



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 de matrimonio civil
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	desde 35

Aperitivos: 4 por persona

- *Pisco sour casero*
- *Mango sour casero*
- *Espumante*
- *Ramazotti*
- *Jugo naranja cremosa*
- *Jugo natural de frutilla*
- *Jugo natural de piña*
- *Jugo*
- *Bebidas*
- *Agua mineral*

Cóctel:

- *2p/p Chupe de jaiba*
- *2p/p Ceviche de salmón*
- *2p/p Brochetas de lomo, con zapallo italiano y pimentones asados en una salsa española*
- *2p/p Brochetas de pollo al limón apanado con salsa de mostaza a las finas hierbas*
- *2p/p Empanaditas fritas de pino*
- *2p/P Empanaditas de horno de pollo queso y espinaca*
- *2p/p Quiche de pollo cebollín/tomate cherry albahaca*
- *4p/p Variedad de canapés: pollo pimentón, pasta de atún, choritos en salsa verde, salame, palmito, esparrago, choclo cocktail, aceitunas y huevos de codorniz*



- 4p/p Variedad de brusquetta (todos vienen con una base de queso philadelphia): jamon serrano con tomates confitados, tocino con cebolla dorada y piña, camarones al pilpil, queso camembert con nueces y miel

Buffet de elaboraciones dulces: 5 por persona

(Acompañado de café de grano, leche, variedad de té, azúcar y endulzante)

- Pie de limón
- Kuchen de migas
- Cocadas
- Brownie
- Cheesecake con frutos rojos
- Tiramisú
- Suspiro limeño
- Tortita de manjar con mermelada frambuesa/crema pastelera con mermelada de frambuesa

Este servicio incluye:

- ✓ Transporte de los productos
- ✓ Montaje de mesa de buffet de postres y tragos
- ✓ Arreglos de flores para el buffet
- ✓ Garzones
- ✓ Mantel y senderos para el buffet
- ✓ Vasos de postre
- ✓ Vajilla de buffet/platos y tablas de cóctel
- ✓ Cristalería para los aperitivos
- ✓ Bandejas de garzones
- ✓ Servilletas
- ✓ Pizarra de bienvenida
- ✓ montaje de la mesa de novios donde los va a casar el juez, decoración de las dos sillas de los novios con arreglo de flores y arco decorativo
- ✓ Servicio corto destinado a matrimonios civiles que desean brindar una atención a su celebración e invitados (solo montaje de mesa de postres y mesa de aperitivos, montaje de mesa de novios, con una atención de 5 horas)

Valor por persona: \$35.000

Valor por el servicio de 35: \$1.225.000.-



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 este; 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. Gastronómica internacional.

BD Banquetería® (<https://bdbanqueteria.com/>)

+569 74538789



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/buffet de postres/picoteo para matrimonio
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	desde 30

Aperitivos: 5 por persona

- *Pisco sour casero*
- *Mango sour casero*
- *Beayles casero*
- *piña colada casero*
- *Espumante*
- *Ramazotti*
- *aperol*
- *Jugo de naranja cremosa*
- *Jugo natural de frutilla*
- *Jugo natural de piña*
- *Jugo de fantasía*
- *Bebidas*
- *Agua mineral*

Cóctel:

- *2p/p Chupe de jaiba*
- *2p/p Ceviche de salmón*
- *2p/p Brochetas de lomo, con zapallo italiano y pimentones asados en una salsa española*
- *2p/p Brochetas de pollo al limón apanado con salsa de mostaza a las finas hierbas*
- *2p/p Empanaditas fritas de pino*
- *2p/P Empanaditas de horno de pollo queso y espinaca*
- *2p/p Quiche de pollo cebollín/tomate cherry albahaca*
- *4p/p Variedad de canapés: pollo pimentón, pasta de atún, choritos en salsa verde, salame, palmito, esparrago, choclo cocktail, aceitunas y huevos de codorniz*



