



## COTIZACIÓN | 2025

*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.*

---

<b>Servicio</b>	<b>Matrimonio</b>
<b>Fecha</b>	
<b>Horas</b>	
<b>Días</b>	
<b>Nº de personas</b>	<b>desde 40</b>

---

### Aperitivos: 4p/p

- *Pisco sour casero*
- *Mango sour casero*
- *Ramazotti*
- *Aperol*
- *Sangria*
- *Jugo naturales*
- *Bebida*
- *Agua mineral/agua saborizada*

### Cóctel: 9p/p

- *Ceviche de salmón/ceviche de palmito con palta*
- *Chupe de jaiba*
- *Empanadita frita de pino/queso camaron*
- *Brocheta de pollo al limón apanado con salsa de mostaza a las finas hierbas*
- *Pincho de tomate cherry, aceitunas, jamon serrano y queso con salsa pesto*
- *Quiche de pollo cebollín/tomate albahaca*
- *brusquetta: queso camembert con nueces y miel/tomates confitados con pastrami/pasta de aceituna con huevos de codorniz/salmón ahumado con queso philadelphia ciboullete/tocino con piña y cebollas doradas*



Servicio de mesa incluye:

- 2 copa de vino por persona (la cepa de vino dependerá de la elección del menú)
- 3 vasos de bebida o jugo
- Se debe escoger: 2 sopaipillas con pebre/pan amasado con mantequilla
- Se debe escoger: bajativo de manzanilla, menta y jagermeister

**Entrada: se debe escoger una opción**

- Mousse de palta con camarones ecuatorianos al pilpil con un culis de mango y una galleta salada
- Timbal de pollo con verduras con un mix de hojas verdes con un dressing de limoneta
- Mix de hojas verdes con palmito, rabanito, queso artesanal, puerro salteado en salsa de soja y tomates cherry acompañado de un dressing de limoneta a la francesa

**Plato principal escoger una opción: la proteína es de 220g a 250g por plato**

- Salmón a la mantequilla con salsa margarita acompañada de un puré lionesa
- Salmón a la mantequilla acompañado de unos fettuccine al pesto y tomates confitados con unos chips crujientes
- Salmón con salsa de alcaparra acompañado de una pastelera de choclo y pimientos glaseados
- Salmón a la mantequilla con salsa pesto acompañado de un risotto de cúrcuma con cilantro
- Lomo con salsa de champiñones acompañado de unas papas horneadas a las finas hierbas
- Lomo con salsa de ciruelas acompañado de un risotto de champiñones y hongos con un culis de cilantro y zanahorias fritas
- Lomo a la pimienta con salsa de beurre rouge con una pastelera de choclo
- Lomo al romero con salsa de champiñones y hongos acompañado de un gratín de papas
- Lomo a la pimienta con salsa cazadora al merlot acompañado de una tortilla española con espárragos

**Postres: se deben escoger dos opciones**

- Mousse de maracuyá
- Tiramisú
- Cheesecake con frutos del bosque
- Pie de limón
- Suspiro limeño
- Mousse de chocolate con ganache de chocolate semiamargo y frambuesas
- Bavaroise de frutilla y frutillas picadas con crema
- Panna cotta de café con salsa manjar
- copa de merengue con crema y frambuesas



### **Menú vegetariano**

- *Entrada: soufflé de espinaca*
- *Plato principal: risotto de champiñones*
- *Postre: va ser los mismos que escojan para todos los invitados*

### **Menú de niño:**

- *Entrada: lechuga, pepino y choclo con mayonesa*
- *Plato principal: pollo asado con papas fritas*
- *Postre: helado con galletas, chubi, salsa de manjar y crema chantilly*

### **Zona de cafetería:**

- *Café liofilizado*
- *Té e infusiones*
- *Azúcar y endulzante*
- *variedad de galletas caseras, alfajores y trufas*

### **Caldo nocturno:**

- *Ajiaco acompañado de sopaipillas*
- *Consomé de pollo con tapadito de pollo pimentón*

### **Este servicio incluye:**

- ✓ *Transporte de los productos*
- ✓ *Montaje de mesa*
- ✓ *manteles/servilletas/lazos de silla/sendero*
- ✓ *arreglo de mesa*
- ✓ *individuales de yute*
- ✓ *platos base decorativos*
- ✓ *copas inglesas*
- ✓ *loza de cóctel*
- ✓ *equipo de cocina*
- ✓ *equipo de garzones*

**Valor por persona: \$45.000**



***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