



2026



BANQUETERÍA | DECORACIÓN | PRODUCCIÓN

# CATÁLAGO CORPORATIVO

# LISTA UNITARIA PRODUCTOS

Mínimo 6 unidades

Cupcakes con logo o personalizados \$3.500 + IVA

Galleta con logo o personalizada \$3.500 + IVA

Macarons \$1.900 + IVA

Barquillos de chocolate y manjar artesanal \$1.900 + IVA

Brownie sin azúcar y nueces \$2.500 + IVA

2 Mini donut \$1.600 + IVA

Trufas de chocolate tipo Ferrero \$1.900 + IVA

Mini postres \$1.600 + IVA

Mínimo 10 unidades

Mini Croissant relleno \$2.200 + IVA

Mini tapadito relleno \$1.500 + IVA

Brusqueta sabores \$1.500 + IVA

Mini baguette \$2.000 + IVA

Baguel relleno \$3.500 + IVA

Ciabatta rellena \$3.500 + IVA

Croissant Relleno \$3.500 + IVA

Jugos AMA 300 cc \$2.400 + IVA

Despacho las Condes \$12.000





## TARDE DE CAFÉ Y DONUT

Incluye: Mantelería, cristalería, vajilla

Café de grano

Té de hojas y canela

Leche descremada

Jugo natural Frutilla/ Melón tuna

Donut bar (4 mini donut)

4.500 +IVA (hasta 19 personas)

3.700 + IVA (hasta 39 personas)

3.300 + IVA (sobre 40 personas)

Garzón \$35.000

# COFFEE BREAK STANDARD

Incluye: Mantelería, cristalería, vajilla

Café de grano

Selección de té

Leche descremada

Jugo natural

1 tapadito

1 mini croissant relleno

1 bollería dulce

Selección de galletas de mantequilla

1 porción de fruta

13.000 +IVA (hasta 19 personas)

10.000 + IVA (hasta 39 personas)

8.500 + IVA (sobre 40 personas)

Garzón \$35.000



# COFFEE BREAK FULL

Incluye: Mantelería, cristalería, vajilla

Café de grano

Selección de té

Leche descremada

Jugo natural sabores

Agua mineral

1 mini baguette

1 mini Croissant

1 tapadito relleno

Mix Mini tartaleta de frutas, pie de limón, brownie y mini alfajores

Yogurt natural, granola y miel

brochetas de frutas



15.000 +IVA (hasta 19 personas)

12.500 + IVA (hasta 39 personas)

10.500 + IVA (sobre 40 personas)

Garzón \$35.000

# BRUNCH

Incluye: Mantelería, cristalería, vajilla, deco básica y servicio

Jugo natural sabores y bebidas

Aguas saborizadas

1 Croissant jamón queso

4 selección brusquetas

Mix Mini tartaleta de frutas, pie de limón, brownie y mini alfajores

Selección de quesos y charcutería

Pichos caprece y mediterráneo

Pocillo frutas

Mini hotcake y syrup

23.000 +IVA (hasta 19 personas)

18.500 + IVA (hasta 39 personas)

17.000 + IVA (sobre 40 personas)

Garzon \$35.000



# DESAYUNO BOX

Incluye: Caja, taza y cubiertos de madera

Café sabor

Té Twinings

Yogurt natural endulzado

Fruit Musli

Jugo Afe

2 baguette

1 alfajor

1 Donut

Fruta de estación



\$25.000+ IVA

Valor despacho no incluido

# DESAYUNO BOX VEGANO-DIABETICOS

Incluye: Caja, taza y cubiertos de madera

Café sachet vegano

Té Twinings

Yogurt Vegetal

Fruit Musli

Jugo Afe

2 sándwiches free gluten

1 Chocolate vegano

Fruta de estación

\$28.000+ IVA

Despacho \$12.000



# ALMUERZOS CORPORATIVOS EN OFICINA

Incluye: Banquetería, vajilla y servicio.

Entrada

Principal (Proteína + acompañamiento)

Postre

Jugo, agua y/o bebida, café o té.

17.000 +IVA (hasta 19 personas)

