**RTFeventos**

**&**

**Campanario de Paine**

**RECEPCION**

Celebración diurna o nocturna con un estilo joven, solo coctel gourmet, postres y gran fiesta.

**LIQUIDOS**

Pisco Sour

Mango Sour

Espumante

Ramazotti

Vino Tinto (Reserva)

Vino Blanco (Reserva)

Jugo natural (Piña,Frambuesa)

**COCTEL FRIO**

Ceviche de Reineta (presentación en cucharitas de loza)

Tartar de Sálmon (presentación en cucharitas de loza)

Tapas veganas (champiñones/aceituna sevillana)

Tapas Veganas (berenjenas/pimentones escabechados)

Tapas mediterraneas (queso crema/jamón crudo)

Mini Sandwich (ave/pimentón)

**COCTEL CALIENTE**

Brochets ave/cerdo en salsa especial

Brochets de Res en salsa cabernet

Chupe de jaiba (presentación en pocillitos de loza)

Pastelitos de Choclo (presentación en pocillitos de loza)

Empanaditas fritas pp. (de queso)

Mini quitche lorraine.

Mini quitche espinaca.

Empanaditas de horno pp. (Queso/jamón, pino, queso/camarón)

**BUFFET DE POSTRE** (presentación en shots de vidrio)

Nugett de chocolate

Mouse de frambuesa

Mouse de maracuyá

Suspiro limeño

Leche asada

Brochets de fruta de la estación

Pie de limón

**BAR ABIERTO** (Wisky por cuenta de los novios)

Desde las 1.30 Hasta las 3.30 de la madrugada

Ron Pampero (Roncola, daikiri)

Pisco Alto del Carmen 35º (Piscola)

Vodka Stolisnaya (Vodka tónica, vodka naranja)

Tequila (Tequila sunrise)

Aperol/espumante

Ramazotti/espumante

Bebidas blancas y negras (light)

Agua mineral

Jugo naranja

Hielo.

**FIN DE FIESTA**

Consomé de ave

**VALOR**: $57.000.- pp.

**FORMA DE PAGO**: 15% del valor total del servicio al momento de la firma del

Contrato, saldo 7 días antes del evento.

Minimo 100 personas,duracion del evento 7 horas,duracion del coctel 4 horas

**Este presupuesto incluye:**

**Centro de eventos: Campanario de Paine**

1.- Mesas redondas de arrimo

2.- Mantelería y carpetas

3.- Sillas con cubresillas blancas y lazos del color de las carpetas

4.- Decoración de las mesas con arreglos florales naturales.

5.- DJ.profesional, sonido, iluminación, estroboscopica, láser, humo,

7.- Personal de atención

**RESERVAS**

F/ +569-94840104 Sr. Reginaldo Tapia

F/ +569-42529201 Sr. Mario Diaz

Mail reginaldo@rtf.cl

www.rtf.cl

campanariodepaine@gmail.com

Los Acacios 907 La Trilla Paine