

---

---

# *Celebraciones* *Hotel Neruda*

---

---



HOTELERA   
NERUDA

# Menú Neruda

## Para tomar

Frutilla Sour  
Espumante  
Kir Royal  
Copa de Vino  
Mango Sour  
Daiquiri  
Jugos de frutas  
Bebidas  
Agua Mineral

## Aperitivos

Tiraditos de corvina con leche de tigre  
Tártaro de palmito sobre mini sopaipillas  
Rolls de jamón serrano relleno con guiso de pimientos y queso crema  
Camarón ecuatoriano crocante en salsa de merquén  
Pincho de res con salsa de vino tinto  
Chupe de mariscos

## Entradas

Copa de espumante  
Sabores del Mar, tiradito de salmón ahumado con salsa criolla y camarones ecuatorianos con puré de limón  
Semifrío de palmitos con jamón serrano, acompañado de puré de guacamole y nachos  
Causa chilota de pescado con palta y mini ensalada de hojas verdes



## Platos Principales

Filete de res con salsa de 3 pimientos acompañado de papas con espinacas a la crema y verduras de la temporada

Medallón de lomo relleno con juliana de verduras acompañado de risotto de alcachofas, espárragos a la plancha y salsa de Merlot

Filete de salmón con salsa de camarones acompañado de lasaña de papas nativas y mini ensalada de quínoa

## Buffet de Postres

Pastelería francesa

Panacotta

Mousse de chocolate y otros sabores

Suspiro limeño

Variedad de Creeme brulée

Fruta de la estación

Salsas de berrie, chocolate y caramelo para acompañar

## Para Acompañar

½ Botella de Vino (Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc)

Una bebida por persona

Café, té o infusión

## Servicio de Amanecida

Dos tapaditos por persona (pavo asado con lechuga hidropónica y roast beef con pepino y mayonesa)

Consomé de res o ave o crema de calabaza



# Menú Gran Neruda

## Para Tomar

Pisco Sour  
Kir Royal  
Caipiriña  
Daiquiri  
Mojito Cubano  
Espumante  
Copa de Vino blanco y tinto  
Jugo de frutas  
Agua mineral  
Bebidas

## Aperitivos

Ceviche de pescado con aire de limón de pica  
Montaditos de pulpo con hojas de rúcula  
Roast Beef con grissini y salsa de criolla  
Queso de cabra marinado con pesto y peras al vino tinto  
Sate de ave envuelta en masa philo  
Pincho de res con salsa de merquén y vino tinto  
Gyosas orientales con salsa de soya

## Entradas

Copa de espumante para el brindis  
Carpaccio de salmón ahumado con pebre de palta y sésamo tostado  
Galantina de ave al oporto con frutos y mini ensalada de hojas con limoneta clásica  
Pastel frío de centolla puré de palta y ensalada cítrica



## Platos Principales

Ojo de bife grillé con chutnay de champiñones acompañado de  
chapalele y espárragos al vapor  
Filete Angus asado con salsa de oporto, papas a la crema y verduras  
de la temporada  
Filete de Corvina con salsa de camarones acompañado de arroz  
basmati y cebollín

## Buffet de Postres

Pastelería francesa  
Panacotta  
Mouse de Maracuyá  
Tarta de Mango  
Variedad de creemé brulée  
Tiramisú  
Bombones  
Fruta de la estación  
Salsas de berrie, chocolate y caramelo para acompañar

## Para Acompañar

½ botella de Vino Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc)  
Dos bebidas por persona  
Café, té o infusión

## Servicio de Amanecida

Dos tapaditos por persona (Jamón Serrano con hojas de rúcula y queso crema,  
y ave palta)  
Consomé de res o ave o caldillo de congrio

# Menú Para Niños

## hasta 12 años

### Entradas

Mini fajita de jamón queso  
Porción de empanaditas mixtas de horno

### Platos Principales

Dados de ave apanados con papas asadas  
Escalopines de filete con tagliatelle

### Postres

Banana Split con salsa de chocolate  
Copa de helados artesanales con salsa de chocolate

Bebida incluida.

Valor menú de niños \$14.900.- + iva



# Servicios Incluidos

*Servicio de garzones y barman.*

*Mesas redondas para 8-10 personas.*

*Caminos de mesa y un centro de mesa pequeño (colores a elección).*

*Vajilla, cuchillería y cristalería para todo el servicio.*

*Supervisor a cargo del evento.*

*Degustación para 4 personas.*

*Hora de término 04:00 Am*

*Valores más IVA*

<b>Cantidad de personas</b>	<b>Menú Neruda</b>	<b>Menú Gran Neruda</b>
<b>0 - 50</b>	<b>\$43.935</b>	<b>\$51.435</b>
<b>51 - 60</b>	<b>\$40.988</b>	<b>\$46.812</b>
<b>61 - 70</b>	<b>\$37.662</b>	<b>\$44.548</b>
<b>71 - 80</b>	<b>\$36.175</b>	<b>\$42.935</b>
<b>81 - 90</b>	<b>\$35.042</b>	<b>\$41.709</b>
<b>91 - 100</b>	<b>\$34.158</b>	<b>\$40.752</b>
<b>101 - 110</b>	<b>\$33.459</b>	<b>\$39.994</b>
<b>111 - 120</b>	<b>\$32.877</b>	<b>\$39.364</b>
<b>VALOR DE SALON: \$400.000.-</b>		

# Opcionales

Hotel Neruda ha desarrollado un servicio especial de Open Bar para los eventos comenzando la atención una vez finalizada la cena, por un máximo de 3 horas y evento con mínimo de 40 personas.

## Bar Abierto Tradicional

Incluye Pisco Mistral, Ron Bacardi añejo, whisky Johnny Walker 6 años, Vodka Stolichnaya, cervezas nacionales, vino, espumante Valdivieso, bebidas, agua mineral y jugos.

\$11.900.- más iva por persona

## Bar Abierto Superior

Incluye Pisco Alto del Carmen, Ron Barceló, Ron Habana, Vodka Stolichnaya y Absolut, Whisky Johnny Walker, Cervezas nacionales e importadas, vino, espumante, bebidas, agua mineral, y jugos.

\$12.900.- más iva por persona

## Servicio de Descorche

Bebidas con Alcohol \$3.100 + iva por botella  
Bebidas sin Alcohol \$2.000 + iva por botella

## Otros Servicios Adicionales

Amplificación  
Iluminación  
Proyección  
Arreglos Florales  
Música Envasada y Dj.

# Celebraciones Neruda



[www.hotelneruda.cl](http://www.hotelneruda.cl) / [ventas@hotelneruda.cl](mailto:ventas@hotelneruda.cl)