- 4p/p Variedad de brusquetta (todos vienen con una base de queso philadelphia): jamón serrano con tomates confitados, tocino con cebolla dorada y piña, camarones al pilpil, queso camembert con nueces y miel

Buffet de elaboraciones dulces: 5 por persona

(Acompañado de café de grano, leche, variedad de té, azúcar y endulzante)

- Pie de limón
- Kuchen de migas
- Cocadas/trufas
- Brownie
- Cheesecake con frutos rojos
- Tiramisú
- Suspiro limeño
- Mousse de maracuyá
- Crème brûlée

Tablas de picoteo para la mesa de invitados:

- 2 botellas de vino por mesa
- un barril de cerveza artesanal por cada 30 personas
- Variedad de quesos: mantecoso, ahumado, especias, cheddar y brie
- Malaya/lomo/costillas de cerdo
- Sopaipillas y pebre

Este servicio incluye:

- ✓ Arco para la ceremonia o fotos
- ✓ Decoración de mesa civil
- ✓ Arreglo para las sillas de los novios
- ✓ Senderos y lazos de silla
- ✓ Pizarra de bienvenida
- ✓ Arreglos de flores para las mesas
- ✓ Arreglos de flores para el matrimonio civil (mesa, arco y sillas)
- ✓ Vajilla y cristalería para los montajes
- ✓ Bandeja de garzones
- ✓ Servilletas
- ✓ Equipo de cocina
- ✓ Equipo de garzones



Valor por el servicio para 30 personas: \$2.200.000.-

Valor por el servicio para 40 personas: \$2.500.000.-

Valor por el servicio para 50 personas: 3.000.000.-

Valor por el servicio para 60 personas: \$3.500.000.-

Valor por el servicio para 70 personas: \$4.000.000.-

Valor por el servicio para 80 personas: \$4.500.000.-

Importante: La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 60% del valor total del evento veinte 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



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	Matrimonio cóctel/almuerzo o cena
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	desde 30

Aperitivos: 4 por persona

- Ramazotti
- Aperol
- Espumante
- Pisco sour casero
- Mango sour casero
- Jugo natural de frutilla
- Jugo natural de piña
- Jugo de naranja cremosa
- Bebidas
- Agua mineral

Cóctel: 8 por persona

- Chupe de jaiba
- Ceviche de salmón
- Empanadas fritas de pino
- Quiche de pollo cebollín
- Variedad de canapés: choritos en salsa verde, camarones, jamon serrano , huevos de codorniz, palmito, espárragos y choclo cocktail

Almuerzo o cena:

- 2 botellas de vino por mesa
- 3 vasos de bebida o jugo
- Pan de mesa con pebre o mantequilla



Entradas: se debe escoger una opción

- *Mix de hojas verdes, con tomates cherry, palmito, puerro salteado en salsa de soya y rabanito acompañado de una salsa pesto*
- *guiso de zapallo italiano acompañado de camarones ecuatorianos al pilpil con una vinagreta a la francesa*
- *Zucchini relleno de pollo acompañado de un mix de hojas verdes con una limoneta a la francesa*
- *Terrina de pollo con pistachos acompañado de un culis de mango un mix de hojas verdes*
- *Crema de zapallo italiano asado decorado de zapallo italiano grillado*
- *Crema de tomates confitados y tocineta con perejil*
- *Crema de choclo con jamon artesanal y ciboullete*

Platos principales: se debe escoger una opción, el peso de la proteína es 230g a 250g

