  
Jugos: naranja, piña (envasados); jugo de limón natural.  
Otros: hojas de menta, rodajas de limón, rodajas de naranja (Aperol Sprits) y hielo.  
**\$7.200 p/p**  
**Adicionales \$2.000 p/p**  
(Aperol, Ramazzotti o Tequila + Bebida energética)



**Opcional:**

***Barril de cerveza.***  
AUSTRAL LAGER  
BARRIL 30L  
\$92.000 + iva  
AUSTRAL CALAFATE  
BARRIL 30L  
\$110.000 + iva  
KUNSTMANN LAGER  
BARRIL 30L  
\$110.000 + iva  
KUNSTMANN TOROBAYO  
BARRIL 30L  
\$110.000 + iva  
HEINEKEN  
BARRIL 30L  
\$90.000 + iva

**Opcional:**

***Cordero al palo para traspase***  
\$ 220.000 c/u + iva  
***Sobre 3 corderos***  
\$180.000 c/u + iva  
  
Cordero magallánico de raza corriedale, de 5 a 8 meses, que pesan de 7 a 10 kilos aprox. Rinde al rededor de 25 a 30 personas aprox.  
Certificados con sello Halal.  
  
***Candy Bar***  
Desde \$ 55.000 + iva  
Incluye montaje de mueble decorativo con cristalería fina rellena con: caramelos, marshmello, mini muffin, trufas, pop corn.



**VALORES**

***60 a 79 personas:***

\$ 62.800 + iva.

***80 a 100 personas:***

\$61.000 + iva.

***101 a 200 personas:***

\$ 60.000 + iva.

***201 a 300 personas:***

\$ 59.000 + iva.

***301 a 400 personas:***

\$58.000 + iva.

***Niños hasta 12 años:***

Pagan el 50% del valor adulto.

## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

### Consulta por nuestros servicios complementarios:

- \* Cabina fotográfica (Espejo o inflable)
- \* Confección y diseño de vestido de novia y tocados
- \* Deco-Flores para Iglesia o sector de ceremonia
  - \* Torta de novios
  - \* Maquillaje
- \* DJ - amplificación - iluminación
- \* Servicio de fotografía.
- \* Convenios con centros de eventos.
  - \* Shows.

***Pía Carolina Cortez Irazabal***

*Fundadora - Wedding Planner*

WhatsAap: +569 9329 3366

mail: [piacortez@ulalabanqueteria.cl](mailto:piacortez@ulalabanqueteria.cl)

sitio web: [www.ulalabanqueteria.cl](http://www.ulalabanqueteria.cl)