

CLASSIC P1

LA DECO QUE INCLUIMOS

CÓCTEL

Ambientación lounge con mesas, sillas, taburetes, sillones, puf, banquetas y barras, en un estilo relajado, decorado con flores frescas y follaje verde, (hasta 40 personas sentadas)

SALÓN

Mesa Principal. Decorada con camino de flores de la temporada más arreglos aéreos, mantelería según proyecto deco y elementos decorativos

Mesas de Invitados. Decoradas con flores frescas y follaje de temporada en arreglos altos y/o bajos

Buffet de Postres. Decorado con hermosos elementos y grandes arreglos de flores frescas en distintas alturas, fuentes y platería para la presentación de los postres

DECORACIÓN AÉREA

Variedad de lámparas PARISSIMO (50), colgantes decorativos (30), cielo estrellado de luces hadas (40), cascadas de luces hadas en salón (4)

FLORES Y VERDE

Nuestra decoración incluye flores frescas y follaje verdes de temporada, quedando sujeto a la disponibilidad del mercado según estaciones del año y fechas de alta demanda

MESAS Y SILLAS

Mesas redondas y/o cuadradas para 10 personas / Sillas Crossback, Chiavari Blanca o Dorada / Mantelería a elección

¿FAN DE LOS DETALLES?

Up Grade con costo asociado

Si quieres agregar otro toque wow a tu decoración, o bien quieres personalizar tu experiencia, cuenta con nosotros, lo hacemos todo!!!

Desde toques personales con tu sello hasta decoración temática, o el estilo que tú quieras ¡Un concepto único desde el comienzo!

Tu ceremonia soñada, creada especialmente para ti

PARISSIMO BANQUETERIA

CLASSIC

PROPUESTA P1

T. Baja

Jun. Jul. Ago
Viernes Sábado

T. Media

Ene. Feb. May. Sep
Viernes Sábado

T. Alta

Mar. Abr. Oct. Nov. Dic
Viernes Sábado

250 y más	1,89 UF + IVA	1,93 UF + IVA	1,93 UF + IVA	1,97 UF + IVA	1,97 UF + IVA	2,01 UF + IVA
200 a 250	2,05 UF + IVA	2,09 UF + IVA	2,09 UF + IVA	2,13 UF + IVA	2,13 UF + IVA	2,17 UF + IVA
150 a 200	2,39 UF + IVA	2,43 UF + IVA	2,43 UF + IVA	2,47 UF + IVA	2,47 UF + IVA	2,51 UF + IVA
125 a 150	2,67 UF + IVA	2,71 UF + IVA	2,71 UF + IVA	2,74 UF + IVA	2,74 UF + IVA	2,78 UF + IVA

After hour	0,83 UF + IVA
Niños	0,71 UF + IVA

Servicios

Horas alargue: 0,07 UF + IVA pp

Eventos día: 0,21 UF + IVA pp

Traslados

Santiago: 18 UF + IVA

RM hasta 60 k.: 27 UF + IVA

Fuera RM: A evaluar según logística

Condiciones de pago:

10 % al momento de reservar, 90 % restante
30 días antes del evento

Contacto:

Jorge Martínez +56 9 95335300 / ventas@parissimo.cl
WSP: +56 9 98264251

PARISSIMO BANQUETERIA



MENÚ

GASTRONOMÍA

Cóctel + hummus y Tostadas
Barra de Gin
Barra de Aperitivos
Jugo natural y Limonadas
Bebidas
Entrada
Plato central
Buffet de Postres
Cafetería
Barra Abierta
Bajones

LA BARRA

BARRA DE APERITIVOS

Espumante Brut
Pisco sour al Limón de Pica
Ramazzotti
Kir Royale
Saint Germain Spritz
Aperol
Sangría YM
Jugos de fruta natural y Limonadas frescas

BARRA ABIERTA NOCHE

Pisco Alto del Carmen 40° Transparente
Pisco Alto del Carmen 35°
Gin Pajarillo
Espumante Brut, Ramazzotti, Aperol
Vodka Absolut Raspberry
Vodka Absolut Blue
Fernet Branca
Campari
Cachaza 51
Vermouth Rosso
Ron Pampero Especial
Tequila Olmeca Dark Chocolate

Cocktails y Mocktails

Gin Tonic
Mojito Tradicional c/s Alcohol
Caipiriña c/s Alcohol
Negroni
Piscola
Vodka Tonic de Maracuyá
Fernet Coke

Y la creatividad de nuestros Bartenders....

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS

(8 bocados por persona)

Camarón en suave crema de Aji Amarillo **Gluten free**

Rollo de Prosciutto relleno con Ciruelas y Quinoa en Queso Crema **Gluten free**

Kubbe de filete en emulsión de Oliva y Limón

Causa negra de camarón sobre Tortilla Crujiente

Hojaldre de Salmón en Queso crema y un Toque de finas hierbas

Pinchos Toscanos, tomate Cherry y Queso cabra-vaca, en Albahaca-Oliva **Veggie/Gluten free**

Papita rellena con pino de Berenjenas y Salsa Guacamole **Vegan/Veggie/Gluten free**

Nem de vegetales y Tofu en Salsa Hoisin **Vegan/Veggie/Gluten free**

BOCADOS CALIENTES

(6 bocados por persona)

Satay de Pollo a la Thai en Salsa Sweet Chili **Gluten free**

Pinchos de Solomillo en Salsa Teriyaki Gold **Gluten free**

Chupe de Jaiba en Masa filo

Saquito de Espinacas a la crema **Veggie**

Camarones Panko en Salsa Tártara

HUMMUS Y TOSTADAS

(2 bocados por persona)

