

ESTACIÓN RECOLETA

Catálogo Integral de Eventos

Una experiencia clásica, elegante y versátil. Desde cenas formales de alto perfil hasta celebraciones con estilo urbano. Nosotros nos encargamos de cada detalle.

SERVICIOS INCLUIDOS EN TODAS LAS PROPUESTAS

- **Personal Completo:** Servicio de garzones, bartenders (2), equipo de cocina (chef y cocineros) y personal de aseo durante todo el evento.
- **Infraestructura:** Arriendo exclusivo del centro de eventos Estación Recoleta.
- **Montaje:** Salón completo (mesas, sillas, mantelería, vajilla y cristalería) o estilo lounge según la propuesta.
- **Fiesta:** DJ, amplificación profesional e iluminación de pista.
- **Bebestibles:** Bar abierto continuo por 4 horas para todos los asistentes.

PROPUESTAS DE CENA FORMAL

Menú "Clásico Estación"

\$61.900 p/p (Todo Incluido - Base 50 personas)

Nuestra tradición y sabor casero, emplatado con sofisticación.

Cóctel de Bienvenida (Frío y Caliente):

- Bruschettas caprese (frío).
- Tapaditos de ave (frío).
- Mini empanaditas de queso (caliente).
- Sopaipillas cocktail con pebre (caliente).

Cena:

- **Entrada:** Crema de verduras de la casa con toques de crema fresca y crutones.
- **Fondo (A elección):** Carne Mechada al jugo con timbal de arroz a la jardinera y ensalada fresca - o - Pechuga de Pollo a las finas hierbas con puré rústico.
- **Postre:** Leche asada casera con salsa de caramelo en copa de cristal.
- **Mesa:** Incluye 2 botellas de vino por mesa (10 personas).

Menú "Recoleta Prime"

\$76.900 p/p (Todo Incluido - Base 50 personas)

Ingredientes seleccionados para celebraciones de alto perfil y matrimonios.

Cóctel de Bienvenida (Frío y Caliente):

- Cucharitas de ceviche (frío).
- Crostinis de jamón serrano (frío).
- Brochetas teriyaki (caliente).
- Camarones en panko (caliente).

Cena:

- **Entrada:** Ensalada tibia de hojas verdes, queso de cabra, nueces y aceto balsámico.
- **Fondo (A elección):** Asado de Tira en cocción lenta con pastelera de choclo en greda - o - Salmón a la plancha con salsa de alcaparras y risotto de quinoa.
- **Postre:** Tiramisú artesanal servido en copa.
- **Mesa:** Incluye 2 botellas de vino por mesa (10 personas).

PROPUESTA COCKTAIL FRÍO Y CALIENTE

Cocktail Premium

\$44.900 p/p (Todo Incluido - Base 50 personas)

Una selección completa diseñada para reemplazar una cena tradicional, con 12 a 14 bocados por persona.

Tiempos Fríos:

- Shot de ceviche mixto (pescado blanco y camarón) con leche de tigre.
- Bruschettas de salmón ahumado, queso crema al ciboulette y alcaparras.
- Crostinis de jamón serrano, rúcula fresca y reducción de aceto balsámico.
- Mini tapaditos de ave pimiento en pan de molde artesanal.

Tiempos Calientes:

- Mini empanaditas (Pino, Queso mantecoso, aji de gallina).
- Brochetas de pollo teriyaki con sésamo tostado.
- Tapaditos de nuestra clásica Carne Mechada al jugo con queso fundido.
- Chupes de jaiba servidos en vol-au-vent.

PROPUESTA CASUAL & URBANA

Menú "Smash & Fries"

\$54.900 p/p (Todo Incluido - Base 50 personas)

El equilibrio perfecto entre un producto de culto y coctelería ilimitada.

Plato Principal:

- **2 Cheese Burger Smash por persona:** 100g de blend de carne de res premium (costra Maillard), doble lámina de queso Cheddar fundido, pepinillos encurtidos, exclusiva Salsa Momitos y pan dorado en mantequilla.

Acompañamiento:

- Porción de 120g de papas fritas crujientes por persona.

¿Busca algo diferente? Contamos con más alternativas gastronómicas y la flexibilidad para personalizar la propuesta según sus preferencias y las necesidades de su evento.

BAR ABIERTO (4 HORAS CONTINUAS)

Incluido en todas las propuestas (Cenas, Cocktail y Casual) durante el horario de fiesta.

- **Destilados:** Pisco (Alto del Carmen / Mistral), Ron (Mojito tradicional).
- **Coctelería:** Ramazzotti Spritz, Pisco Sour peruano/chileno.
- **Fermentados:** Cerveza en botella o lata, Espumante Brut.
- **Sin Alcohol:** Bebidas (Coca-Cola, Sprite, Fanta), Jugo envasado.

ADICIONALES Y EXTRAS NO INCLUIDOS

- Cámara 360° (1 hora): \$250.000
- Robot Led (2 robots x 20-30 min): \$300.000
- Show Daddy Yankee cabezón (30 min): \$400.000
- Barra schopera (50 litros cerveza): desde \$300.000
- Mago de magia cercana: \$300.000
- Banda en vivo (tributo o bailable): desde \$500.000
- Fotógrafo (4 horas, capturas en bruto): \$250.000
- Fotógrafo (Todo el evento + álbum + retoques): \$400.000
- Grabación Drone Phantom 4 Pro (4 horas): \$500.000

CONDICIONES COMERCIALES Y POLÍTICAS DE RESERVA

1. Condiciones de Pago del Evento

- **Reserva (Abono Inicial):** Pago del 50% del valor total del evento al momento de la firma o confirmación para asegurar la fecha.
- **Saldo Final:** El 50% restante deberá estar pagado de forma obligatoria a más tardar **1 semana antes** de la realización del evento.

2. Garantía de Conservación (Obligatoria)

- **Monto y Pago:** Junto con el pago del saldo final (1 semana antes del evento), el cliente debe transferir una garantía de **\$350.000**.
- **Condición:** El pago íntegro de esta garantía es requisito indispensable para realizar el evento.
- **Devolución:** Se restituirá en un plazo máximo de 4 días corridos tras el evento, descontando eventuales daños, perjuicios o multas.

3. Políticas de Cancelación y Reagendamiento

- **Aviso con 30 días o más:** Derecho a devolución del 50% del primer abono realizado y opción de reagendamiento sujeto a disponibilidad.
- **Aviso con menos de 30 días:** Sin derecho a devolución de dinero ni reagendamiento de la fecha.