



2026



BANQUETERÍA | DECORACIÓN | PRODUCCIÓN

 [@fresaparty](https://www.instagram.com/fresaparty)

Valores actualizados Enero-Dic



Bienvenidos/as

Descubre Nuestros Planes y Valores
Bienvenido a nuestro catálogo de servicios, diseñado para ofrecerte soluciones adaptadas a tus necesidades. Con una variedad de opciones, desde paquetes básicos hasta planes premium, te brindamos calidad, eficiencia y el mejor valor. Explora nuestras propuestas y encuentra la opción ideal para ti. Estos valores no incluyen locación, estos los podrás encontrar en el siguiente link: [Locaciones Fresa Party](#)

El valor total : Locación + ceremonia + plan de banquetería + extras

Valores banquetería por persona (8 horas servicio)

Tarea		10-30	31-60	61-99	100-150
1	Asado o buffet con bar abierto (*)	\$93.900	\$83.900	\$77.900	\$73.900
2	Cóctel extendido con bar abierto	\$95.900	\$85.900	\$79.900	\$75.900
3	Almuerzo o cena y cóctel sin bar abierto	\$85.900	\$75.900	\$67.900	\$62.900
4	Almuerzo o cena y cóctel con bar abierto	\$89.900	\$78.900	\$73.900	\$69.900

Ceremonia



Item	Valor unitario
Arco floral + 20 conos de flores	Desde \$250.000 Ver catalogo
Arreglo floral + mesa de ceremonia	\$70.000
Sillas pegables cafe	\$2.500
Amplificación Básica (*)	\$350.000 Ver Catalogo
Cartel de bienvenida	\$70.000
Alfombra roja	\$60.000
Mini arreglos sillas	\$3.000
Sillas Chiavari	\$2.800

(*)Solicitar catalogo con planes alternativos



CÓCTEL Y ALMUERZO/SIN BAR ABIERTO

8 bocados (fríos y calientes)

Entrada
Principal
Buffet Postre
Espumante y pisco sour
Vino maridaje
Jugos, limonadas, sodas
Café de grano y selección de té

Mesa de novios con montaje especial

Cristalería, vajilla, servicio. Decoración con flores de temporada.

Mesas redonda o cuadradas
mantelería, y silla chiavari color a elección

Mesón Postres

1 lounge cada 30 perspnas

No incluye ceremonia, iluminación ni decoración aerea



COCTEL Y ALMUERZO OCENA/CON BAR ABIERTO

8 bocados (fríos y calientes)

Entrada

Principal

Buffet 4 mini postres y frutas

Vino maridaje

Jugos y sodas

Espumante y pisco sour

Bar abierto 4 horas (4 cocteles/ 4
destilados)

Consomé y tapadito de pollo o mini
hamburguesa

Café de grano y selección de té

Mesa de novios con montaje especial

Cristalería, vajilla, servicio. Decoración flores de
temporada.

Mesas redondas o cuadradas,
mantelería, sillas chavari color a elección

1 Lounge cada 30 personas

No incluye ceremonia, iluminación ni decoración aérea



ASADO CON BAR ABIERTO

10 bocados (fríos y calientes)
Buffet ensaladas
400 gramos Proteína
3 acompañamientos
Buffet de postres y frutas
Espumante y pisco sour en el coctel
4 cocteles y 3 destilado bar abierto 4 horas
Jugos, limonadas, sodas
Café de grano y selección de té

Mesa de novios con montaje especial

Incluye: Cristalería, vajilla y servicio.
flores y follaje temporada
Mesas redonda o cuadradas
Mesón de postres
1 lounge cada 30 personas

No incluye ceremonia, iluminación ni decoración aerea



CÓCTEL EXTENDIDO CON BAR ABIERTO

15 bocados (fríos y calientes)

3 mini platos

1 Estación de comida mexicana, estación de hamburguesas, charcutería y quesos. o productos del mar.

4 mini postres y frutas

Jugos, soda y agua mineral

Espumante y pisco sour

Bar abierto 5 horas (4 cocteles y 4 destilados)

Café de grano y selección de té

Incluye: Cristalería, vajilla y servicio.

