



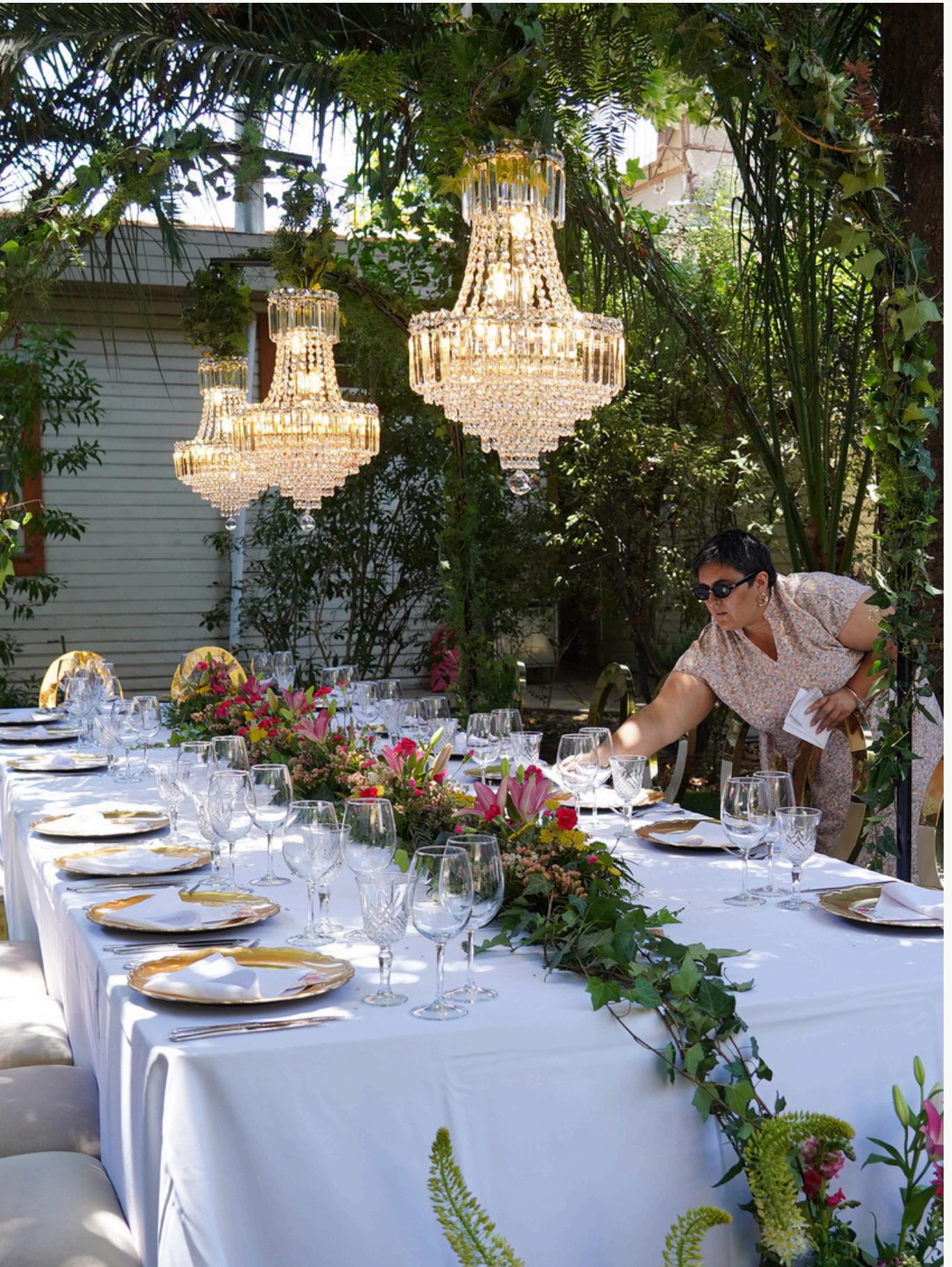
2026



BANQUETERÍA | DECORACIÓN | PRODUCCIÓN



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 personas

No incluye ceremonia, iluminación ni decoración aerea



COCTEL / 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 aerea



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 agridulce
Mini tartaleta de mermelada de cebolla y queso de cabra
Quiche de champiñon
Empanadita de queso y espinaca
Empanadita de carne
Frutilla envuelta enjamón serrano
Rollito de salmón, queso philadelphia y berros
Roast Beef
Camaron al pil pil
- Based plant
- Baba ganouch 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
Champiñon relleno de vegetales
Brocheta de brucelas asadas con salsa de moztaza y miel de mapple.



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

Pibre 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)