- *Lomo vetado a la parrilla en salsa de champiñones acompañado de un gratín de papas a las finas hiervas*
- *Lomo liso con salsa de ciruela acompañado de un risotto de champiñones*
- *Lomo liso con salsa de beurre rouge acompañado de un guiso de mote*
- *Lomo liso con salsa de champiñones acompañado de papas doradas*
- *lomo liso con pastelera de choclo y verduras glaseadas y una salsa española y de merlot*
- *Salmón a la mantequilla en salsa de alcaparras acompañado de un risotto de navajuelas*
- *Salmón a la mantequilla en salsa pesto acompañado de un mix de puré de betarraga y puré de zapallo camote*
- *Salmón acompañado de raviolis caprese cubiertos de una mantequilla de romero y queso parmesano*
- *Salmón a la mantequilla en salsa de champiñones acompañado de papas doradas a las finas hierbas*

Mix de postre: se debe escoger una opción

- *Tiramisú con cremoso de limón*
- *Suspiro limeño con kuchen de migas de frambuesa*
- *Cheesecake con frutos rojos y mousse de chocolate*
- *Brownie con helado de vainilla acompañado de galletas y salsa de frambuesa*
- *Cremoso de mango con kuchen de nuez*
- *Mousse de maracuyá con panna cotta de frutillas*

Menú vegetariano:

- *Entrada: mix de hojas verdes, pepino, aceitunas, queso mantecoso y tomate cherry*
- *Plato principal: risotto de champiñones o lasaña de zapallo italiano que se acompaña de una salsa bechamel y una salsa pomodoro*



- *Postre: el mismo que las otras opciones*

Menú de niño:

- *Entrada: pepino, choclo con mayonesa y tomate*
- *Plato principal: pollo asado con papas fritas*
- *Postre: helado de chocolate y frutos rojos con salsa de chocolate, chubi y galleta*

Cafetería:

- *Café de grano*
- *Té e infusiones*
- *Azúcar y endulzante*
- *Trufas*
- *Cocadas*
- *Galletitas*
- *Alfajores*

Caldo reponedor: se debe escoger una opción se acompaña de dos sopaipillas por persona

- *Ajiaco*
- *Consomé de pollo*
- *Mariscos*

Este servicio incluye:

- ✓ *Transporte de los productos*
- ✓ *Manteles, senderos, lazos de silla y servilletas*
- ✓ *Individuales de yute*
- ✓ *Platos base decorativos*
- ✓ *Copas*
- ✓ *Arco de fotos o para la ceremonia*
- ✓ *Decoración de mesa de novios con flores*
- ✓ *Pizarra de bienvenida*
- ✓ *Arreglo de flores de mesa de novios y mesa de invitados*
- ✓ *decoración de mesa*
- ✓ *decoración y vajilla para la mesa de cafetería*



Valor por servicio de 30: \$2.200.000.-
Valor por servicio de 40: \$2.500.000.-
Valor por servicio de 50: \$3.000.000.-
Valor por servicio de 60: \$3.500.000.-
Valor por servicio de 70: \$4.000.000.-
Valor por servicio de 80: \$4.500.000.-

Importante: La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 60% del valor total del evento se debe cancelar 20 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. Gastronómica internacional.

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



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	Coffee break
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	mínimo es 50

1.-Opción:

- *Café de grano*
- *Té e infusiones*
- *Azúcar y endulzante*
- *Leche sin lactosa*
- *1p/p Jugo*
- *2p/p variedad de repostería: queque marmolado/ Muffins de red velvet/queque de chocolate con frambuesa*
- *3p/p variedad de galletitas: coco/ limón/ vainilla chocolate/chips de chocolate/avena*
- *3p/p variedad de tapadito: pasta de pollo pimentón/ pasta de pollo ciboullete/ pasta de atún con cebollas y cilantro/pasta de huevo/jamon y queso*

Valor por persona: \$5500 sin iva incluido

2.-Opcion:

- *Café de grano*
- *Té e infusiones*
- *Azúcar y endulzante*
- *Leche sin lactosa*
- *Agua mineral*
- *1p/p jugo*



