



## COTIZACIÓN | 2024

*En la ciudad de Valdivia, BD Banquetería se encargará de entregarte un servicio de calidad para tus eventos, nos preocupamos de brindarte una experiencia culinaria exquisita. Donde la prioridad es verte disfrutar y dedicarte a celebrar junto a tus invitados.*

---

Servicio	Cóctel/Almuerzo/Once
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	desde 40

---

### Aperitivos: 4 por persona

- *Pisco sour casero*
- *Mango sour casero*
- *Ramazotti*
- *Espumante*
- *Jugo natural de piña*
- *Jugo natural de frutilla*
- *Bebida agua mineral*

### Cóctel: 8 por persona

- *Chupe de jaiba*
- *Ceviche de salmón*
- *Brochetas de pollo al limón con salsa de mostaza a las finas hierbas*
- *Empanaditas fritas de pino*
- *Variedad de canapés: pasta de pollo atún, pasta de atún, choritos en salsa verde, jamon serrano, huevos de codorniz, palmito, esparrago, choclo cocktail y aceitunas*

### Almuerzo:

- *2 botellas de vino*
- *3 vasos de jugo o bebida*
- *Pan con pebre o mantequilla*
- *Bajativo: jagermaister, menta y manzanilla*



*Entrada: escoger una opción*

- *mix de hojas verdes, tomate cherry, palmito, puerro salteado en salsa de soya, queso mantecoso, rabanito acompañado de una limoneta en la francesa*
- *Crema de zapallo italiano asado decorado con zapallo italiano grillado*
- *Terrina de pollo con un culis de mango y un mix de hojas de verdes*

*Plato principal: escoger una opción, la proteína del plato tiene un peso de 230g a 250g*

- *Lomo vetado a la parrilla con salsa de champiñones y gratín de papas*
- *Lomo vetado a la parrilla con papas bravas cubierta de una salsa blanca con tomates confitados, tocino y pulpa de ají*
- *Lomo liso con salsa de ciruelas acompañado de un risotto de champiñones*
- *Lomo liso con salsa de champiñones acompañado de un mix de puré de zapallo camote y de betarraga*
- *Salmón a la mantequilla con salsa margarita acompañado de una pastelera de choclo*
- *Salmón a la mantequilla con una salsa pesto acompañado de raviolis caprese*

*Postre: escoger una opción*

- *Tiramisú con salsa de frambuesa*
- *Cheesecake con salsa de frutos rojos*
- *Suspiro limeño*
- *Brownie con helado de vainilla y salsa de frutos rojos*
- *Strudel con helado*

*Once: todas las mesas contara con todo lo que se describe*

- *Café de grano*
- *Té e infusiones*
- *Leche*
- *Azúcar y endulzante*
- *Kuchen de miga*
- *Pie de limón*
- *Calzón roto*
- *Kuchen de nuez*
- *Pasta de huevo*
- *Pasta de pollo*
- *Jamon*
- *Queso mantecoso*
- *Palta*
- *Mantequilla*



- Panes (amasados, integrales y artesanales)
- Sopaipillas

Este servicio incluye:

- ✓ Transporte de los productos
- ✓ Equipo de cocina
- ✓ Equipo de garzones
- ✓ Arreglo de flores de mesa
- ✓ individuales de yute
- ✓ servilletas
- ✓ termos
- ✓ loza de cóctel y de once
- ✓ senderos y lazos de silla

Valor por servicio de 40: \$1.600.000.-
Valor por servicio de 50: \$1.900.000.-
Valor por servicio de 60: \$2.280.000.-
Valor por servicio de 70: \$2.660.000.-

***Importante:*** La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 60% del valor total del evento diez días hábiles a esté; el pago del saldo restante se realiza una vez realizado el servicio. Otros detalles se especificarán en el acuerdo que se suscribirá al momento de la reserva.

Cualquier consulta no duden en contactarse.

Atentamente.

**Bárbara Díaz Martínez**  
Adm. Gastronomía internacional.

**BD Banquetería®** (<https://bdbanqueteria.com/>)  
**Dulcería Berlín®**  
**+569 74538789**