

Ulalá!

BANQUETERIA

Catálogo - Menú



DESAYUNO

\$5.200



Box Desayuno Frances

Sandwich en croissant recto relleno con jamón queso o vegetariano capresse acompañado de dos bolleñas dulces.
Adicional: Jugo en caja \$800 y kit de cafetería \$800



\$12.000



Cafe Italiano

Termo 1.9 ltr. con Café Italiano en grano.
Rinde 10 tazas aprox.



\$3.500

Sandwich en pan de miga

Porción: 2 triángulos p.p variedades de relleno:

- Jamón / queso
- Quesillo/mayo/ciboullet
- Queso/salame
- Tostadas con palta \$800 adicional



\$2.800 c/u

Porción de frutas o yogurt con granola

- Frutas seleccionadas y frescas de la estación
- Yogurt con granola y salsa de berries.

Producto sin azúcar añadida
Porción de 150 grs.



\$1.500 c/u

Tentacion dulce

Formato individual

- Medialuna Argentina (2 un.)
- Roulet de cheesecake
- Pan de chocolate
- Trozo de queque cacero
- Muffin tulip



\$1.900

Jugo de fruta

Botella de 250 cc con jugo de pulpa pura fruta natural, variedades:

- Frambuesa
- Maracuyá
- Chirimoya
- Piña



\$3.800

Coffee break I

Pausa de 10 a 15 mn
Cafe en grano italiano, te fina selección acompañado por variedades de galletas finas artesanales 4 p.p
*Solo aplica este servicio en caso de contratar servicio de almuerzo



\$6.500

Coffee break II

Pausa de 10 a 15 mn
Cafe en grano italiano, te fina selección acompañado por una porción de queque o muffin de la casa mas dos tapaditos en pan brioche o mini croissant rellenos con: ave pimentón, jamón/queso, capresse.
*Solo aplica este servicio en caso de contratar servicio de almuerzo

Ulalá!

BANQUETERIA

Menú

PARA COMENZAR O
COMPARTIR

\$3.900



Consomé Casero

Auténtico consomé de pollo saborizado con verduras y complementado con huevo de campo
Porción de 200 grs.



\$6.500

Mini empanaditas

Rellenas con:

- queso
- queso/champiñón
- pino

Porción de 12 un. por variedad.



\$10.500

Sopaipillas con pebre

30 Mini sopaipillas caseras acompañados con porción de Pebre 250 grs.



\$10.500

Cesta campestre

10 un. de mini pan amasado con porción de pebre 250 grs. y mantequilla para untar.



\$3.900

Crema de verduras

Crema de verduras casera.
Libre de gluten y lactosa.
Porción 200 grs.



\$2.900 c/u

Entrada individual

- Mix hojas verdes, tomate y cebolla en pluma
- Mix de hojas verdes, palmito, choclo y mayo

Porción de 200 grs.
Agregado de 1/2 palta adicional \$1.000



\$21.500 c/u

Entrada premium

- Camarones, cous-cous, aceitunas sevillanas y negras, pimentón amarillo, queso de cabra, tomate cherry y lechuga.
- Pastrami, queso de cabra, quinoa, lechuga, pepino, rúcula, tomate cherry y aceitunas negras.

Incluye: Aderezo de limón y aceite de oliva.
Porción para 5 a 6 personas

Ulalá!

BANQUETERIA

Menú

BRUNCH FRIOS



\$3.500

*Agregados
extras*

Acompaña nuestras deliciosas alternativas de brunch fríos con una porción de frutas frescas de la estación y bebestible (Agua mineral bebida en lata o jugo nectar)



\$6.000

Full proteína

Pollo desmechado, huevo duro, tomate cherry, pimentones asados, palmitos, todo montado sobre cama de lechuga. Incluye aderezo de limoneta. Porción de 400 grs.



