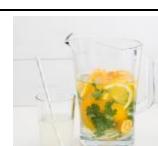


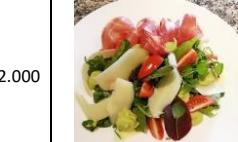
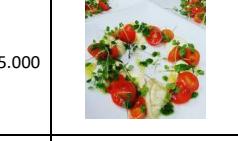


Nº invitados: 10  
 Fecha presupuesto: 18-01-2021

MENÚ VINTAGE						
Cóctel de Bienvenida / Entrada / Fondo / Postre						
Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
<b>CÓCTEL DE BIENVENIDA VINTAGE</b> 10 appetizers / 1 copa sour a elección / 1 copa de espumante a elección						
PINCHOS CAPRESE	mozzarella fresca - cherry - albahaca o brotes orgánicos - pesto (15 gr)	10	\$ 6.100		15	145
CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA	Crujientes por fuera y cremosas por dentro con nuestro delicioso ají de gallina y salsa bechamel.	10	\$ 5.500		21	206
POLLO PANKO EN SALSA DE CURRY COCO	Pinchos de filetitos de pollo en panko con salsa de curry y coco.	10	\$ 9.800		55	550
QUESO DE CABRA ENVUELTO EN ZUCCHINI	Fina lámina de zucchini asado envuelve queso de cabra y corona tomate cherry asado.	10	\$ 7.600		18	180
PINCHOS CAMARÓN ORIENTAL	Camarón salteado, piña y salsa agrodulce.	10	\$ 9.000		36	361
CROSTINI DE CAMEMBERT, CEBOLLA CARAMELIZADA Y TOCINO	Queso camembert, cebolla caramelizada y tocino, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.417		25	245
CROSTINI DE TOMATE ASADO	Tomates cherry asados, pesto de albahaca y queso crema sobre una tostada de baguette.	10	\$ 6.417		32	321
CROSTINI TARTARO DE SALMÓN Y PALTA	Crudo de salmón y palta, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.167		31	308
EMPAÑADITAS DE CÓCTEL DE LOMO SALTADO	Empanaditas de cóctel fritas rellenas con lomo saltado. Listas para calentar en horno	10	\$ 5.000		30	300
EMPAÑADITAS DE CÓCTEL DE CAMARÓN QUESO	Empanaditas de cóctel fritas rellenas con camarones, mucho queso y sabor	10	\$ 5.500		30	300

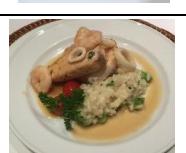
ESPUMANTE BRUT (copas)	En copas	10	\$ 10.000		100	1.000
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	20	\$ 32.000		100	2.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (framboesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	20	\$ 2.800		200	4.000
<b>TOTAL GASTRONOMÍA CÓCTEL VINTAGE</b>			\$ 130.300	<b>Gramos promedio pp</b>		<b>292</b>
<b>ENTRADAS Y SOPAS VINTAGE</b> Elegir 1						
COUS COUS MAR Y TIERRA	Timbal de couscous con vegetales y camarones en dressing de cilantro	10	\$ 39.000		152	1.524
CAUSA LIMEÑA SABOR A ELECCIÓN (entrada)	Entrada con causa sabor a elección entre atún, pollo, camarones, jaiba. Con verdes y brotes.	10	\$ 43.000		164	1.638
ENSALADA LOS ANDES (entrada)	Quinua, papaya, palta, pimientos, lechugas orgánicas, tomate cherry	10	\$ 32.000		175	1.750
ENSALADA ITALIANA (entrada)	Zapallo italiano, champiñones salteados, tomates asados, palta, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y queso parmesano. Vinagreta de finas hierbas.	10	\$ 42.000		150	1.500
CREMA TOMATE ALBAHACA	Tomates frescos, albahaca, crema de leche, especias y su crostini de tomate albahaca.	10	\$ 16.000		150	1.500
<b>FONDOS VINTAGE</b> Elegir 1						
PLATEADA CAMPESTRE CON PASTELERA DE CHOCLO Y PEBRE CHILENO	Plateada cocinada en su jugo con una suave pastelera de choclo y pebre chileno.	10	\$ 89.000		350	3.500
PAVO A LA NARANJA CON ARROZ EXÓTICO Y PANACHÉ DE VERDURAS	Pavo asado en salsa de naranja con arroz amapola y especias más mix de verduras salteadas.	10	\$ 65.000		480	4.800

