



MODELOS DE CÓCTEL A LA CARTA CON SERVICIO






N° invitados: 10

Fecha presupuesto: 15-01-2021

CÓCTEL CLASSIC

10 bocados salados / 2 postres / 2 copas de sour a elección / 2 copas de jugos pulpa natural / Agua mineral con frutas y menta (570 gr promedio por persona)

Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
CROSTINI DE CAMEMBERT, CEBOLLA CAMELIZADA Y TOCINO	Queso camembert, cebolla caramelizada y tocino, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.417		25	245
CROSTINI DE TOMATE ASADO	Tomates cherry asados, pesto de albahaca y queso crema sobre una tostada de baguette.	10	\$ 6.417		32	321
PINCHOS CAMARÓN EN PANKO	Camarón aliñado y apanado en panko con salsa de agridulce de maracuyá	10	\$ 8.333		38	376
THAI CHICKEN SATAY	Filetillos de pollo a la plancha con salsa de maní thai.	10	\$ 8.000		32	315
MINI TIRADITO DE CAMARONES	Camarón con choclo peruano, cebolla, cilantro y cremosa leche de tigre.	10	\$ 8.950		35	350
MINI PULPO AL OLIVO	Tierno pulpo bañado en salsa de aceitunas presentado en cucharas o tacitas.	10	\$ 13.500		25	250
MINI CHACARERO	Carne res, porotos verdes, tomate, ají verde, lactonesa	10	\$ 8.200		68	680
MINI SALMÓN QUESO CREMA CIBOULETTE	Salmón ahumado, queso crema con ciboulette.	10	\$ 11.500		40	400
MINI SÁNDWICH DELIGHT	Verduras grilladas con aceite de oliva y rúcula. Vegano.	10	\$ 9.000		76	760
MINI JAMÓN SERRANO - QUESO CABRA - AL PESTO	Queso cabra, jamón serrano, pesto de albahaca.	10	\$ 13.100		40	400
MOUSSE DE BERRIES	Cremoso mousse de berries de la estación.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE CHOCOLATE BITTER	Puro chocolate bitter y una base de brownie.	10	\$ 19.000		80	800

SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	20	\$ 32.000		100	2.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	40	\$ 5.600		200	8.000
TOTAL GASTRONOMÍA			\$ 187.017	Gramos promedio pp		570

CÓCTEL D'TAPAS

12 bocados salados / 2 postres / 2 copas de sour a elección / 2 copas de jugos pulpa natural / Agua mineral con frutas y menta (625 gr promedio por persona)

Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
CROSTINI DE TARTARO DE RES	Crudo de carne, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.417		25	245
CROSTINI DE CHAMPIÑONES SALTEADOS	Champiñones salteados, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.450		25	245
MINI CEVICHE TROPICAL	Camarones, mango, cebolla morada, cilantro, limón y especias.	10	\$ 24.000		37	368
MINI CEVICHE DE SALMÓN FUSIÓN	Dados de salmón macerados en limón, jengibre y leche de coco, con choclos y cilantro.	10	\$ 8.900		20	203
POLLO PANKO EN SALSA DE CURRY COCO	Pinchos de filetitos de pollo en panko con salsa de curry y coco.	10	\$ 9.800		55	550
PINCHOS CAPRESE	mozzarella fresca - cherry - albahaca o brotes orgánicos - pesto (15 gr)	10	\$ 6.100		15	145
QUESO DE CABRA ENVUELTO EN ZUCCHINI	Fina lámina de zucchini asado envuelve queso de cabra y corona tomate cherry asado.	10	\$ 7.600		18	180
TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS	Quesos surtidos, salame, jamón, chips, frutos secos, panecillos, galletas, tostadas, frutas frescas decorativas.	10	\$ 25.000		103	1.025
MINI ROAST BEEF	Lámina de roast beef con tomate, lactonesa de mostaza y lechuga hidropónica.	10	\$ 8.600		52	520

