



CASA VANDER
HOTEL BOUTIQUE

CARTA DE EVENTOS

ALMUERZO O CENA

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

MENÚ 1 \$22.500

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

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

FONDO:

- Opción 1: Chuleta de cerdo acompañada de papas al perejil.
- Opción 2: Merluza frita acompañada de cuscus con verduras.

POSTRE:

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

MENÚ 2 \$32.500

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

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

FONDO:

- Opción 1: Brocheta de ostiones con tocino sobre cama de arroz cremoso.
- Opción 2: Plateada acompañada de gnocci casero con salsa parmesana.

POSTRE:

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

MENÚ 3 \$43.000

(Elegir una opción por persona)

ENTRADA:

- Opción 1: Tiradito de atún sobre salsa de mango y berros.
- Opción 2: Crema de Calabaza con crutones, semillas y toques de queso.

FONDO:

- Opción 1: Filete Mignon con salsa de champiñones, acompañado de papitas a la crema.
- 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.

MENÚ TODO INCLUIDO

CÓCTEL:

(cinco bocados por persona)

- Pulpo al olivo
- Camembert con cebolla caramelizada sobre panecillo crocante
- Roast beef con aderezo francés
- Satay de Pollo con salsa curry
- Camarón apanado en panko en salsa agrídulce

ENTRADA:

Opciones: (elegir una opción)

- Ceviche de reineta y camarón en dressing de cítricos, aceite de oliva y cilantro.
- Carpaccio de salmón en aderezo de alcaparras, limón y mostaza acompañado de hojas verdes y queso parmesano.
- Verduras grilladas y camarones al olivo sobre cuscús de cítricos y craquelado de berenjenas.

FONDO:

(elegir una opción)

- Opción 1: Filete Mignon con salsa de champiñones, acompañado de papitas a la crema.
- Opción 2: Crepe de ostión y camarón, con salsa parmesana.

BUFFET DE POSTRES:

- Mouse de maracuyá y chocolate bitter.
- Variedad de tortas tortas.
- Tiramisú.

\$49.990 Incluye 1 aperitivo, 2 copas de vino, y 3 tragos largos por persona.

\$59.990 Incluye 1 aperitivo, 2 copas de vino, y bar abierto tradicional.

SERVICIOS DE CÓCTEL

CÓCTEL TRADICIONAL \$14.500

(Elegir tres aperitivos 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 \$19.000

(Elegir tres aperitivos por persona)

OPCIONES FRÍAS:

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

OPCIONES CALIENTES:

- Brocheta Pollo Thai.
- 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:

\$17.000 por persona

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

PREMIUM:

\$26.500 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

\$10.000 por persona

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

HORA DEL TÉ PREMIUM

\$15.000 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.
- Jugo natural de frambuesas o chirimoya.

CONDICIONES COMERCIALES:

1. Los precios indicados en este listado se encuentran sin IVA, y tienen una vigencia de 30 días.
2. Las Reservas tienen que ser aseguradas y confirmadas mediante un depósito previo del 40% del valor contratado, recordar que una vez reservado no se puede disminuir el número de asistentes.
3. Para coordinar el evento se requiere de una anticipación mínima de 7 días después de haber transferido la reserva.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. El consumo de comestibles 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.
9. No se permite traer alimentos elaborados fuera del restaurant.
10. El mínimo de asistentes por salón:
 - Salón Reina Victoria 20 personas.
 - Salón café 5 personas.
 - Salón Bar 12 personas.

CAPACIDAD:

Capacidad máxima 80 personas

SALÓN BAR: 20 PERSONAS

SALÓN REINA VICTORIA, INCLUYE TERRAZA: 50 PERSONAS

SALÓN DE CAFÉ: 10 PERSONAS

OTROS (VALORES SIN IVA)

PIANISTA: \$80.000

DATA: \$70.000

DJ: \$150.000

ORQUESTA: \$250.000

DECORACIÓN: COTIZAR CON ANTICIPACIÓN

HOTEL: COTIZAR SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRIMONIOS Y OTROS

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

Casa Vander Hotel Boutique
ubicado en Paseo Dimalow 135, Valparaíso Chile.

Teléfono de contacto 981572353

consultas y cotizaciones al mail: mercedes.ferrer@casavander.cl

CASA VANDER
HOTEL BOUTIQUE