CORDON BLEU	Filetes de pechugas de pollo rellenas con jamón y queso, van al horno con una salsa de crema de limón o mostaza y acompañada de papas rústicas al romero.	10	\$ 72.000		399	3.990
AJÍ DE GALLINA	Pollo deshilachado, queso parmesano, nueces. Decorado con aceituna y huevo. Acompañado con arroz.	10	\$ 65.000		350	3.500
<b>POSTRES</b> <b>degustación de 2 mini postres con frutas frescas</b> Elegir 2 sabores: suspiro limeño tradicional o de lúcumo, mousse de chocolate bitter, de maracuyá, mango o berries, chocolate blanco con salsa de berries, tiramisú, 3 leches.						
DEGUSTACIÓN 2 MINI POSTRES CON FRUTA	2 mini postres a elección con una mini porción de frutas	10	\$ 34.000		150	1.500
<b>MENÚ BOHEMIE</b> Cóctel de Bienvenida / Entrada / Fondo / Postre						
Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
<b>CÓCTEL DE BIENVENIDA BOHEMIE</b> 10 appetizers / 1 copa sour a elección / 1 copa de espumante a elección						
MINI TIRADITO DE CAMARONES	Camarón con choclo peruano, cebolla, cilantro y cremosa leche de tigre.	10	\$ 8.950		35	350
MINI CEVICHE APALTADO DE ATÚN	Dados de steak de atún, cubos de palta, semillas de sésamo negro y blanco, cebollín, salsa de soya, limón, cebolla morada.	10	\$ 24.000		37	368
PINCHOS CAMARÓN EN PANKO	Camarón aliñado y apanado en panko con salsa de agrodulce de maracuyá	10	\$ 8.333		38	376
PINCHOS CAPRESE	mozzarella fresca - cherry - albahaca o brotes orgánicos - pesto (15 gr)	10	\$ 6.100		15	145
BOCADITOS DE PEPINO RICOTTA	Refrescante bocado de pepino con pasta de ricotta ciboulette, toma cherry y brotes orgánicos.	10	\$ 8.000		22	220
CROSTINI ROAST BEEF HONEY MUSTARD	Roast beef, lactonesa, Honey Mustard sobre tostada de baguette	10	\$ 7.500		25	250
CROSTINI DE CHAMPIÑONES SALTEADOS	Champiñones salteados, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.450		25	245

TEQUEÑOS DE QUESO CON GUACAMOLE	Deditos de masa frita rellenas con queso. Acompañada con guacamole.	10	\$ 11.000		57	570
EMPANADITAS DE CÓCTEL DE CHUPE DE JAIBA	Empanaditas fritas rellenas con nuestro delicioso chupe de jaiba. Listas para calentar en horno.	10	\$ 6.500		30	300
EMPANADITA DE CÓCTEL NAPOLITANA VEGGIE	Empanaditas fritas rellenas con queso, aceituna, tomate y orégano. Listas para calentar en horno.	10	\$ 5.200		30	300
ESPUMANTE BRUT (copas)	En copas	10	\$ 10.000		100	1.000
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	20	\$ 32.000		100	2.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuza, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	20	\$ 2.800		200	4.000
<b>TOTAL GASTRONOMÍA CÓCTEL VINTAGE</b>				<b>\$ 154.833</b>	<b>Gramos promedio pp</b>	<b>462</b>
<b>ENTRADAS Y SOPAS BOHEMIE</b> <b>Elegir 1</b>						
ENSALADA AMANDA (entrada)	Jamón serrano queso parmesano, lechugas orgánicas, palta, tomate cherry	10	\$ 42.000		155	1.552
ENSALADA TAHITI (entrada)	Camarones, lechuga hidropónica, berros, tomate cherry, mango, pepinillo, crutones, almendras laminadas dressing de aceto, olivo, miel	10	\$ 33.000		146	1.463
ARCOIRIS DE CAUSITAS LIMEÑAS	Mini causitas tricolor, una con pollo apio nuez, otra camarón y otra jaiba. Pinceladas con salsas huancaina, olivo y golf más mini fresca salad del chef.	10	\$ 35.000		130	1.300
ENSALADA CAPRESE	Mozzarella, tomate cherry, albahaca, aceitunas, lechugas orgánicas	10	\$ 35.000		120	1.195
CREMA DE ZAPALLO	Zapallo amarillo, especias.	10	\$ 16.000		150	1.500

