

El Rosario

NOSOTROS

Nuestra Casona cuenta con una espectacular entrada de palmeras con antorchas de fuego que impactan a primera vista, terminando en una fuente de agua que da la bienvenida a la imponente fachada.

Se encuentra ubicado en el centro de Calera de Tango, (Av. Calera de Tango 9), frente a la Iglesia de la comuna, con excelentes accesos a solo 30 minutos de Santiago.

Desde nuestros comienzos hace más de 20 años nos hemos preocupado por otorgar un servicio de calidad lo que se refleja en una trayectoria con total profesionalismo.

Contamos con resolución sanitaria 2454/2003 y Patentes

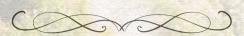
PLATOS ESPECIALES



Contamos con menú especial en caso de que existan restricciones alimentarias, sin costo adicional.



El Rosario



EN QUÉ CONSISTE EL TODO INCLUIDO

- Casona
- Banquetería
- Orientación profesional
- Bar abierto de inicio a fin en todos los tragos
- Decoración
- Flores
- Iluminación
- Maitre
- Personal especializado
- Música con Dj
- 24 bolas disco
- Guardarropía
- Estacionamiento privado con guardias
- Grupo electrógeno (generador de luz)
- Jardines decorados e iluminados

*No se acepta banqueteria ni dj externos

MENU TRADICIONAL



BRINDIS

Espumante Viña Mar

BAR ABIERTO

Espumante Viñamar
Caipiriña
Aperol Spritz
Kir royal
Mojito
Mango Sour
Pisco Sour
Agua mineral
Agua tónica
Coca Cola normal y sin azúcar
Ginger Ale
Jugos naturales

TRAGOS LARGOS

Ron bacardi blanco y barceló añejo
Pisco Alto del Carmen y Mistral
Vodka Stolichnaya
Tequila Sombrero Negro
Vino Tinto y Blanco Misiones de Rengo

COCTEL COCTEL FRÍO



7 BOCADOS POR PERSONA

Carpaccio de Salmón con reducción de Cítricos y Alcaparras

Tartar de Atún, Palta y Mango en reducción de Soja y Trufa

Ceviche vegetariano Fungi
Jamón Serrano relleno con queso crema y ciboulette
en Reducción de Frambuesa
Crostinis de Camarón en gajo de Palmito
Brocheta vegetariana al Pesto fresco
Crostinis de Salmón ahumado con mousse de ricotta al
eneldo



7 BOCADOS POR PERSONA

Brusquetas Quiche Lorraine

Camarones a la Crema al Estilo Corbeille
Empanaditas de Masa Phyllo Champiñón Queso
Empanaditas de Masa Phyllo Salmón Queso
Pincho de Ave con Salsa Agridulce
Camarones Apanados con Salsa Teriyaki

COMIDA ENTRADA



ELEGIR DOS (INTERCALADAS)

Torre Sublime sobre Chutney de tomate Causa peruana de camarones y salmón sobre emulsión de palta y cítricos

Tartar de Jamón Serrano Ibérico acompañado de tostadas de Aceite de Oliva extra Virgen Crepes de espárragos y champiñones al azul gratinado Crepes de camarón, salmón y ostión en salsa de mariscos



PLATO DE FONDO

Medallón de Filete con Salsa Oporto o Champiñón sobre Risotto de Mote

Plateada en Salsa de Vino Blanco sobre Pastelera de Choclo con un toque de Romero Fresco

Salmón a las finas hierbas sobre Puré de Zapallo con Cebolla caramelizada



MESÓN DE POSTRES



Tiramisú
Suspiro Limeño
Profiteroles rellenos de crema pastelera
Pie de Limón
Frutas de la estación
Mousse de Manjar Chocolate
Creme Brulee
Cheescake de Maracuyá
Tres Leches
Torta Manjar Nuez
Torta Chocolate Trufa
Torta Crema Lúcuma Manjar Nuez



ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIONES



TRASNOCHE

Consomé Churrasquitos Tomate Mayo



MENU CAMPESTRE



BRINDIS

Espumante Viña Mar

BAR ABIERTO

Espumante Viñamar
Caipiriña
Mojito
Kir Royal
Mango Sour
Pisco Sour
Sangría
Agua mineral
Agua tónica
Coca Cola normal
Coca Cola sin azúcar
Ginger Ale
Jugos Naturales

TRAGOS LARGOS

Ron bacardi blanco y barceló añejo Pisco Alto del Carmen y Mistral Vodka Stolichnaya Tequila Sombrero Negro Vino Tinto y Blanco Misiones de Rengo