Flores de temporada

1 lounge x 8 cada 20 p.

1 mesa alta cada 20 p.

Mesón postres

No incluye ceremonia, iluminación ni decoración aerea



SERVICIOS ADICIONALES

Bocados adicionales \$1200

Postre: \$1300

Hamburguesa 150 gr: 3.000

Hora extra de bar: \$2.500

Papas fritas cono: \$2.000

Menú proveedores: \$15.000

Donut Bar: \$2.000 p/p

Torta Novios \$3.900 p/p



CÓCTEL

- Ceviche pescado
- Cóctel de marisco
- Brocheta de pollo
- Brusqueta de camarón y emulsión de palta
- Brocheta de carne y salsa de vino tinto
- Tomate cherry de ratatouille
- Queso camembert apanado con salsa agri dulce
- Mini tartaleta de mermelada de cebolla y queso de cabra
- Quiche de champiñón
- Empanadita de queso y espinaca
- Empanadita de carne
- Frutilla envuelta en jamón serrano
- Rollito de salmón, queso philadelphia y berros
- Roast Beef
- Camaron al pil pil
- Based plant
- Baba ganoush sobre snack de betarraga
- Montaditos de paté casero de tofu, espinacas y pimiento
- Tartar de betarraga, alcaparra y sésamo tostado
- Tacos a la enchiladas
- Wrap de hoja de arroz y mango thai
- Brocheta de tofu y verduras asadas
- Kebab de Falafel
- Bocados de quinoa y brócoli sobre salsa de queso vegano
- Champiñón relleno de vegetales
- Brocheta de brucas asadas con salsa de mozzarella y miel de maple.



ENTRADAS

Carpaccio Salmon, alcaparras y parmesano

Ceviche de salmón y frutilla

Ceviche de pulpo y tilapia

Tataky de vacuno con emulsión ajo y papas nativas

Ensalada del huerto y huevos de codorniz

Tiradito de atún con salsa de ají amarillo

Polenta rellena con queso azul y tomates asados

Based -Plant

Ensalada antipasto

Ceviche de palmitos con frutas, verduras y flores
comestibles

Encurtido de col, coco, y palta

Curry de quinoa y vegetales

Ceviche de champiñones



PRINCIPAL

Lomo de atún a las finas hierbas con salsa cremoso

Lomo saltado

Solomillo a la chilena

Pollo Parisiene

Brocheta de res y camarón

Costillas de cerdo braseadas

Pago adicional \$3.000

Filete mignon

Salmon con salsa de maní

Acompañamiento:

Puré rustico

Risotto de zetas silvestres y parmesano

Tabulé de cuscús

Guiso de quinoa y espárragos

Gratín de papas

Cremoso de mote

Charquicán

Based-Plant

Fetuccini de zapallo italiano, con nueces y pesto

Zetas de ostras ahumadas y guiso de mote

Tartar de quinoa, betarraga y shitake, humus, frutillas a la papikra y coco

Lasaña de zapallo y bechamel de porotos blancos



BUFFER DE ENSALADAS Y ACOPAÑAMIENTOS

Ensaladas:

Ensalada cesar

Ensalada de brócoli, tocino crocante y dressing de limón
con toques de sésamo

Ensalada de Zucchini con lascas de zanahoria en leche de
tigre y semillas de zapallo.

Ensalada mediterránea

Coleslaw

Ensalada de tomate con cebollas encurtidas y cilantro
fresco

Antipasto

Ceviche de champiñón

Pebre y pan amasado

Acompañamientos:

Papas al romero

Tabule de cuscús

Arroz oriental

pure rustico

Guiso de quinoa

Carnes Asado

Baby ribs

Lomo vetado

Longaniza

Truto de pollo

Vegetales



POSTRE

Tres Leches

Mousse de chocolate

Pie de limón

Semifrío de frutos rojos

Creme brulee

Manjarete

Pie de crema de coco.

