



2026


Fresa Party

BANQUETERÍA | DECORACIÓN | PRODUCCIÓN

**CELEBRACIONES
4 HORAS SERVICIO**



RESERVAS, CONDICIONES Y PAGOS

Para reservar es necesario el pago del 20% no reembolsable,

80% 7 días antes del evento.

Mínimo 10 personas

Paleta de colores elección cliente

Servicio de 4 horas desde la llegada de los invitados

Hora extra de servicio \$3.500 p/p

Otro servicio se contrata por separado

Oferta valida solo en el área metropolitana

Traslado no incluido en los valores

Factura o Boleta

Razón Social: Fresa Party Productora de Eventos SpA

Rut: 77.059.066-3

Banco: Banco Estado

N° Cuenta: Chequera electrónica 29170736565

E-mail: administracion@fresaparty.com

www.fresaparty.com

ALMUERZO / CENA

Coctel de bienvenida (Pisco sour, espumante y sangría), 6 bocados, entrada, principal y postre. Vino maridaje, jugos y bebidas. café o té y trufas artesanales

Incluye: Mobiliario (*), mantelería, vajilla, cristalería, montaje y desmontaje.
decoración básica

Con mobiliario \$52.000 + IVA p/p

Sin Mobiliario \$45.000 + IVA p/p

Traslado Santiago \$180.000 + IVA



MESÓN DE BOCADOS DULCE Y SALADO

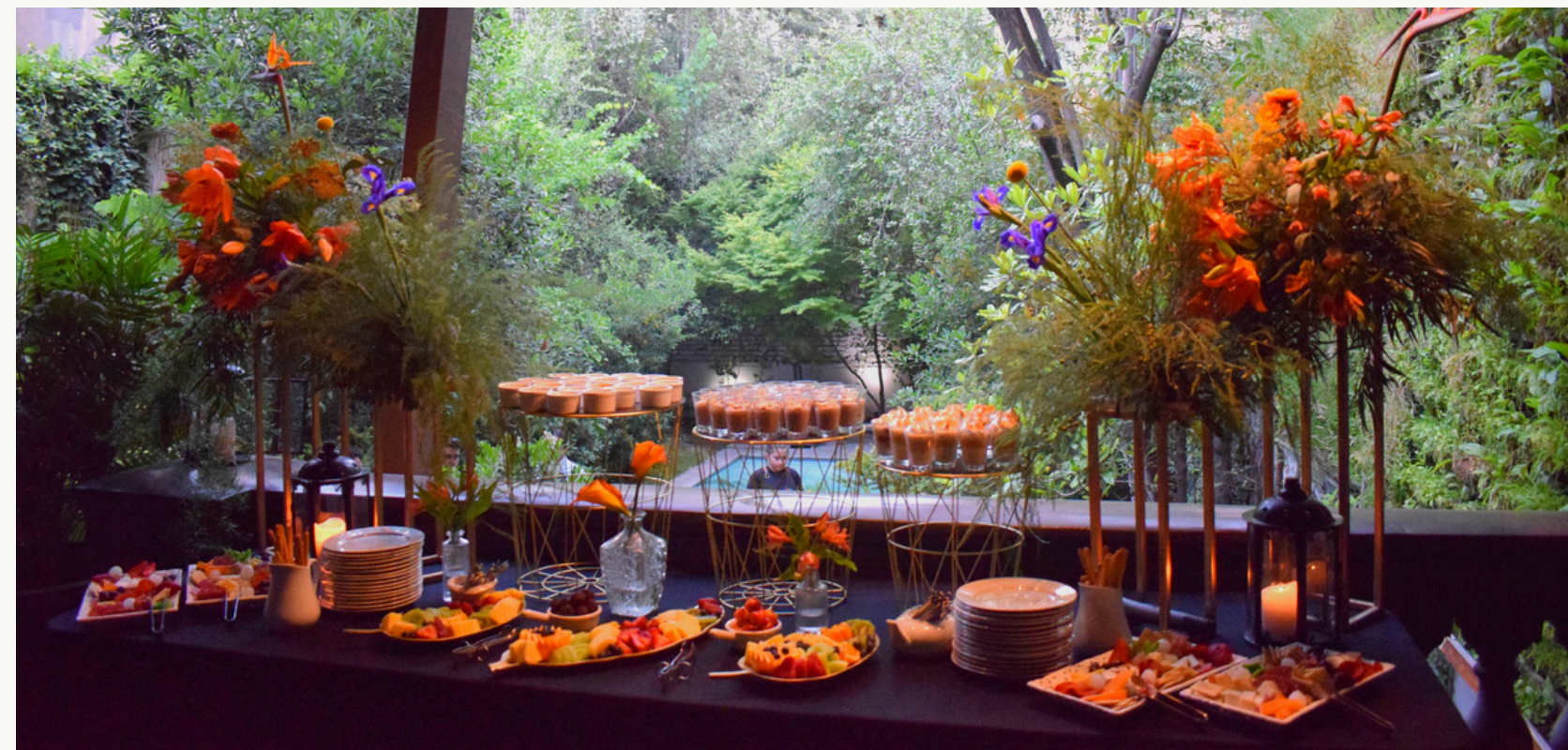
Selección de 2 Brusqueta, 2 tapaditos, 6 bocados de coctel , selección de queso, charcutería, snack, 2 salsas, fruta estación, 4 mini delicias dulces y dos postres.
Jugos naturales, bebidas y espumante

