



CARTA BANQUETERÍA

EDICIÓN AGOSTO 2023



Acerca de Nosotros ...

Corazón de Jengibre es una empresa que ha impulsado el concepto de **Decobanquetería** de cara hacia nuestros clientes, con el fin de entregar opciones que combinen exquisitos sabores y puestas en escena armoniosas que se transformen tanto en un polo de degustación como en un complemento adecuado a cada una de las celebraciones de las cuales formamos parte.

Todos los productos utilizados en nuestras recetas son cuidadosamente seleccionados y traídos, en su mayoría, desde el sur de Chile. Un sello que nos caracteriza como banquetería.

El origen de cada una estas recetas tienen una fuerte influencia de la zona Sur de Chile. Es en aquellas frías tardes, reunidos alrededor de tradicionales cocinas sureñas, compartiendo con la familia o con algún grupo de amigos, es que se generan estas preparaciones.

Esa experiencia de sabores es la que traemos a cada una de sus celebraciones.

Acerca de nuestros proveedores ...

Siempre en la búsqueda de excelencia, hemos seleccionado a proveedores que nos acompañan en nuestro montaje, lo que nos asegura una altísima calidad en cada una de nuestras preparaciones.





SERVICIOS DE CATERING



Todos los productos mencionados en este listado, son en modalidad entrega o retiro en nuestro local.
Para servicios con montaje, consultar nuestra carta de Coffee Break.

TAPADITOS

En pan Frica

Valor 20 Unidades **\$17.900 + IVA**

Elegir relleno:

- Pasta huevo ciboulette – jamón de pavo – lámina de pepino
- Caprese: Queso crema – pesto de Albahaca – queso blanco – tomate Cherry
- Pasta de salame – lechuga hidropónica
- Pasta de aceitunas – lechuga hidropónica
- Jamón – queso – orégano
- Ave pimentón – pasta huevo - ciboulette

Valor 20 Unidades **\$21.900 + IVA**

Elegir relleno:

- Queso cabra – Salteado de Tomate en aceite de oliva
- Queso crema – Salmón ahumado y rúcula
- Jamón de pavo – queso camembert – berro – mayonesa y aliño de mostaza y miel
- Pollo – láminas de palta - mayonesa

Valor 20 Unidades **\$25.900 + IVA**

Elegir relleno:

- Mechada – queso – lechuga – tomate – mayonesa
- Salmón ahumado – queso crema – alcaparra – rúcula
- Jamón serrano – tomate – queso crema – ciboulette
- Mechada – queso (para calentar)





En pan Mini croissant (para calentar)

Valor 20 Unidades \$21.900 + IVA

Elegir relleno:

- Pollo desmechado – tomate – lechuga – mayonesa
- Queso crema – jamón – queso
- Pera caramelizada – queso bree – miel de ulmo
- Queso crema – tártara artesanal – salmón ahumado

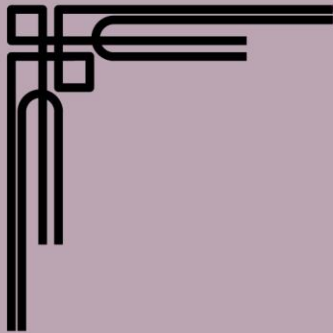
En pan Mini hoja (para calentar)

Valor 20 Unidades \$18.900 + IVA

Elegir relleno:

- Jamón - queso





CROSTINIS

Valor 20 Unidades **\$19.900 + IVA**

- Queso crema – peras salteadas – queso bree – miel de ulmo

Valor 20 Unidades **\$21.900 + IVA**

- Jamón serrano – tomate – queso crema – pesto de albahaca

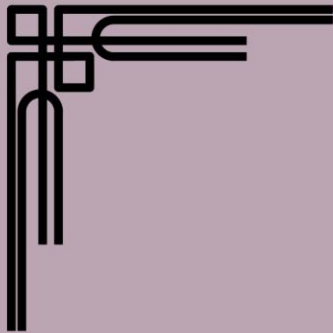
Valor 20 Unidades **\$25.900 + IVA**

- Queso crema – slice de salmón – tártara artesanal – mostaza en grano

Valor 20 Unidades **\$25.900 + IVA**

- Camarón ecuatoriano – tomate – quesocrema – ciboulette





MINI QUICHE

Valor 20 Unidades **\$29.900 + IVA**

- Lorraine (jamón – queso – tocino)
- Cebolla – tocino – queso – champiñones
- Alcachofa – pimentón
- Pesto de albahaca – tomate Cherry
- Pollo – verduras salteadas

PINCHOS CÓCTEL

Valor 20 Unidades **\$25.900 + IVA**

- Tomate Cherry – albahaca – queso mantecoso – salame
 - Incluye salsa dip

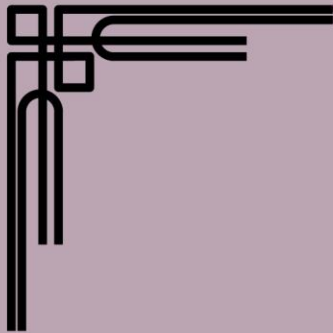
CANAPÉS

Valor 50 Unidades **\$23.900 + IVA**

Cuatro (4) sabores clásicos

- Champiñón salteado en mantequilla y oliva - Topping de ciboulette.
- Moñito de queso crema - tomate Cherry - topping de ají verde - ciboulette.
- Moñito de queso Philadelphia - pimentón asado - topping choclo - salame.
- Lechuga hidropónica - choclo baby – topping Pimentón.