Mousse de frutos rojos

Tiramisú

Marquise de chocolate y palta

Cheesecake de maracuyá

Leche asada

Selva negra

Based Plant

Sorbet de Pera

Parfait de mousse de chocolate vegano y avellanas

Panna cota de coco

Frutas de la estación



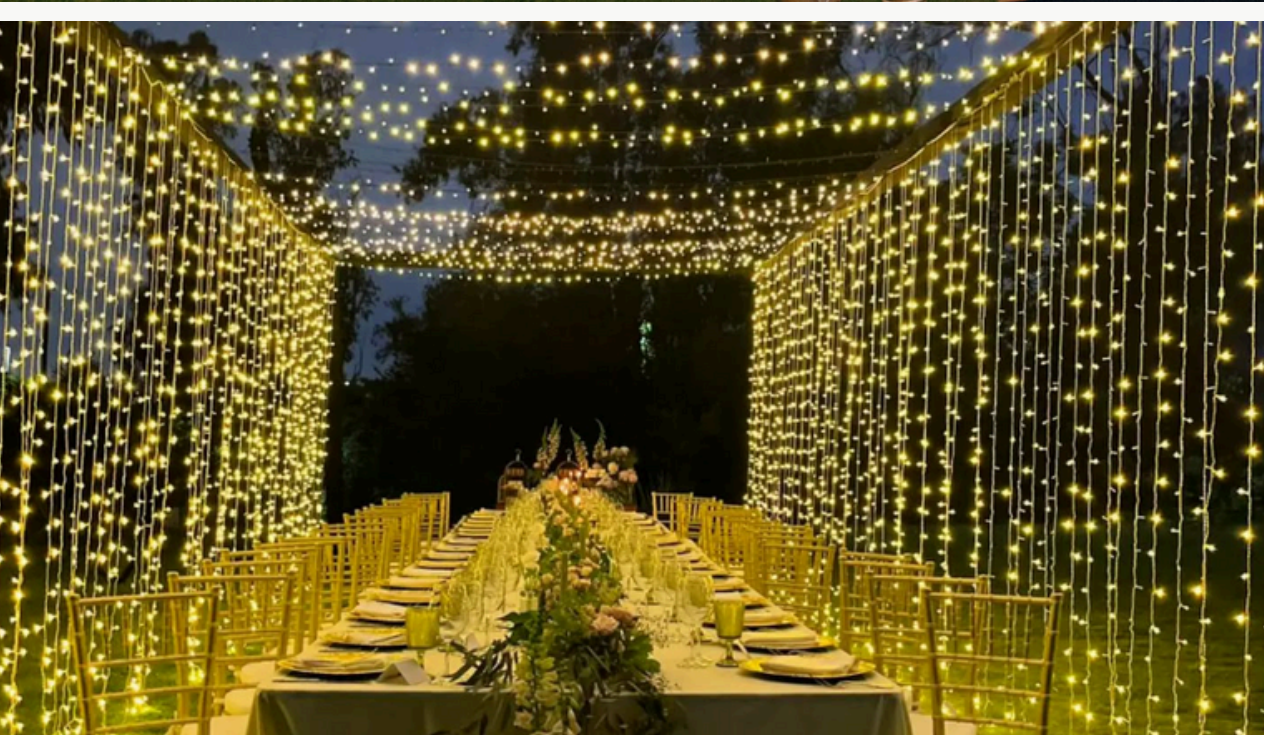
BAR ABIERTO

Cocteles:

Pisco sour
Mojito
Mojito sabores
Daiquiri
Sangría
Aperol
Ramazzotti
Margarita
Kir Royal
Piña colada
Martini expreso

Destilados:

Pisco Alto del Carmen
Ron Añejo Barcelo
Tequila Sombrero Negro
Johnnie Walker Rojo
Vodka Stolishnaya
Gin Beefeater
Fernet
Cerveza lager y sin alcohol
Espumante brut





CONDICIONES

FRESA PARTY SPA 2026

- Otros servicios es necesario solicitarlos de forma individual
- Valor del locación no incluido
- Incluye 1 Garzón cada 10 personas uniformados
- 1 chef y ayudantes
- Para hacer la reserva es necesario el pago del 20% y el otro 80% según pactado
- Pagos vía transferencia
- Pago tarjeta de crédito (3.5% adicional)
- Contrato de servicios prestados con firma electrónica
- Menú niños 45.000 (hasta 10 años)