<b>FONDOS BOHEMIE</b> Elegir 1							
ASADO DE TIRA A LA CARMENERE CON PAPAS AL MERKÉN	Asado de tira en salsa carmenere, acompañado de papas rústicas al merkén.	10	\$ 103.000		353	3.534	
LASAÑA RATATOUILLE (veggie - individual)	Masa artesanal, verduras salteadas en salsa de tomates, queso y salsa bechamel.	10	\$ 54.000		365	3.650	
MERO CON SALSA DEL MAR Y RISOTTO	Filete de mero en salsa de camarón y calamar con cremoso risotto al morrón o espárragos (según estación)	10	\$ 95.000		351	3.508	
LOMO SALTADO	Lomo de res, cebolla, tomates en julianas, aliños, papas fritas y arroz.	10	\$ 61.000		3.200	32.000	
<b>POSTRES</b> <b>degustación de 2 mini postres con frutas frescas</b> Elegir 2 sabores: suspiro limeño tradicional o de lúcumo, mousse de chocolate bitter, de maracuyá, mango o berries, chocolate blanco con salsa de berries, tiramisú, 3 leches.							
DEGUSTACIÓN 2 MINI POSTRES CON FRUTA	2 mini postres a elección con una mini porción de frutas	10	\$ 34.000		150	1.500	
<b>MENÚ BUFFET</b> Cóctel de Bienvenida / Entrada / Fondo / Postre							
Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total	
<b>CÓCTEL DE BIENVENIDA BUFFET</b> 10 appetizers / 1 copa sour a elección / 1 copa de espumante a elección							
MINI CEVICHE TROPICAL	Camarones, mango, cebolla morada, cilantro, limón y especias.	10	\$ 24.000		37	368	
MINI CEVICHE APALTADO DE ATÚN	Dados de steak de atún, cubos de palta, semillas de sésamo negro y blanco, cebollín, salsa de soya, limón, cebolla morada.	10	\$ 24.000		37	368	
PINCHOS DE MERO PRIMAVERAL	Mero sellado y aromatizado con finas hierbas, pimiento asado.	10	\$ 9.000		39	391	
TATAKI DE ATÚN CON CRUDITÉS DE VERDURAS	Filetitto de atún sellado en sésamo negro y blanco, salsa teriyaki, tiritas de mango y verduritas crudas.	10	\$ 12.000		40	400	
CROSTINI DE TOMATE ASADO	Tomates cherry asados, pesto de albahaca y queso crema sobre una tostada de baguette.	10	\$ 6.417		32	321	

CROSTINI DE CAMEMBERT, CEBOLLA CARAMELIZADA Y TOCINO	Queso camembert, cebolla caramelizada y tocino, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.417		25	245
CROSTINI DE CHAMPIÑONES SALTEADOS	Champiñones salteados, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.450		25	245
TEQUEÑOS DE QUESO CON GUACAMOLE	Deditos de masa frita rellenas con queso. Acompañada con guacamole.	10	\$ 11.000		57	570
EMPANADITAS DE CÓCTEL DE CHUPE DE JAIBA	Empanaditas fritas rellenas con nuestro delicioso chupe de jaiba. Listas para calentar en horno.	10	\$ 6.500		30	300
EMPANADITA DE CÓCTEL NAPOLITANA VEGGIE	Empanaditas fritas rellenas con queso, aceituna, tomate y orégano. Listas para calentar en horno.	10	\$ 5.200		30	300
ESPUMANTE BRUT (copas)	En copas	10	\$ 10.000		100	1.000
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	20	\$ 32.000		100	2.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (framboesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	20	\$ 2.800		200	4.000
<b>TOTAL GASTRONOMÍA CÓCTEL VINTAGE</b>				<b>\$ 173.783</b>	<b>Gramos promedio pp</b>	<b>501</b>
<b>SALAD &amp; SOUP BAR</b> <b>Elegir 3</b>						
ENSALADA AMANDA (entrada)	Jamón serrano queso parmesano, lechugas orgánicas, palta, tomate cherry	10	\$ 42.000		155	1.552
ENSALADA TAHITI (entrada)	Camarones, lechuga hidropónica, berros, tomate cherry, mango, pepinillo, crutones, almendras laminadas dressing de aceto, olivo, miel	10	\$ 33.000		146	1.463
COUS COUS NAPOLITANO	Timbal de cous cous con tomate cherry asado y albahaca, sobre cama verde con aceitunas, tomate deshidratado y palta.	10	\$ 38.000		130	1.300