Incluye: mantelería, vajilla, cristalería, montaje y desmontaje.
1 garzón

\$35.900 + IVA p/p sin mobiliario

Traslado \$80.000 + IVA

Mobiliario se cotiza por separado + traslado



CÓCTEL Y BUFFET DE POSTRES

Selección de 2 Brusqueta, 10 bocados de coctel, 2 mini platos
Buffet de 3 mini postres, mix de tartaleta de frutas, pie de limón, browni y mini
alfajores y fruta de estación.

Pisco sour, espumante, cerveza, bebidas y jugos
2 garzones cada 30 personas

\$45.900 + IVA p/p sin mobiliario

Traslado \$80.000 + IVA

Mobiliario se cotiza por separado





ASADO Y ENSALADAS

5 bocados de coctel , selección de queso, charcutería, frutas estación, 300 gramos proteína, 4 tipos de ensalada y dos acompañamiento, mini sopaipillas.

Jugos naturales, bebidas y espumante

Incluye: mantelería, vajilla, cristalería, montaje y desmontaje.

\$50.900 + IVA p/p sin mobiliario

Traslado \$80.000 + IVA

\$60.000 + IVA pp con mobiliario

\$180.000 + IVA



BAR ABIERTO X HORA

\$4.500 p/p

Elegir 4 cocteles/4 destilados

Mojitos

Daiquiri

Aperol

Ramazzotti

Piña colada

Margarita

Pisco

Vodka

Gin

Whisky

Vino

Cerveza

Espumante



COCTEL

Ceviche pescado

Cóctel de marisco

Brusqueta de camarón y emulsión de palta

Queso camembert apanado con salsa agridulce

Mini tartaleta de mermelada de cebolla y queso de cabra

Quiche de champiñón

Empanadita de queso y espinaca

Empanadita de carne

Rollito de salmón, queso philadelphia

champiñón relleno y parmesano

Based plant

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

Champiñón relleno de vegetales

Gazpacho de tomate

BOCADO ADICIONAL

\$1.200



ENTRADA

Ceviche de salmón y frutilla

Ceviche de tilapia y palta

Tataky de vacuno con emulsión ajo y papas nativas

Ensalada del huerto y huevos de codorniz

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



PRINCIPAL

Reineta a la mantequilla de alcaparras
Lomo saltado
Solomillo a la chilena
Pollo Parisiene
Filete mignon (\$3.000)
Selección marina y crema con especias

Acompañamiento:

Puré rustico
Risotto de zetas silvestres y parmesano
Tabulé de cuscús
Guiso de quinoa y espárragos
Charquicán

Based-Plant

Fetuccini de zapallo italiano, con nueces y pesto
Zetas de ostras ahumadas y guiso de mote
Lasaña de zapallo y bechamel de porotos blancos



BRUSQUETAS/ TAPADITOS

Salmón y parmesano
Roast beef y mostaza antigua
Pasta de pollo
Jamón serrano y queso crema
Queso camembert y nueces picadas
Palta y pernil
Camaron apanado y emulsión de palta

Based plant
Tapanade de aceituna
Paté casero de tofu, espinacas y pimentón
Pasta de champiñon y brotes
Verduras horneadas
Humus y tomates asados
Fondo de alcachofa y pepino
pasta de palta y vegetales



POSTRE

Tres Leches

Mousse de chocolate
Semifrío de frutos rojos

Creme brulee

Manjarete

Mousse de frutos rojos

Tiramisú

Selva negra

Based Plant

Sorbet de Pera

Parfait de mousse de chocolate vegano y avellanas

Panna cota de coco

Mini delicias:

Macarons

Trufas de chocolates

Pie de limón

Tartaletas de frutas

Browni

mini alfajores