MINI PIZZA

Valor 20 Unidades \$18.900 + IVA

Masa y Salsa pomodoro de elaboración propia

Elegir:

- Jamón – queso – tomate – orégano – albahaca
- Queso mantecoso – aceituna – salame – tomate Cherry
- Queso – jamón – piña
- Alcachofa – cebolla morada salteada

SANDWICH

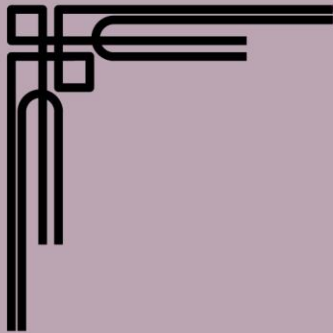
Valor de cada corte \$2.200 + IVA

Corte de Pan italiano ciabatta (medio pan) de masa madre

Elegir:

- Capresse: Philadelphia - queso blanco – tomate - pesto de albahaca - aceituna - orégano
- Pollo desmechado – lechuga - tomate - mayonesa Kraft
- Huevo – jamón - láminas de pepino





MONTADITOS EN PAN MIGA

Valor 30 unidades \$17.900 + IVA

Tamaño cóctel

Elegir:

- Tártara artesanal de huevo – slice salmón ahumado
- Pasta de huevo ciboulette – tomate
- Pasta de huevo ciboulette – lámina de pepino

MINI DULCES

Caja Anita

Valor cada caja \$14.900 + IVA

Contenido:

- 4 pavlovas merengue crema frutos rojos
- 4 kuchen de manzana
- 4 brownies manjar merengue
- 4 alfajores de maicena azúcar flor.

(Pastelitos de 3 bocados)





Caja Rosita 50 unidades

Valor cada caja \$22.900 + IVA

Contenido:

- 10 mini tartas de frutas de estación o Pie de limón o kuchen de manzana.
- 10 mini alfajores de chocolate
- 10 mini alfajores de maicena borde de coco rallado.
- 10 mini alfajor hojarasca.
- 10 mini galletas deliciosas frambuesa

Diego Portales #650 Recreo, Viña del Mar

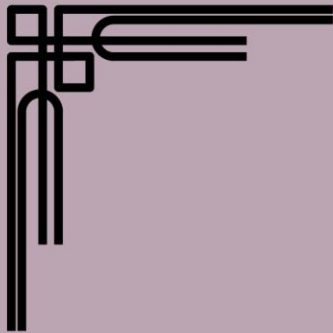


+56 9 4589 1146



corazonjengibre





CARTA PASTELERÍA

Kuchen de Manzana familiar

Valor \$13.900 + IVA

- Pastel artesanal receta alemana, relleno con reducción de manzana canela y cuebierto con crumble de miga artesanal.

Pie de limón familiar

Valor \$13.900 + IVA

- Pastel artesanal receta alemana, preparado con limón natural y frosting de merengue italiano

Porción de torta casera

Valor por porción \$2.300 + IVA

Trozo de torta tradicional artesanal

Elegir:

- Tres leches
- Cuatro leches
- Durazno – Manjar
- Durazno - crema

(Puede cotizar otros rellenos de torta)

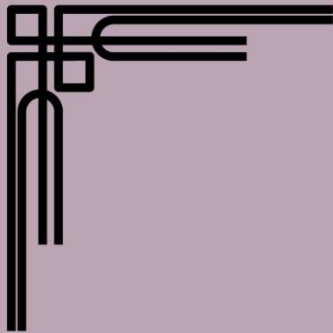




Condiciones de los Servicios

- ✓ Se reserva fecha con el abono del 30% del valor total
- ✓ Se debe confirmar la cantidad de asistentes con al menos 1 semana de antelación
- ✓ Saldo restante se debe acreditar el día del evento, previo al montaje de este.
- ✓ Cuando corresponda, el montaje se realiza 2 horas antes de la hora programada de inicio.
- ✓ Ante cualquier daño o pérdida del mobiliario o vajilla, se debe cancelar el valor específico registrado en el contrato simple de arrendamiento.
- ✓ El contratante debe disponer, para los servicios con despacho o montaje de 1 estacionamiento para carga y descarga lo más cercano a la puerta del acceso de la ubicación del evento.





Diego Portales #650 Recreo, Viña del Mar



+56 9 4589 1146



corazonjengibre