ENSALADA ITALIANA (entrada)	Zapallo italiano, champiñones salteados, tomates asados, palta, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y queso parmesano. Vinagreta de finas hierbas.	10	\$ 42.000		150	1.500
CAUSA LIMEÑA MOLDE (sabor a elección)	Sabores a elección: camarón, pollo, atún, jaiba. Con palta. Linda decoración.	12	\$ 51.600		200	2.399
ENSALADA LOS ANDES (entrada)	Quinua, papaya, palta, pimientos, lechugas orgánicas, tomate cherry	10	\$ 32.000		175	1.750
ENSALADA CAPRESE	Mozzarella, tomate cherry, albahaca, aceitunas, lechugas orgánicas	10	\$ 35.000		120	1.195
CREMA TOMATE ALBAHACA	Tomates frescos, albahaca, crema de leche, especias y su crostini de tomate albahaca.	10	\$ 16.000		150	1.500
CREMA DE ZAPALLO	Zapallo amarillo, especias.	10	\$ 16.000		150	1.500
<b>BUFFET FONDOS</b> Elegir 2						
ASADO DE TIRA A LA CARMENERE CON PAPAS AL MERKÉN	Asado de tira en salsa carmenere, acompañado de papas rústicas al merkén.	10	\$ 103.000		353	3.534
LASAÑA RATATOUILLE (veggie - individual)	Masa artesanal, verduras salteadas en salsa de tomates, queso y salsa bechamel.	10	\$ 54.000		365	3.650
AJÍ DE GALLINA	Pollo deshilachado, queso parmesano, nueces. Decorado con aceituna y huevo. Acompañado con arroz.	10	\$ 65.000		350	3.500
PAVO A LA NARANJA CON ARROZ EXÓTICO Y PANACHÉ DE VERDURAS	Pavo asado en salsa de naranja con arroz amapola y especias más mix de verduras salteadas.	10	\$ 65.000		480	4.800
PLATEADA CAMPESTRE CON PASTELERA DE CHOCLO Y PEBRE CHILENO	Plateada cocinada en su jugo con una suave pastelera de choclo y pebre chileno.	10	\$ 89.000		350	3.500
MERO CON SALSA DEL MAR Y RISOTTO	Filete de mero en salsa de camarón y calamar con cremoso risotto al morrón o espárragos (según estación)	10	\$ 95.000		351	3.508

