



2024

GRADUACIÓN

ALTO DEL CANELO

Para nosotros es muy grato celebrar tu graduación y saber que podemos estar con ustedes en tan importante acontecimiento. Nos encontramos en el Cajón del Maipo, rodeados de toda la magia y bella natural de estas tierras.

Nuestro negocio se caracteriza por lo profesional y la calidez humana, ya que somos una empresa familiar con más de 25 años de experiencia en la realización de todo tipo de eventos. Nos caracterizamos porque nuestro estilo esta entre lo vintage y campestre.

Nuestros servicios, junto con la alegría de ustedes, sus familiares y amigos, harán de este día tan especial, un recuerdo inolvidable.



CELEBRACION

QUE INCLUYE

- Asesoría integral en todo lo que se refiere a los protocolos de graduación y la fiesta
 - Entrega de cronograma
- Coordinadora a cargo de la celebración y Dj a cargo de coordinación del timing (No es animador).
 - Salón Capacidad de más 200 personas
 - Pista de baile
 - Baños para hombre y mujer con mudador
 - Salón especial para monta de platos
 - Bar de más de 15 metros
 - Mantelería, Vajilla, Cristalería, Cuchillería, Sillas
- Mesas redondas (hasta 12 personas) y Mesas de apoyo
 - Garzones por cada 12 invitados y Bartenders
- Chef con equipo e implementación de cocina, Parrillas, Leña Carbón
 - Supervisión directa de los dueños.
- Degustación gratuita para tres de la directiva previo pago de reserva del plan de servicio contratado
- Arriendo y exclusividad de instalaciones de Alto del Canelo
 - Limpieza de baños durante todo el evento.
- Contamos además con hermosos entornos naturales, a 7 Kilómetros de las Vizcachas
 - Arriendo con exclusividad de Salón
 - Amplios estacionamientos privados, 150 vehículos
 - Generador de respaldo en caso de corte de luz
- Decorador y productor para tu evento (Decoración básica)
 - 7 Horas de evento
 - Dj amplificación e iluminación.
- **Climatización de salones (aire acondicionado)**

Ambientación y Decoración

Contamos con Decoración de Interiores y Exteriores con una gran Variedad detalles

- Centros de mesa
- Decoración de servilletas
 - Decoración Buffet
- Ensaladas,
Postres
- Mesas de arrimo para Cocktail
 - Decoración de Baño
- Con flores naturales (De temporada)

La decoración definir en conjunto con la banquetera
Incluye: Baños, Mesas, habitación, Mesa de ceremonia,
etc

Juntos Hasta el Fin

VALOR POR PERSONA \$61.000

COCKTAIL

Espumante, Aperol, Daiquiri, Pisco sour, Mango sour, Piña colada, Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

16 BOCADILLOS

Brochetas de queso marinado y tomates baby

Quiche de pollo y zapallo dulce

Ceviche de reineta

Chupe de mariscos

Petit Bouche de Champiñon

Petit Bouche de espinacas y tocino

Empanadas mixtas

Sopaipillas con pebre

CENA

Entradas: (1 a elección)

Nido de alcachofas con emulsión de mostaza

Timbal de puré de paltas, quínoa, tomate y camarones

Fondo: (1 a elección)

Lomo de res

Supremas de pavo rellenas con puré de espinacas, y tocino

Acompañamientos: (2 a elección)

Champiñones salteados, puré a la albahaca, puré al pimentón, panaché de verduras, espinacas a la crema, rissoto al curry

Salsas: (1 a elección)

3 pimentas, champiñón, finas hierbas, merlot

Vinos y Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.

POSTRE

Mousse de amor de frambuesa

Tiramisú

AFTER DINNER

Café, Té y Agua de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL

Decoración general

PERSIGUIENDO SUEÑOS

VALOR POR PERSONA \$66.000

COCKTAIL

Espumante, Aperol, Daiquiri, Pisco sour, Mango sour, Piña colada, Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

16 BOCADILLOS

Crostini de res
Quiche de alcachofas
Pastel de jaiba
Pinchos de ave con sésamo y soya
Crostini de camarones
Chupe de locos
Canasta de zucchini y cebolla acaramalizada
Empanaditas mixtas

CENA

Entrada: Carpaccio de res
Ceviche de reineta con mango y crema de coco
Fondo: Filete marinado a las tres pimientos
Lomo de Angus
Acompañamientos: (2 a elección)
Champiñones salteados, puré a la albahaca, puré al pimentón,
Panaché de verduras, espinacas a la crema, rissoto al curry
Salsas: (1 a elección)
3 pimientos, champiñón, finas hierbas, merlot
Vinos y Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.