\$6.500

Pollo cous cous

Pollo desmechado, cous cous con verduras salteadas, choclo, pimentones asados, zanahoria, aceitunas negras todo montado sobre cama de lechuga. Incluye aderezo de yogurt, mayonesa y ciboulet. Porción de 400 grs.



\$6.500

Iberico

Jamón Serrano, queso parmesano, palta, choclo, tomate cherry, brotes. Todo montado sobre cama de lechuga. Incluye aderezo a elección. Porción de 400 grs.



\$6.000

Vegetariano

Cous cous, choclo, sabrosa proteína de soya, pimentones asados, zanahoria y lechuga. Incluye aderezo de yogurt, mayonesa y ciboulet. Porción de 400 grs.



\$6.500

Vegano

Sabrosa proteína de soya, corazón de alcachofa, palta, pimentones asados, porotos rojos, aceitunas verdes, not mayo con ciboulet, palmitos o choclillos. Porción de 400 grs.



**\$5.000
c/u**

Wraps clásico

- Pollo mechado, choclo, tomate, cebolla morada, lechuga, topping de palta al cilantro.
- Humus de pimentón, choclo, tomate, cebolla morada, lechuga, topping de not mayo. 200 grs. c/u

Ualalá!

BANQUETERIA

Menú

SANDWICH

\$3.500



Agregados extras

Acompaña nuestras deliciosas alternativas de brunch fríos con una porción de frutas frescas de la estación y bebestible (Agua mineral bebida en lata o jugo nectar)



\$5.500

Gran Croissant

Jamón de pavo, palta, lechuga hidropónica y mayonesa.
180 grs.



\$4.800

Vegetariano clásico

Ciabatta o baguette tradicional relleno con tomate, pasta de quesillo-mayo-ciboullet y lechuga hidropónica.
200 grs.



\$6.000

Serrano palta

Ciabatta o baguette tradicional relleno con jamón serrano, palta y queso crema.
200 r.



\$6.800

Baguette gourmet

- Hamburguesas vegetarianas, palta, pepinillo, queso hilachado, mayonesa.
- Jamón Serrano, cebolla caramelizada, queso crema y rucula
240 grs.



\$6.000

Vegano

Ciabatta vegana, hamburguesa, queso, rucula y pepinillo.
Porción de 200 grs.



\$6.500

Vegano premium

Ciabatta vegana, berenjena apanada, queso hilachado y lechuga hidropónica.
200 grs.

Ulalá!

BANQUETERIA

Menú

PLATOS CALIENTES

Seleccionar máximo dos alternativas

Presentación: vajilla o descartable

Todos los almuerzos desde 2 tiempos incluyen:

- 1 vaso de bebida o jugo néctar
- café de grano o agua de hierva

\$9.500

Brunch Caliente

Wraps de tortilla, pechuga de pollo o carne de res desmechada, queso hilachado, pimentones asados, poroto negro y cebolla caramelizada

Incluye: 1 vaso de bebida o jugo néctar.

Porción de 250 grs.

Adicional guacamole \$1.000



\$7.100

Lasaña Bolognesa

Finas capas de masa rellenas con salsa de tomate, queso y carne. No contiene salsa blanca.

Porción de 380 grs.



\$7.100

Lasaña vegetariana

Finas capas de masa rellenas con zapallo camote, zapallo italiano, champiñones, espinacas y suave salsa blanca y queso.

Porción de 380 grs.



\$6.500

Pollo arvejado con acompañamiento

Truto de pollo deshuesado sancochado con arvejas y vegetales acompañado con puré o arroz blanco

Porción de 360 grs.



\$8.500

Pastel de choclo

Clásico plato chileno, con pino de carne mechada, pastelera de choclo, huevo y aceitunas

Porción de 380 grs.



\$8.900

Mechada al vino tinto

Suaves láminas de res, bañadas en nuestra sorprendente salsa de vino tinto acompañada con verduras salteadas y puré rústico

o gratín de papas
Porción de 320 grs.