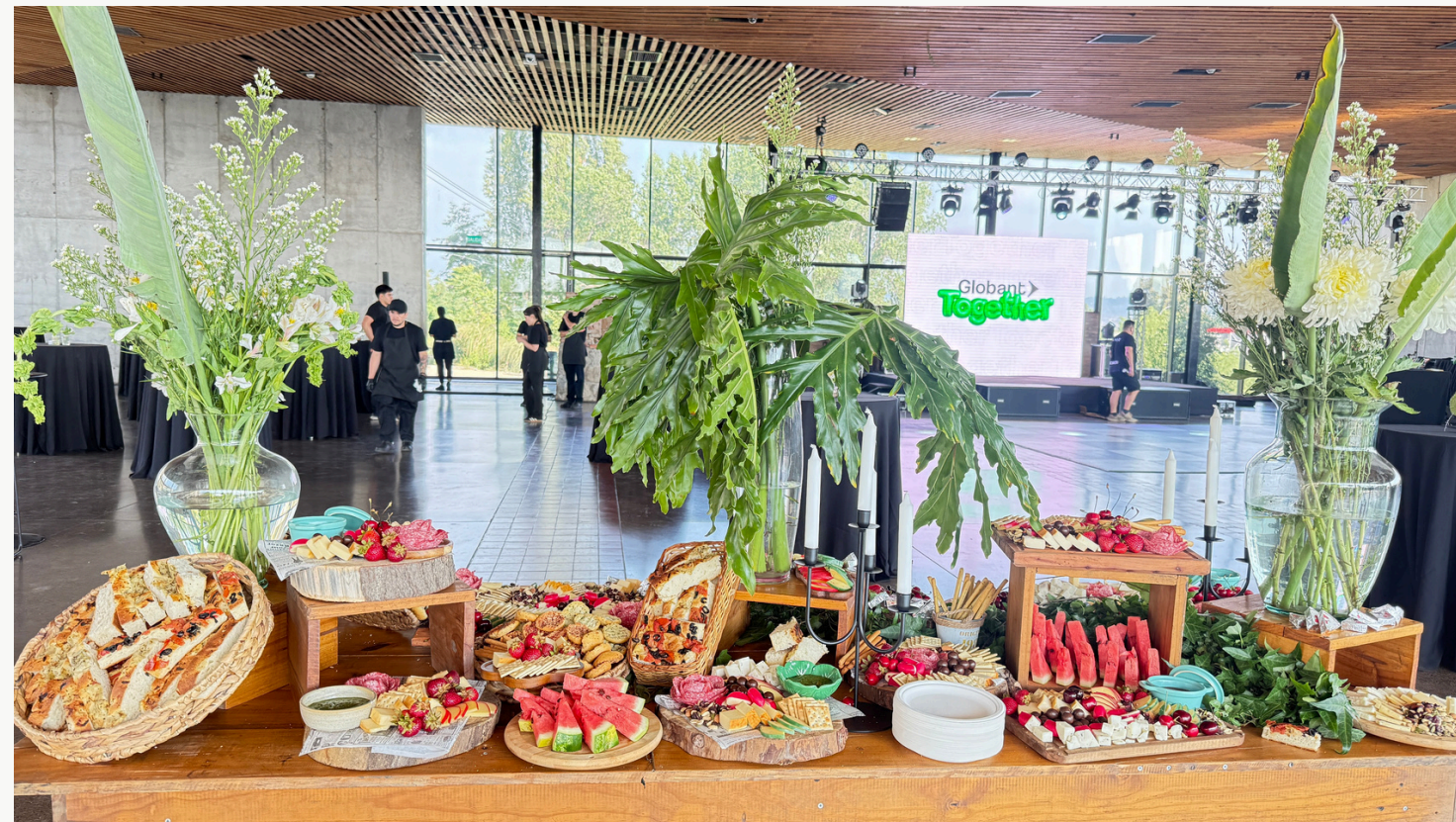
13.500 + IVA (hasta 39 personas)

12.000 + IVA (sobre 40 personas)

Garzón \$35.000

# MESON DE QUESOS

Incluye: 10 tipos de quesos, charcutería, diferentes tipos de panes, verduras, fruta estación, fruta confitada, y frutos secos



\$7.000 +IVA (hasta 19 personas)  
\$5.000 + IVA (hasta 39 personas)  
\$4.000 + IVA (sobre 40 personas)

Garzón \$35.000

# ALMUERZOS CORPORATIVOS (CATERING)

Incluye: Empaque, cubiertos madera y servilleta

Ensalada XS o Postre

Sandwich gourmet

Jugo botella/ bebida lata/ agua mineral

\$9.000+ IVA

Despacho \$12.000 y un mínimo de 10 u.

Solicitar menú según temporada



# EVENTOS CORPORATIVOS (ALMUERZOS Y CENAS)

Incluye: Banquetería, decoración, mobiliario, vajilla y servicio

8 bocados fríos y/o calientes, entrada, principal, postres, vino maridaje, pisco so espumante bienvenida, cerveza, bebidas, jugos y café.

Sin bar abierto: \$40.000 + IVA

Con Bar Abierto: :\$50.000 + IVA

Traslado Santiago \$200.000 + IVA

Traslado Fuera de área metropolitana \$500.000 + IVA

Solicitar menú según temporada



# EVENTOS CORPORATIVOS (CÓCTEL EXTENDIDO)

Incluye: Banquetería, decoración, vajilla y servicio

12 bocados fríos o calientes, 2 mini platos y buffet de postres, frutas, quesos y charcutería.

Sin bar abierto: \$35.000 + IVA

Con Bar Abierto 3 horas: :\$40000 + IVA

Traslado Santiago \$200.000 + IVA

Traslado fuera de área metropolitana \$500.000 + IVA

Mobiliario Lounge se cotiza de forma individual

Solicitar menú según temporada



## CONDICIONES

- Servicios se debe solicitar con 1 SEMANA mínimo de anticipación.
- Se debe enviar orden de compra antes del despacho de los productos.
- Reserva con el 50% del pago y el otro 50% día de la entrega, en caso de no tener una negociación previa.
- Reservas a [hola@fresaparty.com](mailto:hola@fresaparty.com) /+56941400266
- Solicitar menú que va variando según productos de temporada.

Pagos y Orden de compra

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](mailto:administracion@fresaparty.com)