POSTRE SE ELIGE UNA OPCIÓN

Creme Brule, Suspiro Limeño
AFTER DINNER

Café, Té y Agua de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

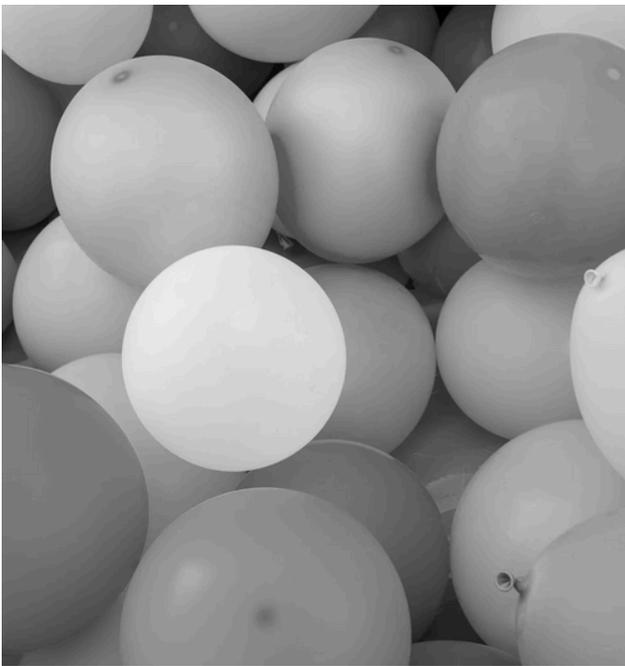
Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL

Decoración general



Nuestras metas

VALOR POR PERSONA \$76.000

COCKTAIL

Espumante, Pisco sour, Mango sour,
Piña colada, Aperol, Daiquiri
Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite
normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas,
Aguas saborizadas

18 BOCADILLOS

Mini pastel de choclo
Crostoni de salmón
Ceviche mixto (reineta, salmón)
Pinchos de carne
Pastel de jaiba
Crostoni de choritos en salsa verde
Setas rellenas gratinadas
Empanadas mixtas
Sopaipillas con pebre individual

CENA

Asado a la cruz, hecho al estilo campestre de montaña
(asadorde piedra)
Contiene: Cordero, costillar de cerdo, pollo marinado, lomo de
res, longaniza ahumada.

BUFFET DE ENSALADAS Y ACOMPAÑAMIENTOS:

Arroz verde
Papas al romero
Ensalada mediterránea
Vegetales a las brasas
Zanahoria y dressing de pasas
Choclo palmito con dressing de ciboulette
Vinos y bebidas ilimitados durante la cena

BUFFET DE POSTRES

Tiramisú, Creme brule, Volcán de Chocolate, Mousse Amor de
Frambuesa (se eligen dos)
Mousse de maracuyá
Chessecake de frambuesa
Chessecake chocolate
Pie de limon
Pie de maracuya
Minipastelitos
Tartaletas de fruta
Frutas de temporada

AFTER DINNER

Café, Té y Agua de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL

Decoración general

ANEXOS

Bar abierto Premium Pisco Alto del Carmen 35°, Ron Barcelo, Vodka Absolut, Tequila Sombrero Negro, Caipiriña, Caipirosca, Tequila, Jugos naturales, bebidas, Agua Mineral, Tónica, espumante, vino. \$ 3.500 p/p

Tapaditos 100 De pasta de pollo, jamón queso \$140.000

Brochetas calientes 100 Carne o pollo \$160.000

Surtido de pastelitos 100 Panqueque, tartaletas, trufas, pie, etc. \$150.000

Consomé de pollo unidad Sopita de pollo \$3.000 c/u

Alimentación para personal externo Sándwich y bebida \$ 28.000 p.p.

Colación personal externo Carne, agregados y bebidas \$30.000 p.p.

Degustación de menú invitado \$25.000 p.p.

Candy Bar \$ 130.000

DJ Externo 120.000 por uso de instalaciones

Banda externa por uso de las instalaciones \$150.000

Extensión de horario (1 hora con bar abierto y garzón) \$ 500.000

Notas importantes

Los precios ofrecidos son para fiestas sobre 80 personas adultas

Los valores ofertados son netos

Estas opciones de menú pueden ser modificados, según los requerimientos de la directiva.

Se puede agregar a cualquier menú el buffet de postre con un valor de \$7.500

Esta cotización tiene una validez de 15 días desde la fecha solicitada.

Reserva y forma de Pago

Es importante reservar la fecha de la celebración con un valor de \$550.000.

Una vez concretado el evento el pago debe ser realizado de la siguiente forma:

50% un mes antes de la graduación

50% restante una semana antes de la celebración

Del total se descontaran los \$200.000 del abonados para uso extra, si no son ocupados se devolverán a la directiva (Garantía)

Forma de pago: Efectivo, transferencia y cheque.

no hay devolución de dinero solo cambio de fecha previo acuerdo.