\$9.500

Pavo relleno

Medallones de deliciosa y jugosa pechuga de pavo macerada con brandy, rellena con espinacas, queso crema, cebollitas francesas y tocino ahumado, acompañado con verduras salteadas y puré rústico o gratín de papas. Porción de 320 grs.

Ulalá!

BANQUETERIA

Menú

ESPECIALES VEGANOS Y SIN GLUTEN

\$9.500



Wraps Caliente

Wraps de tortilla con proteína de soya, pimentones asados, poroto rojo y queso vegano.
Incluye 1 vaso de bebida o jugo néctar.
Porción de 200 grs.



\$8.900
c/u

Tostadas sin gluten

- Tomate asado, rúcula y not mayo.
- Jamón de pavo, queso, mayo y ciboulet.



\$9.200

Celiaco o vegano

Fettuccine sin gluten con albóndigas vegetarianas o carne de res bañadas en crema de champiñones
400 grs.



\$9.200

Vegano

Albóndigas veganas bañadas en su salsa acompañadas por arroz basmati
Porción de 400 grs.



\$8.900

Pastel de choclo Vegano

Pastelera de choclo, champiñones, zapallito italiano, cebolla, aceitunas negras y pimento.
400 grs.



\$9.200

Carne a la cacerola

Pollo Ganso a cocción lenta relleno con verduras y salsa tomatada acompañado con arroz.
Libre de gluten.
400 grs.

Ulalá!

BANQUETERIA

Menú

POSTRES Y REPOSTERÍA



\$4.000

*Crumble de manzana
y caramelo*

150 grs.



\$3.900

Volcan de Chocolate

Incluye una bolita de helado de vainilla.
200 grs.



Vegano



\$3.500

Postre casero

- Cuatro leches
 - Pie de limón
 - Suspiro Limeño
- Porción de 150 grs.



\$4.200

Postre gourmet

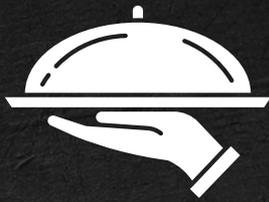
- Tiramisú
 - Crocante de chocolate
 - Mousse de vainilla con Frambuesas
- Porción de 150 grs.



\$3.900

Panqueques

Panqueque relleno
con manjar 2 un.
Porción de 200 grs.



SERVICIO

PERSONAL ESPECIALIZADO

El servicio de personal de cocina y garzones dura el tiempo indicado, no obstante el personal llega 2 horas antes a preparar el servicio. El equipo de trabajo lo define la banquetera acorde a los requerimientos solicitados. Incluye colación para el personal de servicio.

En caso de exceder horas de servicio, la hora extra tiene un valor adicional de \$4.500 por cada trabajador.

\$14.500



*Centro de mesa
con flores de temporada*



\$35.000

*Garzón o copero
media jornada*

(máximo 4 horas)

Garzón correctamente uniformado.

Incluye montaje, servicio y desmontaje
1 garzón por cada 10 personas
1 copero por cada 20 personas



\$55.000

*Garzón o copero
jornada completa*

(máximo 8 horas)

Garzón correctamente uniformado.

Incluye montaje, servicio y desmontaje
1 garzón por cada 10 personas
1 copero por cada 20 personas



\$40.000

*Cocina
media jornada*

(máximo 4 horas)

Asistente de cocina correctamente uniformado.

1 por cada 15 personas



\$60.000

*Cocina jornada
completa*

(máximo 8 horas)

Asistente de cocina correctamente uniformado.

1 por cada 15 personas.



\$75.000

Jefe de banquete

(máximo 8 horas)

Encargado de servicio, supervisor de programa y comedor.

1 jefe por cada 60 personas

Se sugiere contratar este servicio para eventos sobre 40 personas.



Logística

Traslado de personal y alimentación.

Se cotiza de acuerdo a los kilómetros recorridos y horarios.

TARIFAS NO INCLUYEN PROPINA