Hummus de Zapallo / Betarraga / Cilantro, y sus Toppings **Vegan/Veggie/Gluten free**

Acompañado de Tostadas Crujientes

CENA

ENTRADAS

Tataki de Atún Rojo de Isla de Pascua en cuscús y verduras del Huerto, brochado de Betarraga, Salsa Ponzu y un Toque de hojas verdes

Tártaro de Salmón Premium y Sésamo Negro en cuscús y verduras del Huerto, brochado de Puré de Paltas, Salsa de Cilantro y un Toque de hojas verdes

Mousse de Ricotta en Lonchas de Jamón Crudo, Pimiento Morrón, Zapallo Italiano y Berenjenas Salteadas, brochado de Albahaca y un Toque de hojas verdes frescas

Camarones Salteados al limón y cúrcuma en Tamburo de Causa al Aji Amarillo y Zapallo Italiano escalfado en brochado de Aceitunas de Azapa y un Toque de hojas verdes

Crema de Zapallo con sofrito de cebolla y ajo en aceite de oliva extra virgen, un toque de mantequilla, queso Parmesano y unas pepitas de calabaza y tomillo **Veggie/Gluten free**

Timbal de Quinoa de Colores y brunoise de vegetales con suave capa de encevichado de Setas y un Toque de hojas verdes **Vegan/Veggie/Gluten free**

Ensalada de hojas verdes (Arúgula, Lechuga rizada, Espinacas baby y Berros), Tofu marinado y Sésamo Tostado en emulsión de Coco y Mango **Vegan/Veggie/Gluten free**

PLATOS CENTRALES

Filete a la grilla con Salsa Demi-Glace, acompañado de Gratín de Papas y Puré de Espinacas a la Crema en gredita y un Toque de hojas verdes

Brisket de Angus ahumado (a baja temp. por 12 hrs en Roble) en Salsa a las Tres Pimientas, acompañado de Risotto de Trigo Mote verde y un Toque de Crujientes Papas Hilo

Curry de Pavo al Tandoori Masala, mezcla de especias de Oriente, acompañado de Puré crocante de Betarraga y Cebolla caramelizada

Filete a la grilla en Salsa de Oporto, acompañado de Pastelera de Choclo, Pebre de Quínoa en gredita y un Toque de hojas verdes

Solomillo Relleno con verduras del huerto y Salsa de Ciruelas al Malbec, acompañado con Puré Trufado de Papas, Zapallo Amarillo y un Toque de hojas verdes

Salmón Premium en confit de verduras y queso Roquefort, acompañado de Polenta al caldo y un Toque de hojas verdes

Lasagna de Carne Mechada Ahumada y verduras de la Casa, acompañada de Coulis de tomates frescos, hierbas aromáticas y Queso Grana Padano con un Toque de hojas verdes

MENÚ DE NIÑOS

Elige uno de ellos

Chicken Breast, Pechuga de Pollo a la grilla, Papas fritas a la francesa, Salsa Ketchup y Mayonesa

Cheeseburger a la grilla, Papas Rústicas al vapor y Fritas, Salsa Ketchup y Mayonesa

Pizza Premium con Tomate Asado, Queso Mozzarella, Jamón Artesanal y un Toque de Albahaca

PLATOS ESPECIALES

VEGAN-VEGGIE-NO LACTOSA

(Elige uno de ellos)

Curry de Garbanzos y verduras de la Casa, acompañado de Arroz Basmati con Almendras tostadas

Vegan/veggie/No lactosa

Lasagna Vegana con láminas de Zapallo Italiano y Berenjenas, Tomate Concasse y Salsa al Queso vegano **Vegan/veggie/ No lactosa**

Musaka de Berenjenas, Zapallo Italiano, Tomates, Champiñones, Queso vegano y Salsa Pomodoro **Vegan/veggie/ No lactosa**



BUFFET DE POSTRES

Gran Buffet de Postres con más de 30 recetas

Pan de Elote, Tarantela de Manzana, Panqueques Manjar, Mousse (Maracuyá, Frutos Silvestres), Suspiro Limeño, Tiramisú, Crema volteada, Panna cotta de Vainilla, Pavlova, Hojaldre de Manzana, Merengues con manjar, Arroz con leche y mazamorra morada, Terrina de Chocolate Blanco y Negro, Pie de Manzana, Pastel Griego, Kutchen del sur y Selección de Frutas de la Temporada

Salsas de Frutos Silvestres y Manjar al Cointreau

Cheesecake

De frambuesa

Tradicional

De chocolate y seste de Naranja

Tortas

Bizcocho Integral Zanahoria-Nuez, relleno con Lúcumas, Crema Pastelera y Manjar

Bizcocho Frambuesa, rellano con Crema de Chocolate y Guanábana

Bizcocho Chocolate oscuro, rellano con Manjar y Mermelada de Guindas ácidas

Bizcocho Verde del Bosque y Semilla de calabaza, rellana con crema de Tres Leches

CAFETERÍA

Coffee bar

Café de grano recién Molido

Té negro de Ceylan y Mix de flores

Hierbas aromáticas

COMIDAS DE TRASNOCHE

Bajones para la hora de la fiesta

Consomé Clásico con Tapaditos de Pollo y Almendras Tostadas

Pulled Pork con Coleslaw y Salsa Golf en Pan Amasado

Papas fritas con Ketchup y Mayo