EMPANADITAS DE CÓCTEL DE CAMARÓN QUESO	Empanaditas de cóctel fritas rellenas con camarones, mucho queso y sabor	10	\$ 5.500		30	300
EMPANADITAS DE CÓCTEL DE LOMO SALTADO	Empanaditas de cóctel fritas rellenas con lomo saltado. Listas para calentar en horno	12	\$ 6.000		30	360
TEQUEÑOS DE QUESO CON GUACAMOLE	Deditos de masa frita rellenas con queso. Acompañada con guacamole.	10	\$ 11.000		57	570
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE BERRIES	Suave chocolate blanco bañado con salsa con berries.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE MANGO	Cremosa pulpa de mango.	10	\$ 19.000		80	800
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	20	\$ 32.000		100	2.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	40	\$ 5.600		200	8.000
TOTAL GASTRONOMÍA			\$ 218.967	Gramos promedio pp		526

CÓCTEL PERUANO FUSIÓN

10 appetizers / 2 mini platos / 2 postres / 3 copas de sour a elección / 2 copas de jugos pulpa natural / Agua mineral con frutas y menta (714 gr promedio por persona)

Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
MINI FESTIVAL DE MARISCOS	Mariscos de temporada (Camarón, pulpo, calamar) acebuchados, en cucharas o tacitas.	10	\$ 13.300		45	450
MINI CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN	Daditos de pescado y camarón aliñado en limón presentado en cucharas o tacitas.	10	\$ 11.310		45	447
MINI TIRADITO DE CHAMPIÑONES	Láminas de champiñones acebuchados con limón, palta, pimiento rojo y especias.	10	\$ 9.850		45	454
PINCHOS DE LOMO SALTADO	Nuestro delicioso lomo saltado en un bocado.	10	\$ 9.000		25	250

CROSTINI DE TOMATE ASADO	Tomates cherry asados, pesto de albahaca y queso crema sobre una tostada de baguette.	10	\$ 6.417		32	321
CROSTINI ROAST BEEF HONEY MUSTARD	Roast beef, lactonesa, Honey Mustard sobre tostada de baguette	10	\$ 7.500		25	250
BOCADOS CAUSITA JAIBA PALTA	Bocados de papa prensada verde al cilantro decorados con jaiba y palta.	10	\$ 7.600		25	252
BOCADO CAUSITA ATÚN PALTA	Bocado de papa prensada con ají amarillo y decorados con atún palta	10	\$ 8.500		30	300
TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS	Quesos surtidos, salame, jamón, chips, frutos secos, panecillos, galletas, tostadas, frutas frescas decorativas.	10	\$ 25.000		103	1.025
EMPANADITAS DE CÓCTEL DE AJÍ DE GALLINA	Empanaditas de cóctel fritas rellenas con ají de gallina. Listas para calentar en horno	10	\$ 5.000		30	300
MINI PESCADO A LO MACHO	Pescado frito bañado en una crema con mariscos de estación (camarones, calamares, pulpo). Acompañado con arroz blanco.	10	\$ 22.000		70	700
PAPITA RELLENA FUSIÓN (mini plato)	con un delicioso pino de lomo vetado de cerdo, con zarza criolla y lactonesa de cacho de cabra ahumada.	10	\$ 19.000		80	800
SUSPIRO LIMEÑO	Con la receta tradicional de Lima, puro manjar y el toque de oporto en el merengue.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE MARACUYÁ	Suave crema acidita de pura pulpa de maracuyá.	10	\$ 19.000		80	795
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	30	\$ 48.000		100	3.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	40	\$ 5.600		200	8.000
TOTAL GASTRONOMÍA			\$ 254.077	Gramos promedio pp		595

CÓCTEL DELIGHT

2 ceviches de 120 gr c/u, 1 mini plato y 7 appetizers / 2 postres / 3 copas de sour a elección / 2 copas de jugos pulpa natural / Agua mineral con frutas y menta (860 gr promedio por persona)

Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
CEVICHE DE SALMÓN FUSIÓN 120 gr	Vasos acrílicos con tapa de 120 gr. Dados de salmón macerados en limón, jengibre y leche de coco, con choclos y cilantro.	10	\$ 29.000		120	1.201
PULPO AL OLIVO 120 gr	Vasos acrílicos con tapa de 120 gr. De tierno pulpo bañado en salsa de aceitunas.	10	\$ 34.500		120	1.200
MINI TIRADITO DE CHAMPIÑONES	Láminas de champiñones acebuchados con limón, palta, pimiento rojo y especias.	10	\$ 9.850		45	454
PINCHOS CAMARÓN EN PANKO	Camarón aliñado y apanado en panko con salsa de agridulce de maracuyá	20	\$ 16.667		38	751
POLLO TERIYAKI Y CAMEMBERT	Pollo, cebolla caramelizada, queso camembert grillado, salsa teriyaki. En cucharas.	10	\$ 6.000		32	315
QUESO DE CABRA ENVUELTO EN ZUCCHINI	Fina lámina de zucchini asado envuelve queso de cabra y corona tomate cherry asado.	10	\$ 7.600		18	180
TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS	Quesos surtidos, salame, jamón, chips, frutos secos, panecillos, galletas, tostadas, frutas frescas decorativas.	10	\$ 25.000		103	1.025
MINI SALMÓN QUESO CREMA CIBOULETTE	Salmón ahumado, queso crema con ciboulette.	10	\$ 11.500		40	400
MINI CHUPE DE JAIBA	Carne de jaiba en una suave crema de queso, vino blanco y mucho sabor.	10	\$ 21.000		93	928
TEQUEÑOS DE QUESO CON GUACAMOLE	Deditos de masa frita rellenas con queso. Acompañada con guacamole.	10	\$ 11.000		57	570
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE BERRIES	Suave chocolate blanco bañado con salsa con berries.	10	\$ 19.000		80	800
MOUSSE DE MANGO	Cremosa pulpa de mango.	10	\$ 19.000		80	800
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	30	\$ 48.000		100	3.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000

AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	40	\$ 5.600		200	8.000
TOTAL GASTRONOMÍA			\$ 281.717	Gramos promedio pp		719
CÓCTEL FULL						
10 appetizers / 2 mini platos / 2 postres y 1 brocheta de frutas frescas / 3 copas de sour a elección / 2 copas de jugos pulpa natural / Agua mineral con frutas y menta (736 gr promedio por persona)						
Plato / Bocado	Descripción	Porciones	Precio	Foto	gramos por porción	gramos total
MINI CEVICHE DE SALMÓN FUSIÓN	Dados de salmón macerados en limón, jengibre y leche de coco, con choclos y cilantro.	10	\$ 8.900		20	203
MINI CEVICHE TROPICAL	Camarones, mango, cebolla morada, cilantro, limón y especias.	10	\$ 24.000		37	368
TATAKI DE ATÚN CON CRUDITÉS DE VERDURAS	Filetito de atún sellado en sésamo negro y blanco, salsa teriyaki, tiritas de mango y verduritas crudas.	10	\$ 12.000		40	400
CROSTINI DE CAMEMBERT, CEBOLLA CAMELIZADA Y TOCINO	Queso camembert, cebolla caramelizada y tocino, sobre una tostada de pan baguette.	10	\$ 6.417		25	245
CROSTINI ROAST BEEF HONEY MUSTARD	Roast beef, lactonesa, Honey Mustard sobre tostada de baguette	10	\$ 7.500		25	250
TABULÉ ANDINO (cóctel standard)	Quínuia, papaya, palta, pimientos, lechugas orgánicas, tomate cherry.	10	\$ 13.500		35	350
BOCADITOS DE PEPINO RICOTTA	Refrescante bocado de pepino con pasta de ricotta ciboulette, toma cherry y brotes orgánicos.	10	\$ 8.000		22	220
BURGER BITE	Mini hamburguesa, queso, pepinillo	10	\$ 12.000		40	400
EMPANADITAS DE CÓCTEL DE CHUPE DE JAIBA	Empanaditas fritas rellenas con nuestro delicioso chupe de jaiba. Listas para calentar en horno.	10	\$ 6.500		30	300
TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS	Quesos surtidos, salame, jamón, chips, frutos secos, panecillos, galletas, tostadas, frutas frescas decorativas.	10	\$ 25.000		103	1.025
MINI MERO CON SALSA DEL MAR Y RISOTTO	Filete de mero en salsa de camarón y calamar con cremoso risotto, en porciones de miniplato.	10	\$ 29.000		70	700

