



COTIZACIÓN

Cotización a quien interese, válida para el año 2025 sujeta a modificaciones

El Restaurante **NO INCLUYE** los siguientes ítems cuando son reservas superiores a 30 personas.

- Mantelería
- Copas de champaña o vino
- Vasos para whisky
- Vaso estándar
- Ningún tipo de decoración

VALORES A CANCELAR

- Alquiler de mantelería: \$5.000 c/u
- Servicio de meseros VALOR DEPENDE DEL HORARIO DE EVENTO (El restaurante incluye 1 solo mesero, se recomienda cada 20 invitados 1 mesero adicional para garantizar la calidad del servicio).
- La alimentación de los meseros corre por cuenta de los anfitriones del evento.
- Para todo evento superior a 25 personas es INDISPENSABLE el alquiler de carpas y más cuando se desea el servicio en zona al aire libre. (El valor depende del tamaño de las carpas, se pueden alquilar directamente con nosotros o traerlas).

DESCORCHES

Se hace cobro de descorche a cualquier trago o bebida que se ingrese al restaurante, sellada o abierta.

- ☐ Descorche de whisky por botella \$20.000, incluye hielo.
- ☐ Descorche de crema de whisky \$15.000, incluye hielo.
- ☐ Descorche de Vino por botella \$15.000
- ☐ Descorche de champaña **NO TIENE COSTO.**
- ☐ Descorche por canasta, caja o cartón de cerveza \$30.000, incluye refrigeración.
- ☐ Descorche por gaseosa por six pack \$12.000, incluye refrigeración.
- ☐ Descorche botellón de agua \$5.000
- ☐ Descorche de cualquier trago en botella \$20.000

MENÚ 1

Pechuga rellena de jamón y queso en salsa con champiñones

Lomo de cerdo en salsa tutifruti

Acompañado de puré de papa y ensalada agridulce.

VALOR POR PLATO: \$ 40.000

MENÚ 2

Lomo de cerdo en salsa de frutos rojos

Pechuga rellena de jamón y queso en salsa de tocineta

Acompañado de puré de papa y ensalada agridulce .

VALOR POR PLATO: \$ 40.000

MENÚ 3

Cabro asado, pierna pernil y carne oreada

Acompañado de pepitoria, yuca y ensalada agridulce

VALOR POR PLATO: \$ 46.000

MENÚ 4

Cabro asado, carne oreada

Acompañado de pepitoria, yuca y ensalada agridulce

VALOR POR PLATO: \$44.000

MENÚ 5

Pierna pernil asado, carne oreada y cerdo

Acompañado de yuca al vapor y ensalada agridulce

VALOR POR PLATO : \$42.000

MENÚ INFANTIL

Pierna pernil apanado con papa francesa ó

Nuggets de pollo con papa francesa

VALOR POR PLATO: \$20.000

ATENCIÓN

MAÍZ TOSTAO RESTAURANTE SE RESPONSABILIZA ÚNICAMENTE DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

LA RESERVA SE HACE EFECTIVA CON ABONO DEL 50 % DEL TOTAL, UNA VEZ HECHA LA RESERVA CON ABONO SI DESEAN CANCELAR EL EVENTO INDEPENDIENTEMENTE DE LAS RAZONES, EL RESTAURANTE **NO HACE DEVOLUCIÓN DEL DINERO.**

PARA TODA RESERVA SE PIDE CON ANTERIORIDAD CONFIRMAR EL NÚMERO DE PLATOS Y EL MENÚ ESCOGIDO CON MÍNIMO 8 DÍAS ANTES DE LA FECHA ESTABLECIDA PARA EL EVENTO, CUALQUIER INTENCIÓN DE MODIFICACIÓN EN EL NÚMERO DE PLATOS, EL RESTAURANTE NO HARÁ CAMBIOS O DEVOLUCIÓN DE DINERO, YA QUE POR ESE MOTIVO SE PIDE CONFIRMACIÓN.

EL RESTAURANTE **NO SE HACE RESPONSABLE POR OBJETOS PERDIDOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO, NI DE ACCIDENTES FORTUITOS QUE SE PUEDAN PRESENTAR.**

HORARIOS DE SERVICIO DE RESTAURANTE:

- **HORARIO DE ENTREGA DEL ÁREA DESCRITA PARA TEMAS DE DECORACIÓN : 3 DE LA TARDE (ESTO CUANDO EL EVENTO ES EN LA NOCHE Y 8 DE LA MAÑANA CUANDO EL EVENTO ES A MEDIO DIA)**
- **EL HORARIO MÁXIMO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ES HASTA LAS 9 DE LA NOCHE. CADA HORA ADICIONAL TENDRÁ UN VALOR EXCEDENTE DE 50.000**

HORARIOS EVENTOS

- **INFERIOR A 50 INVITADOS: MEDIANOCHE**
- **ENTRE 50 A 70 INVITADOS : 1 DE LA MAÑANA**
- **SUPERIORES A 70 INVITADOS: 2 DE LA MAÑANA**

Al firmar doy por entendido y acepto lo descrito en este documento.

Nombre legible

Firma

c.c