

Eventos privados

Santa Fortuna^{MR}

Bakery & Café

BÁSICO



\$255

Por persona (Mínimo 30 personas)

Barra de charcutería y panadería artesanal.

Frutos secos, frutos del bosque, fruta fresca, embutidos, ate de membrillo, aceitunas y variedad de quesos.

Bebidas

- 1. Pepino, limón y chía
- 2. Jamaica, guayaba y canela

ITALIANO



\$350

Por persona (mínimo 25 personas)

Entradas (elige una opción)

- Charcutería individual

Frutos secos, frutos del bosque, fruta fresca, embutidos, ate de membrillo, aceitunas y variedad de quesos.

- Mesa de canapés/tapas

Bruquetas en pan artesanal hecho en casa, acompañados de quesos, embutidos y aderezos.

- Mesa de snacks (mix de frutas)

Fruta fresca de temporada acompañada de aderezos y chile en polvo.

Plato fuerte (elige una opción)

- Lasagna a la bolognesa

Capas de pasta rellenas de ragú de res, bañadas en salsa pomodoro y gratinadas con queso parmesano.

- Fettuccini Arrabbiata con pechuga de Pollo

Pasta en salsa de tomate picante, acompañado de pechuga de pollo a la parrilla.

- Pasta Alfredo con Pollo

Fettuccini en cremosa salsa Alfredo, servido con pechuga de pollo jugosa.

Postre (elige una opción)

- Cheesecake de Frutos Rojos o Guayaba

Tarta de queso suave con topping de frutas frescas.

- Mini panadería artesanal al centro

Selección de mini croissants, roles de canela y conchas de mantequilla.

Bebidas (elige una opción)

- 1. Pepino, limón y chía
- 2. Jamaica, guayaba y canela
- 3. Café americano refill

PREMIUM



\$470

Por persona (mínimo 25 personas)

Entradas (elige una opción)

- Crema de Brócoli

Sopa cremosa de brócoli, servida con crutones dorados.

- Queso Fundido

Queso derretido servido sobre un sartén caliente tipo "skillet", acompañado de mini tortillas. Elige para acompañarlo con: chistorra, chorizo ranchero o champiñones.

- Chicharrón de Rib Eye

Trozos de rib eye dorados al vino blanco, montados sobre una deliciosa cama de guacamole cremosito. Perfecto para empezar con el pie derecho.

- Ensalada Peras al Vino

Fresca y ligera: mezcla de lechugas, espinacas, cebolla caramelizada, almendras crocantes y un toque de queso de cabra, todo balanceado con peras al vino.

Plato fuerte (elige una opción)

- Fettuccini Alfredo con Camarones

Clásico y siempre ganador: fettuccini bañado en cremosa salsa Alfredo con parmesano, acompañado de camarones salteados en mantequilla.

- Salmón en Salsa de Mango

Filete de salmón a la plancha (200g), bañado en una salsa agrodulce de mango que te va a enamorar, acompañado de pimientos morrones salteados al ajo y mantequilla.

- Santo Rib Eye

Un jugoso corte de rib eye (200g) a la plancha, servido con cebollitas caramelizadas, papas doradas y chile toreado para darle el toque perfecto.

- Milanesa de Pollo

Proteínas cocinadas a la perfección, servidas con espárragos y puré de papa.

Postre (elige una opción)

- Tiramisú

Postre italiano clásico con capas de bizcocho, café y crema de mascarpone.

- Bizcocho de Almendra

Pastel esponjoso con sabor a almendra, perfecto para cerrar la velada.

- Rebanada de Pastel Cross

Sabores: Zanahoria, durazno nuez o chocolate.

Bebidas (elige una opción)

- 1. Pepino, limón y chía
- 2. Jamaica, guayaba y canela
- 3. Café americano o de olla refill

INCLUYE EN TODOS LOS PAQUETES:

- Servicio de Mesero y Loza: Atención personalizada y vajilla de alta calidad.
Propinas a personal no incluidas en precios
- Renta del Espacio por 5 Horas: Ambiente acogedor y elegante para tu evento
Los horarios son únicamente de 4:00pm a media noche.
Los precios incluyen IVA

BEBIDAS CON ALCOHOL \$250 por persona.

Prohibido la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años

BARRA LIBRE DE TINTO DE VERANO O CLERICOT:

Vinos refrescantes mezclados con frutas de temporada, disponibles durante todo el evento.

DECORACIÓN ADICIONAL:

Podemos ayudarte a personalizar tu evento con adornos de globos, flores, centros de mesa o la temática que tu busques.

Reseva ahora