- 2p/p variedad de repostería: *pie de limón/brownie/kuchen de migas/Muffins de red velvet*
- 3p/p variedad de galletitas: *coco/ limón/ chocolate/ vainilla chocolate/ navidad/ chips de chocolate/ delicias/ alfajor/ trufa*
- 3p/p variedad de tapadito y canapés: *pasta de pollo pimentón/ queso mantecoso con jamon de pierna y lechuga/pasta de huevo /churrasco con cebolla caramelizada/jamon serrano/ choritos en salsa verde/salame/palmito/esparrago/choclo cocktail/aceitunas/camarones*

Valor por persona: \$6000 sin iva incluido

3.-opción:

- *Café de grano*
- *Té e infusiones*
- *Azúcar y endulzante*
- *Leche sin lactosa*
- *1p/p Jugo natural piña y frutilla*
- *Agua mineral*
- *1p/p Brocheta de fruta*
- *3p/p variedad de repostería: pie de limón/kuchen de migas/kuchen de nuez/tartaleta de frambuesa/brownie*
- *3p/p variedad de galletitas: coco/ limón/ chocolate/ vainilla chocolate/ navidad/ chips de chocolate/ delicias/ alfajor/ trufa*
- *4p/p variedad de tapadito y brusquetta: pasta de pollo pimentón ciboullete/pasta de huevo/queso mantecoso con jamón de pierna y albahaca/churrasco con palta/brusquetta de jamon serrano/brusquetta de tomates cherry confitados/camarones al pilpil/queso camembert con nueces y miel*

Valor por persona: \$7000 sin iva incluido



Este servicio incluye:

- ✓ Transporte de los productos
- ✓ Persona para servir el café
- ✓ Mantales
- ✓ Senderos
- ✓ Decoración sencilla de mesa
- ✓ Vasos y cucharas ecológica
- ✓ Vasos para el jugo
- ✓ Platos y montaje de los bocados
- ✓ Servilletas
- ✓ Termos, jarra de leche y agua
- ✓ no incluye mesa

Importante: La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente el 60% del valor total del evento 7 días hábiles a esté o con orden compra; el pago del saldo restante se realiza una vez entregada la factura. 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. Gastronómica internacional.

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



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



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
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	Mínimo es 50

1.-opción: 10 por persona

- Jugos variedades
- Cheesecake de frutos rojos
- Torta moka
- Pie de limón
- Trufa
- Chacarero
- Tacos de pollo apanado, lechuga y choclo
- Variedad de canapés: jamon serrano, espárragos, palmito, choclo cocktail, choritos, salame, atún y aceitunas
- Quiche de pollo con cebollín/tomate con albahaca

2.-opcion: 10 por persona

- Jugos variedades
- Tortita con manjar y mermelada de frambuesa
- Berlinés con dulce de membrillo
- Pie de limón
- Kuchen de migas con manzana
- Tapadito de pollo pimentón y atún
- Tacos con cerdo picante, puerro salteado en salsa de soya y tomate
- Empanaditas de horno de pino
- Variedad de canapés: de choritos, choclo cocktail, palmito, salame, choritos, camarones, esparrago y pimentones asados



3.-opcion: 10 por persona

- Jugos variedades
- Tartaleta de frambuesa
- Muffins de plátano nuez con migas
- Pie de limón
- Brownie
- Churrasquitos
- Tacos de pollo al limón con lechuga y salsa verde
- Pizzas napolitanas/pizzas de champiñones con cebolla caramelizada
- Variedad de canapés: pollo pimentón, pasta de huevo, pasta de atún, esparrago, palmito, salame, queso y ciboullete

Valor por persona: \$7500.-sin iva incluido

Este servicio incluye:

Transporte de los productos
Montaje de mesa
Manteles
Vasos y vajilla de cóctel
Servilletas
Arreglos de mesa
No incluye mesas

Importante: La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 50% del valor total del evento u orden de compra; 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. Gastronómica internacional.

