

# Ulalá!

## BANQUETERIA

# MENÚ

### TODOS LOS MENUS SERVICIO INCLUYEN:

- Mesas para 10 o 8 personas con mantel, carpeta color y centro de mesa con arreglo floral.
- Sillas plegables con funda blanca
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio
- Servicio especializado de garzones, barman parrilla y cocina. Metre sobre 100 pers.

## Para beber

### SIN ALCOHOL

- **Jugo de pulpa de fruta natural 2 p.p**  
piña-frambuesa-frutilla-mango
- **Bebidas ilimitadas:**  
Coca-cola y Ginger Ale (zero y normal)
- **Agua con y sin gas ilimitada.**  
Agua saborizada con hierbas y cítricos



## Aperitivo

### OPCIÓN I

1,5 unidades p.p

- Pisco Sour
- Borgoña o clery

### OPCIÓN II

2,5 unidades p.p

- Pisco sour menta y jengibre
- Cerveza (Corona o Heineken)
- Borgoña o clery
- Sangría







## Clásico CRIOLLO

### PARA COMENZAR

#### OPCIÓN 1:










- Empanaditas de aperitivo 3 p.p
- Mini sopaipillas con pebre 3 p.p 
- Longanilla en pan brioche 1 p.p

#### OPCIÓN 2:

- Empanada de pino / hoja queso individual.  1 p.p
- Choripán 1 p.p









### PARRILLADA A LA MESA

- Lomo liso o vetado 200 grs. p.p 
- Trutro largo o corto de pollo 1 p.p 
- Papas asadas a las brasas 1 porción p.p 
- Ensalada de mix verde y palmitos  
- Ensalada chilena (tomate, cebolla morada, perejil)  
- Pimentón relleno con huevo  

### POSTRE A LA MESA

*seleccionar una opción*

- Torta de tres leches
- Frutas de la estación  
- Mote con huesillos  
- Duraznos al jugo con crema vegetal  

Finaliza con café en grano italiano e infusiones



# Ulalá!

## BANQUETERIA








# ASADO

*Con tuti!*


## CÓCTEL

### OPCIÓN 1:









*6 bocados p.p a elección*

- Empanaditas de aperitivo 2 p.p
- Mini sopaipillas con pebre 2 p.p 
- Mini pastel de choclo 1 p.p
- Ceviche mixto (camarón, reineta, salmón) 1 p.p
- Longanilla en pan brioche 1 p.p
- Cucharitas con ceviche de champiñón mixto 1 p.p  
- Mini brochetas de verduras asadas 1 p.p  

### OPCIÓN 2:

- Empanada de pino / hoja queso individual.  1 p.p
- Choripán 2 p.p
- Sopaipilla con pebre 4 p.p







## PARRILLADA A LA MESA

- Corte de carne a elección: Lomo liso, lomo vetado y / o Punta de ganso 250 grs. p.p
- Trutro entero de pollo 1 p.p
- Costillar de cerdo 1 porción p.p
- Papa asada a las brasas 1 porción p.p
- Ensalada de mix verde con brotes y sésamo tostado  
- Ensalada chilena (tomate, cebolla morada, perejil albahaca y ají verde)  
- Ensalada de choclo-palmitos-ciboulette  
- Arroz blanco o cuscús primavera
- **Pimentón asado relleno mechada vegana**  



## POSTRE A LA MESA

*seleccionar una opción*

- Torta de tres leches y/o torta de merengue
- Pie de limón
- Frutas de la estación  
- Mote con huesillos  
- Papayas al jugo con crema vegetal  

Finaliza con bajativo de la casa y  
café en grano italiano e infusiones

# Ulalá!

## BANQUETERIA

Para complementar

MINI POSTRES  
mínimo 20 unidades

- Cheesecake Frambuesa.
- Cheesecake Maracuyá
- Cheesecake Oreo
- Tiramisú
- Pie de limón
- 4 leches
- Brownie Nutella
- Merengue frambuesa
- Merengue lúcuma manjar

### TRASNOCHE

Consomé + 2 tapaditos

### DESAYUNO CAMPESTRE

Café en grano italiano Lavazza, Té e Infusiones

- Pan amasado: huevos revueltos / jamón y queso, mermelada / mantequilla. 1 porción p.p
- Fruta fresca de la estación. 1 porción p.p

### REQUISITOS PARA RESERVAR

- Reservas con el 60% de anticipo (transferencia, depósito) 5 días hábiles previos del evento.

Productora Galdames Cortez Limitada

Rut: 76.075.383-1

Cuenta corriente Banco ITAU: 0227241260

mail: finanzas@ulalabanqueteria.cl

### CONSIDERACIONES

- De ser suspendido el servicio durante las 48 hrs. previas al evento, Ulalá Banquetería no devolverá el 60% del anticipo a modo de compensación.
- La confirmación definitiva de asistentes debe ser confirmada con 3 días de anticipación y no se hace devolución en el caso de que asistan menos personas.
- Los adicionales que se requieran previos al día del evento, estos deberán ser solicitados antes de las 10 am. del día anterior y quedan sujeto a stock y capacidad de elaboración.