LOMO SALTADO	Lomo de res, cebolla, tomates en julianas, aliños, papas fritas y arroz.	10	\$ 61.000		3.200	32.000
<b>BUFFET DE POSTRES</b> Elegir 2 sabores. Si desea puede incluir fuente de frutas frescas						
MOUSSE DE BERRIES	Cremoso mousse de berries de la estación.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE CHOCOLATE BITTER	Puro chocolate bitter y una base de brownie.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE BERRIES	Suave chocolate blanco bañado con salsa con berries.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE MANGO	Cremosa pulpa de mango.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE MARACUYÁ	Suave crema acidita de pura pulpa de maracuyá.	10	\$ 19.000		80	795
POSTRE TRES LECHES	Con una capa de esponjoso bizcocho remojado en tres tipos de leche, cubierto con una nube merengue.	10	\$ 19.000		80	800
SUSPIRO LIMEÑO	Con la receta tradicional de Lima, puro manjar y el toque de oporto en el merengue.	10	\$ 19.000		80	800
SUSPIRO LIMEÑO DE LÚCUMA	Con la receta tradicional de Lima, puro manjar lúcumo y el toque de oporto en el merengue.	10	\$ 19.000		80	803
TIRAMISÚ POSTRE	Postre helado a base de queso crema y licor de café.	10	\$ 19.000		80	800
FRUTAS FRESCAS	Deliciosas y coloridas frutas frescas de la estación en trozos presentadas en fuentes o porciones.	20	\$ 30.000		150	3.000
<b>SERVICIOS ADICIONALES</b>						
CHEF 4 HORAS CON AYUDANTE Y EQUIPAMIENTO BASE COCINA	Chef con ayudante a domicilio x 4 horas, con equipamiento de cocina básico.	1	\$ 102.000		1	1

GARZÓN DE 4 HORAS DESDE INICIO SERVICIO	Personal con experiencia y correctamente uniformados para el servicio. Se considera 1 garzón hasta 10 personas.	1	\$ 35.000		1	1
VAJILLA NOVOANDINA SERVICIO COMPLETO	Vajilla, cristalería, cuchillería para la gastronomía propuesta. Si requiere cristalería u otros adicionales se cotiza adicional.	10	\$ 55.000		1	10
Mesa rectangular 2,20 con mantel y arreglo floral	Mesa con mantel y decoración para buffet de postres u otro estilo de autoservicio. Con arreglos florales y otros.	1	\$ 24.000		1	1
Mesa redonda 1,50 con mantel, servilleta y arreglo floral	Mesa comedor con mantel y centro de mesa flores naturales. Servilletas de género.	1	\$ 17.500		1	1
Silla resina blanca	Sillas blancas plegables, firmes, ideales para almuerzos, cenas y otros servicios.	10	\$ 12.000		1	10
Mesa de apoyo cóctel con mantel y arreglo floral	Mesas altas con mantel blanco, arreglo floral.	1	\$ 20.000		1	1

- Despacho se cobra adicional según comuna y carga a trasladar.
- Este listado es una foto de la carta al día de la solicitud del cliente. Novoandina se reserva el derecho de revisar y cambiar precios y productos en base a las condiciones que se presenten en el mercado.
- Pedido puede retirarse de Novoandina en Tomás Moro 1014 Las Condes. Se sugiere retirarlo con cooler. Es responsabilidad del cliente desde el retiro de Novoandina en adelante.
- Si no requiere servicio se entrega en desechable. Platos de entrada y fondo se entregan sellado al vacío. Plato caliente se sugiere calentar sumergiendo la bolsa sellada al vacío en agua caliente a fuego bajo, que no llegue a ebullición. Postres se entregan en vasitos acrílicos finamente decorados. Solo creme brûlé se entrega en aluminio por ser postre horneado. Cliente debe contar con las fuentes o vajilla necesaria para presentar los platos.
- Si no requiere servicio se entregan recomendaciones de calentado y emplatado, que son estándares, pero debe considerar cada cliente la fuerza y características de su horno. Puede ser gas o eléctrico. Microondas sólo cuando se indica. Siempre vigilar el calor y tiempos de calentado. Siempre refrigerar todas las preparaciones hasta el momento servir. Novoandina no se responsabiliza por manipulación o mal almacenamiento de los platos entregados en perfectas condiciones al cliente. Ante cualquier duda contactar a Novoandina dentro del horario de atención. Fotos son referenciales.
- No incluye otros ítems que no se especifican en la propuesta.
- Las fotos son referenciales, podría cambiar vajilla, tipo de pan y emplatado pero nunca calidad.
- Forma de pago: 50% con la reserva y 50% 48 horas antes del despacho. Transferencia bancaria o webpay (click en logo para realizar pago).
- Datos de transferencia:
  - Novoandina SpA
  - RUT: 76.084.087-4
  - Banco ITAÚ
  - Cta Cte N°0213902182
  - Email: marketing@novoandina.cl

