
Matrimonios Hotel Neruda



Menú Neruda

Para tomar

Frutilla Sour
Espumante
Kir Royal
Copa de Vino
Mango Sour
Daiquiri
Jugos de frutas
Bebidas
Agua Mineral

Aperitivos

Tiraditos de corvina con leche de tigre
Tártaro de palmito sobre mini sopaipillas
Rolls de jamón serrano relleno con guiso de pimientos y queso crema
Camarón ecuatoriano crocante en salsa de merquén
Pincho de res con salsa de vino tinto
Chupe de mariscos

Entradas

Copa de espumante
Sabores del Mar, tiradito de salmón ahumado con salsa criolla y
camarones ecuatorianos con puré de limón
Semifrío de palmitos con jamón serrano, acompañado de puré de guacamole y nachos
Causa chilota de pescado con palta y mini ensalada de hojas verdes





Platos Principales

Filete de res con salsa de 3 pimientos acompañado de papas con espinacas a la crema y verduras de la temporada

Medallón de lomo relleno con juliana de verduras acompañado de risotto de alcachofas, espárragos a la plancha y salsa de Merlot

Filete de salmón con salsa de camarones acompañado de lasaña de papas nativas y mini ensalada de quínoa

Buffet de Postres

Pastelería francesa

Panacotta

Mousse de chocolate y otros sabores

Suspiro limeño

Variedad de Creeme brulée

Fruta de la estación

Salsas de berrie, chocolate y caramelo para acompañar



Para Acompañar

½ Botella de Vino (Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc)

Una bebida por persona

Café, té o infusión

Servicio de Amanecida

Dos tapaditos por persona (pavo asado con lechuga hidropónica y roast beef con pepino y mayonesa)

Consomé de res o ave o crema de calabaza



Menú Gran Neruda

Para Tomar

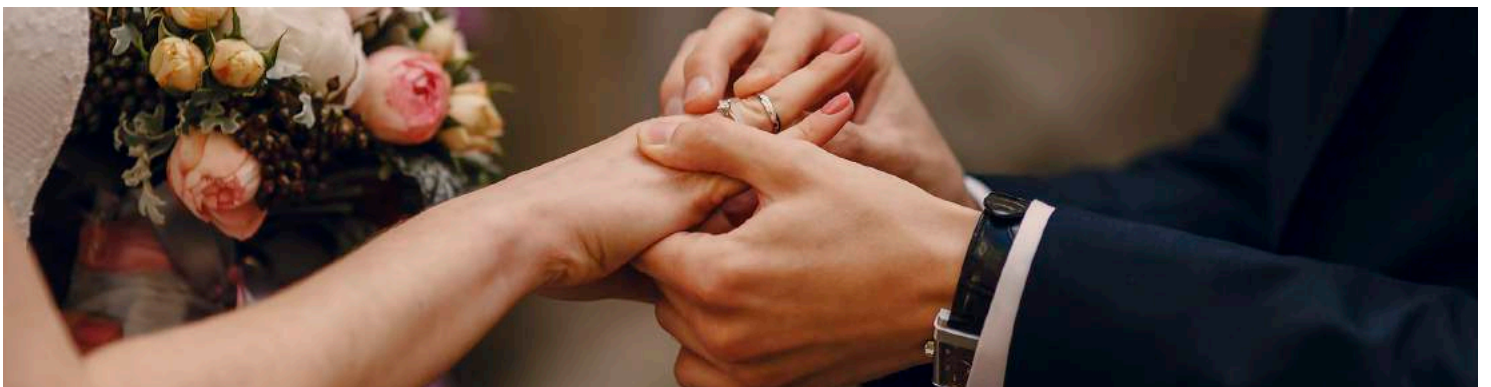
Pisco Sour
Kir Royal
Caipiriña
Daiquiri
Mojito Cubano
Espumante
Copa de Vino blanco y tinto
Jugo de frutas
Agua mineral
Bebidas