COCTEL



9 BOCADOS POR PERSONA

Brusqueta

Mini choripan con pebre
Camarones a la crema al Estilo Corbeille
Mini Pastel de Choclo
Brocheta vegetariana al Pesto Fresco
Empanaditas de Masa Phyllo de Camarón Queso
Jamón Serrano con Queso Crema y Ciboulette en
Reducción de Frambuesa
Crostini de Camarón en gajo de Palmito
Crostinis de Salmón ahumado con Mousse de Ricotta al

COMIDA



<u>SOPAIPILLAS</u>

DOS BANDEJAS POR MESA



PAN AMASADO

SALSAS

Pebre

Mayonesa

COMIDA

PLATO PRINCIPAL



Asado a la Parrilla (se consideran las tres opciones por persona) Salmón

Lomo liso y/o vetado Pechuga deshuesada de Pollo



ACOMPAÑAMIENTO CALIENTE

Papa rústica con salsa de ciboulette

ENSALADAS

Palmitos, espárragos, champiñones en base de lechuga

Ensalada italiana (tomate, choclillos, morrón, aceitunas y queso mozzarella)



MESÓN DE POSTRES



Tiramisú
Suspiro Limeño
Tres Leches
Profiteroles rellenos de crema pastelera
Pie de Limón
Frutas de la estación
Mousse de Manjar Chocolate
Creme Brulee
Leche Asada
Cheescake de Maracuyá
Torta Manjar Nuez
Torta Chocolate Trufa
Torta Crema Lúcuma Manjar Nuez



ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIONES



TRASNOCHE

Consomé Churrasquitos Tomate Mayo



MENU PREMIUM



BRINDIS

Espumante Viña Mar

BAR ABIERTO

Espumante Viñamar Piña colada Aperol Spritz Ramazzotti Daikiri Caipiriña Sangría Gin Tonic Pisco Sour Mango Sour Mojito Mojito de Mango Kir royal Tequila Margarita - Sunrise - Golpeado Agua mineral y tónica Coca Cola normal y sin azúcar Ginger Ale Jugos Naturales

MENU PREMIUM



TRAGOS LARGOS

Ron bacardi blanco y barceló añejo
Pisco Alto del Carmen y Mistral
Gin Bombay Saphire
Vodka Stolichnaya
Tequila Sombrero Negro
Vino Tinto y Blanco Misiones de Rengo RESERVA

COCKTAIL EN BARRICAS CON HIELO

Cerveza Corona / Heineken / Cusqueña / Budweiser (se considera 1 cerveza por persona) *tipo según disponibilidad de proveedores

COCTEL

COCTEL FRÍO (8 BOCADOS POR PERSONA)



Carpaccio de Salmón con reducción de Cítricos y Alcaparras

Tartar de Atún, Palta y Mango en reducción de Soja y Trufa

Carpaccio de Pulpo con toques Cítricos
Ceviche vegetariano Fungi
Jamón Serrano con Queso Crema y Ciboulette en
Reducción de Frambuesa
Crostinis de Camarón en gajo de Palmito
Brocheta vegetariana al Pesto fresco
Crostinis de Salmón ahumado con mousse de ricotta al
eneldo



COCTEL CALIENTE (8 BOCADOS POR PERSONA)

Brusquetas Ají de gallina Quiche de Cebolla

Camarones a la Crema al Estilo Corbeille
Empanaditas de Masa Phyllo de Champiñón Queso
Empanaditas de Masa Phyllo de Salmón Queso
Pincho de Ave con Salsa Agridulce
Camarones Apanados con Salsa Teriyaki

COMIDA ENTRADA



ELEGIR DOS (INTERCALADAS)

Tartar de Jamón Serrano Ibérico acompañado de tostadas con Aceite de Oliva extra Virgen
Torre Sublime sobre Chutney de tomate
Causa peruana de camarones y salmón sobre emulsión de palta y cítricos

Crepes de espárragos y champiñones al azul gratinado Crepes de camarón, salmón y ostión en salsa de mariscos



ELEGIR DOS ITEM PRINCIPALES (INTERCALADAS)

Medallón de Filete con Salsa Oporto sobre Risotto de Mote

Plateada en Salsa de Vino Blanco sobre Pastelera de Choclo con un toque de Romero Fresco

Salmón a las finas hierbas con Salsa de Champiñón sobre Puré de Zapallo con Cebolla caramelizada

POSTRE A LA MESA



Pavlova de merengue crujiente con crema suave y una exquisita selección de frutos rojos

MESÓN DE

POSTRES



Macarons sabor pistacho, frambuesa, limón, chocolate, vainilla y caramelo Barquillos de chocolate