MINI PLATEADA CAMPESTRE CON PASTELERA DE CHOCCLO Y PEBRE CHILENO	Plateada cocinada en su jugo con una suave pastelera de choclo y pebre chileno.	10	\$ 31.000		70	700
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE BERRIES	Suave chocolate blanco bañado con salsa con berries.	10	\$ 19.000		80	800
SUSPIRO LIMEÑO DE LÚCUMA	Con la receta tradicional de Lima, puro manjar lúcuma y el toque de oportó en el merengue.	10	\$ 19.000		80	803
BROCHETA DE FRUTA	Fruta fresca de la estación en brocheta	10	\$ 7.000		60	600
SOURS ARTESANALES EN COPAS	Pisco sour, Mango sour o Maracuyá sour en copas de 100 cc	30	\$ 48.000		100	3.000
JUGO PULPA NATURAL	Jugos de pura pulpa de fruta. Sabores surtidos por litro (frambuesa, mango, naranja)	20	\$ 18.000		200	4.000
AGUA MINERAL SABORIZADA 200 cc	Agua mineral sin gas saborizada con frutas y/o especias.	40	\$ 5.600		200	8.000
TOTAL GASTRONOMÍA			\$ 300.417	Gramos promedio pp		614
SERVICIOS ADICIONALES						
CHEF 4 HORAS CON AYUDANTE Y EQUIPAMIENTO BASE COCINA	Chef con ayudante a domicilio x 4 horas, con equipamiento de cocina básico.	1	\$ 102.000		1	1
GARZÓN DE 4 HORAS DESDE INICIO SERVICIO	Personal con experiencia y correctamente uniformados para el servicio. Se considera 1 garzón hasta 10 personas.	1	\$ 35.000		1	1
VAJILLA NOVOANDINA SERVICIO COMPLETO	Vajilla, cristalería, cuchillería para la gastronomía propuesta. Si requiere cristalería u otros adicionales se cotiza adicional.	10	\$ 55.000		1	10
COMPLEMENTARIOS						
ENV. ACRÍLICO VASITO CON TAPA 60 CC	Vasitos acrílicos 60 cc con tapa.	1	\$ 200		1	1
ENV. ACRÍLICO TENEDORCITO CÓCTEL	Tenedorcito cóctel de acrílico plateado.	10	\$ 600		1	10
ENV. ACRÍLICO CUCHARITA MINI	Cucharita mini de acrílico plateado.	10	\$ 600		1	10
Mesa rectangular 2,20 con mantel y arreglo floral	Mesa con mantel y decoración para buffet de postres u otro estilo de autoservicio. Con arreglos florales y otros.	1	\$ 24.000		1	1
Mesa de apoyo cóctel con mantel y arreglo floral	Mesas altas con mantel blanco, arreglo floral.	1	\$ 20.000		1	1

- Despacho se cobra adicional según comuna y carga a trasladar.
- Este listado es una foto de la carta al día de la solicitud del cliente. Novoandina se reserva el derecho de revisar y cambiar precios y productos en base a las condiciones que se presenten en el mercado.
- Pedido puede retirarse de Novoandina en Tomás Moro 1014 Las Condes. Se sugiere retirarlo con cooler. Es responsabilidad del cliente desde el retiro de Novoandina en adelante.
- Si no requiere servicio se entrega en desechable. Platos de entrada y fondo se entregan sellado al vacío. Plato caliente se sugiere calentar sumergiendo la bolsa sellada al vacío en agua caliente a fuego bajo, que no llegue a ebullición. Postres se entregan en vasitos acrílicos finamente decorados. Solo creme brulé se entrega en aluminio por ser postre horneado. Cliente debe contar con las fuentes o vajilla necesaria para presentar los platos.
- Si no requiere servicio se entregan recomendaciones de calentado y emplatado, que son estándares, pero debe considerar cada cliente la fuerza y características de su horno. Puede ser gas o eléctrico. Microondas sólo cuando se indica. Siempre vigilar el calor y tiempos de calentado. Siempre refrigerar todas las preparaciones hasta el momento servir. Novoandina no se responsabiliza por manipulación o mal almacenamiento de los platos entregados en perfectas condiciones al cliente. Ante cualquier duda contactar a Novoandina dentro del horario de atención. Fotos son referenciales.
- No incluye otros ítems que no se especifican en la propuesta.
- Las fotos son referenciales, podría cambiar vajilla, tipo de pan y emplatado pero nunca calidad.
- Forma de pago: 50% con la reserva y 50% 48 horas antes del despacho. Transferencia bancaria o webpay (click en logo para realizar pago).
- Datos de transferencia:
 - Novoandina SpA
 - RUT: 76.084.087-4
 - Banco ITAÚ
 - Cta Cte N°0213902182
 - Email: marketing@novoandina.cl