Aperitivos

Ceviche de pescado con aire de limón de pica
Montaditos de pulpo con hojas de rúcula
Roast Beef con grissini y salsa de criolla
Queso de cabra marinado con pesto y peras al vino tinto
Sate de ave envuelta en masa philo
Pincho de res con salsa de merquén y vino tinto
Gyosas orientales con salsa de soya

Entradas

Copa de espumante para el brindis
Carpaccio de salmón ahumado con pebre de palta y sésamo tostado
Galantina de ave al oporto con frutos y mini ensalada de hojas con limoneta clásica
Pastel frío de centolla puré de palta y ensalada cítrica



Platos Principales

Ojo de bife grillé con chutnay de champiñones acompañado de chapalele y espárragos al vapor
Filete Angus asado con salsa de oporto, papas a la crema y verduras de la temporada
Filete de Corvina con salsa de camarones acompañado de arroz basmati y cebollín

Buffet de Postres

Pastelería francesa
Panacotta
Mouse de Maracuyá
Tarta de Mango
Variedad de creemé brulée
Tiramisú
Bombones
Fruta de la estación
Salsas de berrie, chocolate y caramelo para acompañar

Para Acompañar

½ botella de Vino Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc)
Dos bebidas por persona
Café, té o infusión

Servicio de Amanecida

Dos tapaditos por persona (Jamón Serrano con hojas de rúcula y queso crema, y ave palta)
Consomé de res o ave o caldillo de congrio

Menú Para Niños

hasta 12 años

Entradas

Mini fajita de jamón queso
Porción de empanaditas mixtas de horno

Platos Principales

Dados de ave apanados con papas asadas
Escalopines de filete con tagliatelle

Postres

Banana Split con salsa de chocolate
Copa de helados artesanales con salsa de chocolate

Bebida incluida.

Valor Menú de niños \$14.900.- + iva



Servicios Incluidos

Servicio de garzones y barman.

Mesas redondas para 8-10 personas.

Caminos de mesa y un centro de mesa pequeño (colores a elección).

Vajilla, cuchillería y cristalería para todo el servicio.

Supervisor a cargo del evento.

Degustación para 6 personas.

Habitación para los novios (incluye flores, chocolate y espumante)

Hora de término 04:00 Am

Valores más IVA

Cantidad de personas	Menú Neruda	Menú Gran Neruda
0 - 50	\$46.260	\$53.760
51 - 60	\$42.812	\$48.635
61 - 70	\$39.187	\$46.072
71 - 80	\$37.485	\$44.245
81 - 90	\$36.190	\$42.857
91 - 100	\$35.180	\$41.775
101 - 110	\$34.380	\$40.915
111 - 120	\$33.715	\$40.202
VALOR DE SALON: \$400.000.-		

Opcionales

Hotel Neruda ha desarrollado un servicio especial de Open Bar para los eventos comenzando la atención una vez finalizada la cena, por un máximo de 3 horas y evento con mínimo de 40 personas.

Bar Abierto Tradicional

Incluye Pisco Mistral, Ron Bacardi añejo, whisky Johnny Walker 6 años, Vodka Stolichnaya, cervezas nacionales, vino, espumante Valdivieso, bebidas, agua mineral y jugos.

\$11.900.- más iva por persona

Bar Abierto Superior

Incluye Pisco Alto del Carmen, Ron Barceló, Ron Habana, Vodka Stolichnaya y Absolut, Whisky Johnny Walker, Cervezas nacionales e importadas, vino, espumante, bebidas, agua mineral, y jugos.

\$12.900.- más iva por persona

Servicio de Descorche

Bebidas con Alcohol \$3.100 + iva por botella
Bebidas sin Alcohol \$2.000 + iva por botella

Otros Servicios Adicionales

Amplificación
Iluminación
Proyección
Arreglos Florales
Torta de Novios
Música Envasada y Dj.

Celebraciones Neruda



www.hotelneruda.cl / ventas@hotelneruda.cl