Pie de Limón

Tiramisú

Suspiro Limeño

Tres Leches

Mousse de Manjar Chocolate

Creme Brulee

Profiteroles rellenos de crema pastelera

Frutas de la estación

Cheescake de Maracuyá

Torta Manjar Nuez

Torta Chocolate Trufa

Torta Crema Lúcuma Manjar Nuez



ESTACIÓN DE TÉ, CAFÉ E INFUSIONES



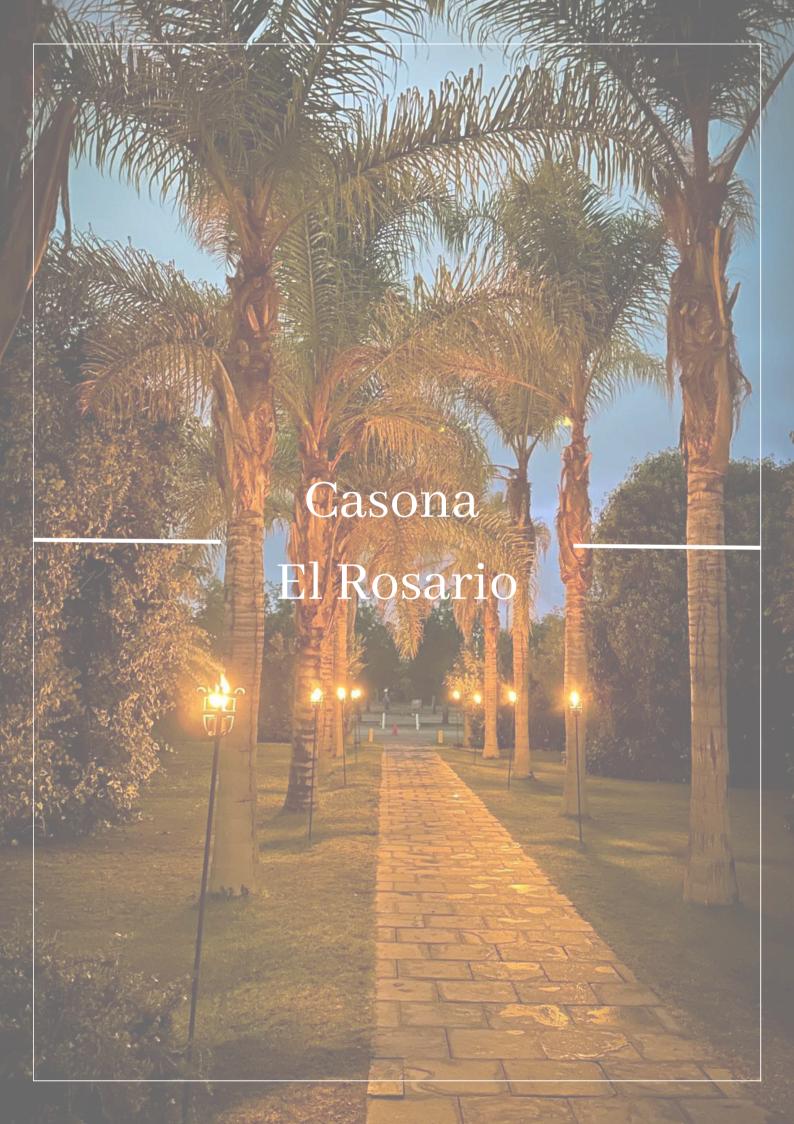
TRASNOCHE

Consomé

Papas Fritas

Tapaditos Barros Luco

Churrasquitos Tomate, Mayo



El Rosario

COTIZACIÓN VALIDA POR 30 DIAS



Contamos con un mínimo de 100 adultos los días Viernes 150 adultos los días Sábados, Domingos y festivos

Valores por persona desde 100 - 199 invitados

Menú Tradicional: \$87.900

Menú Campestre: \$90.900

Menú Premium: \$99.900



Valores por persona desde 200 - 299 invitados

Menú Tradicional: \$85.900

Menú Campestre: \$88.900

Menú Premium: \$89.900



Valores por persona desde 300 - 350 invitados

Menú Tradicional: \$79.900

Menú Campestre: \$80.900

Menú Premium: \$81.900



Valores más IVA

Para la reserva se realiza un abono de \$1.000.000 Saldo restante 15 días antes del evento

El Rosario



Evento

8 horas de evento (si llegan desde la iglesia)

9 horas de evento (si hay ceremonia en el lugar)

Tope de horario:

- Viernes 03:00 am
- Sabados 04:00 am

Adicionales

- Montaje ceremonia \$370.000
- Pileta con arreglos de flores: \$370.000

Otros

- Menú de niños (hasta los 12 años): \$35.000 p/p
- Invitados solo a la fiesta: \$30.000 p/p
- Hora adicional: \$470.000

*Valores más IVA

