



CASA VANDER
HOTEL BOUTIQUE & RESTAURANT

CARTA DE EVENTOS

ALMUERZOS Y CENAS

Cada opción de menú incluye 1 trago o bebida.
Opciones: Copa de Vino, Bebida, Agua, Pisco Sour o Espumante.

MENÚ 1 \$18.500

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

Opción 1: Crema de Verduras.
Opción 2: Ensalada de la estación.

FONDO:

Opción 1: Chuletas de cerdo acompañadas con papas asadas al perejil y ajo.
Opción 2: Merluza apanada con arroz verde cremoso.

POSTRE:

Opción 1: Helado.
Opción 2: Pera al Vino Tinto.

MENÚ 2 \$22.500

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

Opción 1: Tabule mediterráneo de quinoa.
Opción 2: Crema de tomates y pimientos.

FONDO:

Opción 1: Reineta a la mantequilla con papas a la crema.
Opción 2: Plateada con pastelera de choclo.

POSTRE:

Opción 1: Mouse de limón.
Opción 2: Turrón de Vino.

MENÚ 3 \$32.500

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

Opción 1: Tiradito de atún sobre pebre de mango.
Opción 2: Crema de Calabaza con crutones.

FONDO:

Opción 1: Osobuco, acompañado de risotto al azafrán.
Opción 2: Crepe de salmón y camarón, con salsa bechamel y toques de parmesano.

POSTRE:

Opción 1: Mouse de maracuyá.
Opción 2: Brownie con Helado.

SERVICIOS DE CÓCTEL

CÓCTEL TRADICIONAL \$18.500

(uno de cada uno por persona)

OPCIONES FRÍAS:

- Ceviche de merluza.
- Brocheta capresse.
- Crostini con paté de la casa.

OPCIONES CALIENTES:

- Empanaditas queso camarón.
- Crostini Napolitano.
- Brocheta merluza apanada en panko.

CÓCTEL PREMIUM \$22.000

(uno de cada uno por persona)

OPCIONES FRÍAS:

- Canastito masa filo con ceviche de camarón, palta y palmitos.
- Crostini con tartar de atún.
- Trozo de queso camembert relleno con frutos secos.

OPCIONES CALIENTES:

- Brocheta de pollo satay.
- Mini pastelitos de ostión.
- Petit bouche relleno de prosciuto y crema al parmesano.

SERVICIOS DE BAR

BAR ABIERTO

(consumo ilimitado de tragos, para mínimo 30 personas)

TRADICIONAL

\$24.000 por persona

- Whisky
- Ron dorado
- Vodka Stolichnaya
- Pisco
- Gin
- Bebidas
- Agua
- Copa de Vino reserva

PREMIUM

\$36.000 por persona

- Whisky
- Ron dorado
- Vodka Stolichnaya
- Pisco
- Gin
- Bebidas
- Agua
- Copa de Vino reserva
- Whisky Chivas Regal
- Tequila
- Ron Bacardi

BAR LIMITADO

(3 tragos por persona, para mínimo 15 personas)

TRADICIONAL:

\$14.000 por persona

- Whisky
- Ron dorado
- Vodka Stolichnaya
- Pisco
- Gin
- Bebidas
- Agua
- Copa de Vino reserva

PREMIUM:

\$18.500 por persona

- Whisky
- Ron dorado
- Vodka Stolichnaya
- Pisco
- Gin
- Bebidas
- Agua
- Copa de Vino reserva
- Whisky Chivas Regal
- Tequila
- Ron Bacardi

SERVICIOS DE CAFETERÍA

HORA DEL TÉ TRADICIONAL

\$9.900 por persona

- Café o té con o sin leche.
- Trozo de kuchen de frutos rojos o manzana.
- Pan Baguette relleno de Ave Pimentón o Ave palta.
- Jugo natural de frutas de la estación.

HORA DEL TÉ PREMIUM

\$13.500 por persona

- Café de grano o variedades de té de la casa, con o sin leche.
- Trozo de kuchen o torta.
- Pan Croissant acompañado de tomate deshidratado, albahaca y queso.
- Galletón de nuez artesanal.
- Jugo natural de frambuesas o chirimoya.

CONDICIONES COMERCIALES:

- Los precios indicados en este listado se encuentran sin IVA, y tienen una vigencia de 30 días.
- La propina del servicio no está incluida y se sugiere un 10%.
- Las Reservas tienen que ser aseguradas y confirmadas mediante un depósito previo del 100% del valor contratado, recordando que una vez reservado no se puede disminuir el número de asistentes.
- Para coordinar el evento se requiere de una anticipación mínima de 7 días después de haber transferido la reserva.
- 72 horas antes del día del evento, la cantidad de personas solo podrá aumentar hasta un máximo de 5 personas más y se deberá cancelar el saldo del servicio en conjunto con el consumo adicional.
- El día del evento las personas informadas serán cobradas 100%, incluyendo las que no hayan asistido. No se entregará ninguna compensación por las personas inasistentes.
- El consumo de servicio de Bar estará estipulado por escrito el día de la Reserva. Este podrá ser servido en el Bar del local o en las mismas mesas por parte de los garzones, a solicitud de los clientes que lo hayan contratado. Este servicio solo será entregado al interior del local. Su utilización adecuada es de responsabilidad del cliente.
- El consumo de comestibles solo será efectuado dentro del local. Por ningún motivo el restaurant entregará comida o bebestibles para llevar a las personas asistentes para ser consumidas fuera del local.
- No se permite traer alimentos elaborados fuera del restaurant.
- 5 días hábiles antes del evento se deberá informar el menú elegido para los asistentes. En el caso que sean dos opciones las elegidas se deberá especificar la cantidad de personas para cada menú.

CAPACIDAD:

Capacidad máxima 80 personas

SALÓN BAR: 20 PERSONAS

SALÓN REINA VICTORIA, INCLUYE TERRAZA: 50 PERSONAS

SALÓN DE CAFÉ: 8 PERSONAS

OTROS (VALORES SIN IVA)

BUFFET DE POSTRES: COTIZAR CON ANTICIPACIÓN

PIANISTA: \$80.000

DATA: \$70.000

DJ: \$150.000

ORQUESTA: \$250.000

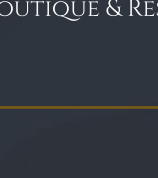
DECORACIÓN: COTIZAR CON ANTICIPACIÓN

HOTEL: COTIZAR SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRIMONIOS Y OTROS

Escríbenos al siguiente mail: mercedes.ferrer@casavander.cl

Casa Vander Hotel Boutique y Restaurant, ubicado en
Paseo Dimalow 135, Valparaíso Chile.
Teléfono de contacto +569 8157 2353
consultas y cotizaciones al mail: mercedes.ferrer@casavander.cl



CASA VANDER
HOTEL BOUTIQUE & RESTAURANT