



**2026-2027**

  
*Fresa Party*  
Productora de Eventos

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, puedes solicitar nuestro catalogo.

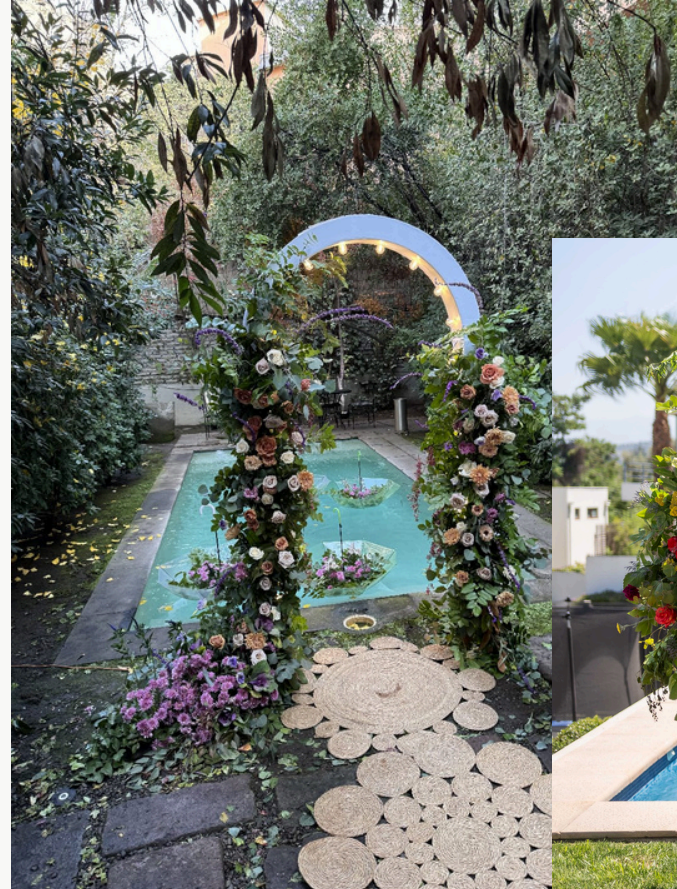
***El valor total : Locación + ceremonia + plan de banquetería + extras***

# Valores banquetería por persona (8 horas servicio)

## Incluyen IVA

Tarea	10-30	31-60	61-99	100-150
1 Asado o buffet con bar abierto (*)	\$95.900	\$87.900	\$83.900	\$79.900
2 Cóctel extendido con bar abierto	\$99.900	\$90.900	\$86.900	\$82.900
3 Almuerzo o cena y cóctel sin bar abierto	\$89.900	\$82.900	\$78.900	\$74.900
4 Almuerzo o cena y cóctel con bar abierto	\$95.900	\$86.900	\$82.900	\$78.900

# 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 (*)	\$400.000 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



# CÓCTEL 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 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 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 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
- Champiñón relleno de vegetales
- Brocheta de brucas asadas con salsa de mozzarella y miel de mapple.



## ENTRADAS

Carpaccio Salmon, alcaparras y parmesano

Ceviche de salmón y frutilla

Ceviche de pulpo y tilapia

Tatakya 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 Parisiense

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



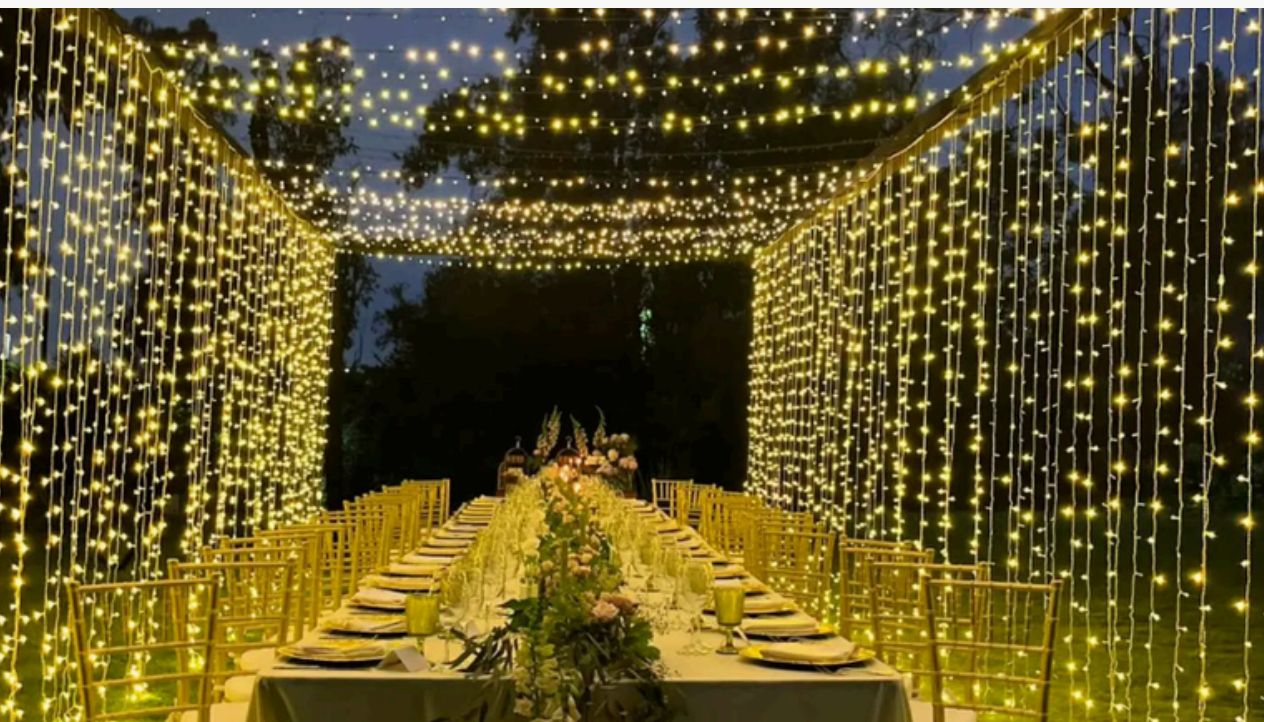
# BAR ABIERTO

## 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)