



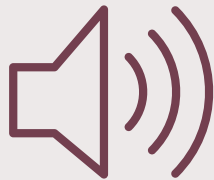
Avril

EVENTOS

# SERVICIOS



Guardarropa



Sonido



Decoracion



Pista de baile



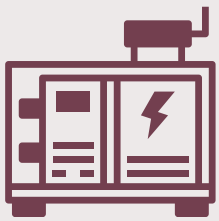
Seguridad



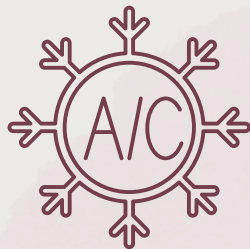
Coordinación



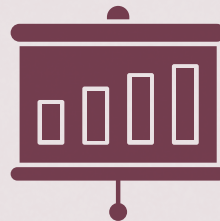
Limpieza



Grupo Electrógeno



Aire Acondicionado

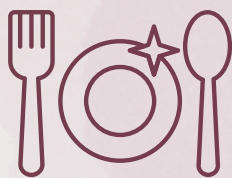


Pantalla led

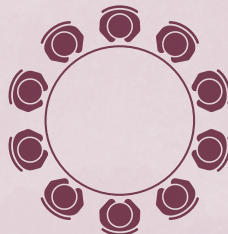


Dj

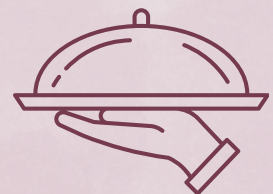
# EQUIPAMIENTO



Vajilla



Mesas  
sillas  
manteleria



Mozos y personal  
para barras

# NUESTRO LUGAR

Ubicación : Av valparaiso 6000

Capacidad : 1600 personas sentadas dentro de las instalaciones





NFINITO | PH: ARIEL ANDRADE



NFINITO | PH: ARIEL ANDRADE

# NUESTRA GASTRONOMÍA

## Cold Appetizer (bocaditos fríos)

Tosta de chícharo con cebolla morada al malbec  
Mordida de camarones, puré de frijoles negros y cebolla roja  
Falafel con humus de berenjena y ensalada fresca  
carpaccio de pescado con muselina y verduritas marinadas en jerez

## Hot Appetizer (bocaditos calientes)

Típicas empanadas salteñas  
Canastitas de cordero y yogurt casero de menta.  
empanada de verdura y bechamel

## ESTACIONES

### Estación de fiambres y quesos

Panes artesanales:  
Pan de campo con semillas  
Focaccia ajo, perejil y whisky  
Variedades de panes moldeados de ajo y queso, tomate Secos, espinaca y puerro  
Grisines y chalitas de lino. Albahaca, orégano y azafrán

Jamón crudo seleco feteado a la vista, jamón cocido a dos fuegos, bondiola artesanal, salame de colonia caroya, cantimpalo, mortadela italiana con pistacho, lomo curado y panceta tiernizada

Quesos artesanales clásicos y premium cortado a la vista:

Fontal

Fymbo

Roquefort

Fontina

Parmesano

Gruyento

Difosse

Dimalga ahumado y natural

Acompañado de escabeche berenjena, vizcacha, aceitunas rellenas, frutos secos, semillas y cereza marrasquino

### **Estación al Hierro**

Provoletas al hierro rellenas (se realizan en vivo)

Burritos mexicanos: (se realizan en vivo)

### **Estación de Cazuelas**

Humita criolla marmita, con ossobuco braseado

Cazuela de carne de res, vegetales y mix de hongos.

Cazuela de cordero al rom cremat, con morcilla, manzana verde y papines andinos

### **Crepes en vivo**

rellenos :

pollo al curry

rúcula olivas cherry alcaparras fritas

huevo palta

### **Estación Árabe**

shawarma (Finas láminas de carne con verduras asadas y frescas con salsa picante, humus de berenjena, salsa de yogur y pepino)

## **Espacio criollo**

Festival de carnes cortadas a la vista acompañada con variedades de salsas (Lactonesa de berenjena ahumada, criolla y chimichurri clásico).

Chorizos de cerdo y roquefort

Tibón con sal de campo inyectado con chimichurri (ahumado con astillas espinillo, nogal y olivo)

Mollejas rellenas con provolone y lomito ahumado Matambrito de cerdo a la pizza

Tapa de asado adobado con condimento, ajo en polvo y cebolla Colita cuadril marinada en ajo, romero y Gancia

Clásico Pollo al disco y lentejas

Vegetales orgánicos asadas a la plancheta

## **Plato principal**

Bondiola inglesa /cremoso de maiz blanco y puerro/con perfume de albahaca morada

(el plato se adapta para vegetariano, veganos y celíacos)

## **Postre**

socle de Chocolate blanco y mandarina /base de Baileys

el plato se adapta para vegetariano, veganos y celíacos)

## **MESA DE DULCE**

Variedad de tortas, tartas y postre, Marquise de chocolate, Tarta toffee, Lemon pie, Flan casero, Tarta de fruta, Tarta Bomba, Red velvet, Tarta de coco, Tarta de café, Chocotorta, Rogel, Budín de pan, Chessecake oreo, Cheesecake de fruto del bosque.

Ensalada de fruta

copones con helados y topping

crepes dulces con rellenos a elecciom

## TRASNOCHE

- Pizzas de medio metro con cinco variedades de relleno
- fajitas mexicanas



# BARRAS Y BEBIDAS

## BEBIDAS LIBRE

Para todos (libre durante todo el evento)

Agua mineral

Agua gasificada

Gaseosas - línea Coca Cola (línea regular, light, y zero)

Para adultos

Vino Tinto y Blanco Altos del plata - bodegas Chandon (para recepción y cena)

Champagne bodegas Chandon (para recepción libre + 1 copa para brindis en cena).

Cerveza (para recepción y cena)

## BARRA DE TRAGOS:

LIBRE desde el comienzo del Baile, presentado en varias barras según cantidad de invitados:

- Fernet Branca con Coca Cola.
- Cerveza Isenbeck
- Campari Orange (Campari, jugo de naranja, hielo y un toque de limón)
- Gancia Julep (Gancia, ginger alé, limón, menta)
- Mojito
- Gin tonic