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



COTIZACIÓN | 2023

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	Almuerzos sencillo
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	mínimo 40

1.-opción:

- *pan de zanahoria con mantequilla o ají casero*
- *2 vasos de jugo*
- *Crema: de tomates confitados con tostada y queso parmesano*
- *Entrada: ensalada a la chilena con lechuga y zanahoria rallada una limoneta*
- *Principal: Lomo al romero en salsa española acompañado de un risotto de champiñones*
- *Postre: Kuchen de migas con manzanas acompañado de una bola de helado de vainilla*
- *café de grano o té*

2.-opción:

- *pan de betarraga con mantequilla o ají casero*
- *2 vasos de jugo*
- *Crema: de zapallo italiano asado con zapallo italiano grillado*
- *Entrada: lechuga con choritos en salsa verde, zanahoria rallada y una limoneta a la francesa*
- *Principal: Lomo a la pimienta con salsa de champiñones acompañado de un puré lionesa*
- *Postre: Cheesecake con frutos rojos*
- *café de grano o té*

3.-opción:

- *Pan de perejil con mantequilla o ají casero*
- *Crema: de zapallo camote con tocino y semillas de calabaza*
- *2 vasos de jugo*
- *Entrada: lechuga con palmitos, apio, nueces acompañado de una salsa pesto*
- *Principal: carne mechada con papas bravas*



- *Postre: pie de limón*
- *café de grano o té*

4 opciones:

- *Pan de cúrcuma con mantequilla o aji casero*
- *2 vasos de jugo*
- *Crema: de choclo con jamon*
- *Entrada: lechuga con pepino, betarraga con cebolla y una limoneta*
- *Principal: pollo asado con cerdo a la mostaza acompañado de papas mayo*
- *Postre: brownie con helado con salsa de frambuesa*
- *café de grano o té variedades*

Este servicio incluye:

- ✓ *Transporte de los productos*
- ✓ *Montaje de mesa*
- ✓ *Decoración de flores en mesa*
- ✓ *Equipo de cocina y garzones*
- ✓ *Servilletas*
- ✓ *termos*
- ✓ *No incluye loza y mantelería*
- ✓ *No incluye mesones*

Valor por persona: \$20.000.- sin iva incluido

Importante: *La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 60% del valor total del evento siete días hábiles a esté u orden de compra; 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. Gastronómica internacional.

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



COTIZACIÓN | 202

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
Fecha	
Horas	
Días	
Nº de personas	desde 30

1.-opción:

- 2p/p copas de jugo natural
- Agua mineral
- 3p/p mini cruditos
- 1p/p fajitas mexicana (lomo vetado, champiñones, cebolla morada y lechuga con una salsa de yogurt)
- 1p/p Ceviche de salmón
- 2p/p Empanadita de carne
- 2p/p Empanadita de queso
- 1p/p chupe de jaiba
- 3p/p Crostinis (queso camembert con nueces y miel, mousse de palta con jamon serrano y tomates cherry confitados)
- 2 tapadito de sabores (relleno de pollo pimentón, queso mantecoso con jamon de pierna y albahaca, churrasco con cebolla caramelizada y queso philadelphia)
- 4 tablas de picoteo (uvas, piñas, naranja, salame, jamon acaramelado, jamon de pierna, salame, queso brie, queso gruyere, queso mantecoso, queso emmenthal, queso con especias, queso cheddar, frutos secos y pasas)
- 2p/p Pie de limón
- 2p/p kuchen de miga



Este servicio incluye:

- ✓ Transporte de los productos
- ✓ montaje de mesa
- ✓ mantel, senderos e individuales decorativos
- ✓ arreglo de flores para la mesa de montaje
- ✓ vajilla de cóctel
- ✓ copas o vasos
- ✓ servilletas
- ✓ personal para montar y calentar los productos

Valor por el servicio: \$550.000.- (esté valor es por el servicio de 30 personas)

Importante: La reserva de fecha y servicio, sólo se realiza con el pago correspondiente al 50% del valor total del evento u orden de compra; 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