

Le MERIDIEN

UNA FIESTA
PERFECTA



INCLUYE



Pack fiesta
salón liberado de costo, pista de baile
con iluminación y amplificación, DJ



Cóctel
2 aperitivos + 1 bebida o jugo
y 8 bocados por persona



Cena de 3 tiempos
entrada, plato principal, postre
y servicio de trasnoche



Audio
amplificación cocktail
y cena



Centros de mesa
básicos



10 estacionamientos
liberados de costo

CENA 4 TIEMPOS

COCKTAIL

Aperitivo 1 por persona - Pisco sour, espumante brut, mojito, spritz clasico, caipiriña

4 BOCADOS FRÍOS P/P

- Tostada de jamón prosciutto y cheese
- Holandesa de berries con queso mantecoso empanizado en pankó
- Tártaro de isla de pascua al estilo oriental
- Causa limeña con camarón especiado
- Ceviche de salmón
- Hummus de garbanzo con tofu al estilo oriental

4 BOCADOS CALIENTES P/P

- Arancini con salsa pomodoro y pesto
- Empanada mechada queso
- Pincho de res envuelto en bacon con salsa al oporto
- Pastelera de choclo con carne mechada y pebre tibio
- Pincho de pollo envuelto en bacon con salsa barbecue
- Chupe de jaiba

ENTRADA

- Timbal de camarón y ostión especiado acompañado de pebre de palta y quinoa altiplánica con mini ensaladilla de la huerta y vegetales de estación
- Tiradito de atún de la Isla de Pascua al estilo oriental con suave quenelle de palta y mix de hojas de estación
- Mousse de queso azul con polvo de almendras y jamón prosciutto en higos pochados al vino tinto y mix de hojas verdes con suave gel fluido de peras
- Timbal de papas nativas con suaves alcachofas marinadas en mostaza Dijon con lámina de salmón ahumado y mix de hojas de estación



PRINCIPAL

- Chateaubriand mediterráneo relleno de tomates secos, aceitunas sevillanas, parmesano y perejil marinado en oliva acompañado de lingote de papa dauphinoise y vegetales de estación
- Braseado de res con suave pastelera de choclo, leves toques de albahaca y vegetales rostizados de estación
- Salmón del pacifico persilade con suave puré mixto de berenjenas al tartofu y vegetales de estación
- Filete de res con costra de avellana de la Araucanía y queso de cabra con puré de zapallo camote a las hierbas y vegetales de estación

POSTRE

- Cremoso de chocolate con sirope de naranja
- Mousse de dulce de leche con centro de plátano y salsa de chocolate
- Cremoso de mango con gel fluido de mango y maracuyá
- Cremoso de berries con gel de frutos del bosque

BAR ABIERTO | POR 4 HORAS

- Pisco Mistral 35°, Vodka Stolichnaya, Whisky Ballantines F, Ron Havana añejo especial, Espumante Brut, jugos envasados y bebidas

INCLUYE

- 2 copas de vino o bebida o agua mineral
- Pan y mantequilla
- Café de grano o infusión de hierbas
- Servicio de trasnoche: 1 consomé y 2 tapaditos a elección

VALOR POR PERSONA: \$79.000 + IVA

ADICIONALES

BUFFET DE POSTRES

- Croquembouche
- Tortas de chocolate y tres leches
- Mini pie de limón
- Pastelitos chilenos
- Tartas de frutas
- Mini pastelería francesa
- Shots de suspiro limeño, tres leches y turrón de vino navegado
- Frutas trozadas de temporada
- Salsa de frutas y cremas


VALOR POR PERSONA: \$8.900 + IVA



PORCIÓN DE TORTA

- Panqueque naranja
- Panqueque chocolate
- Panqueque manjar
- Selva negra
- Manjar - Nuez
- Torta tres leches

VALOR POR PERSONA: \$2.100 + IVA



Le MERIDIEN

MENÚ
BANQUETES



CÓCTEL

APERITIVOS Y BOCADOS

PETIT | \$20.900 + IVA por persona

- 6 bocados: 3 fríos y 3 calientes
- 2 aperitivos

SIMPLY GOURMET | \$31.900 + IVA por persona

- 14 bocados : 6 fríos, 6 calientes, 2 dulces
- 2 aperitivos

PREMIUM | \$38.400 + IVA por persona

- 18 bocados: 8 fríos, 8 calientes, 2 dulces
- 2 aperitivos por persona

Bocado frío o caliente adicional

\$2.100 + IVA por unidad





CÓCTEL

APERITIVOS Y BOCADOS

APERITIVOS

- Pisco sour, espumante Brut, copa de vino varietal, Mojito, Spritz clásico, Caipiríña, cerveza nacional, jugo, bebidas y agua mineral

BOCADOS FRÍOS

- Pincho caprese
- Holandesa de berries con queso mantecoso empanizado en panko
- Tostada de jamón prosciutto y cheese
- Tostada de Salmon ahumado del pacífico con cheese
- Tártaro de la isla de pascua al estilo oriental
- Causa de pulpo con salsa de olivo
- Causa limeña con caparon especiado
- Tiradito de Salmon con emulsión de ají amarillo y chalaquita palteadita
- Ceviche de Salmon
- Ceviche ecuatoriano
- Hummus de garbanzo con tofu al estilo oriental
- Compota de tomate y palta con cangrejo especiado
- Ceviche de hongos al estilo thai
- Pulpo a la gallega

BOCADOS CALIENTES

- Pincho de res envuelto en Bacon con salsa al oporto
- Pincho de pollo envuelto en Bacon con salsa barbecue
- Kubbe de res con salsa de yogurt pepino y menta
- Empanada de pino
- Empanada napolitana
- Empanada de queso
- Empanada camarón queso
- Empanada de pastelera con pollo
- Arancini con salsa pomodoro y pesto
- Pastelera de choclo con carne mechada y pebre tibio
- Ostión a la parmesana
- Chupe de jaiba
- Chupe de Salmon
- Risotto caprese

BOCADOS DUCES

- Trufas de chocolate
- Mini pie de limón
- Mini panqueque de naranja
- Mini panqueque de chocolate
- Tartaletas de fruta
- Mini pastelería chilena



BENEFICIOS ADICIONALES

- ~ Servicio personalizado
- ~ Tarifa preferencial en habitaciones
- ~ 10 estacionamientos liberados
- ~ Estacionamiento para invitados \$9.500
- ~ Arreglo de flores para ambientar coctel
- ~ Tótem en el foyer para lista de distribución de invitados
- ~ Mantelería, cristalería, vajilla
- ~ Tarima y pista de baile



Le MERIDIEN

Fecha	Horario	Evento	Salón	Montaje	Asistentes
Mayo o Junio -2026	Montaje desde las 15:00 hrs	Coctel	Salón Atacama	A definir	150

ITEM	VALOR	CANTIDAD	TOTAL NETO	TOTAL IVA
SALÓN ATACAMA	\$ 665.000	1	\$ 665.000	\$ 791.350
COCTEL PETIT	\$ 20.900	150	\$ 3.135.000	\$ 3.730.650
AMPLIFICACION SALÓN	\$ 304.500	1	\$ 304.500	\$ 362.355
PODIO ACRILICO	\$ 105.000	1	\$ 105.000	\$ 124.950
PANTALLA LED 3x2	\$ 600.000	1	\$ 600.000	\$ 714.000
TOTAL			\$ 4.809.500	\$ 5.723.305