



INTERCONTINENTAL®
SANTIAGO

Av. Vitacura 2885 | Las Condes | Santiago | 7550024 | Chile



PLAN BAILABLE INTERCONTINENTAL

\$96.000 + IVA por persona

Nuestro plan incluye:

- ~ Coctel
- ~ Cena de tres tiempos
- ~ Bar abierto
- ~ Menu trasnoche
- ~ Pack DJ e iluminación

- ~ Beneficios adicionales

RECEPCIÓN Y CENA



COCTEL

- ~ 8 bocados, 2 aperitivos y 1 jugo o bebida por persona
- ~ Tres variedades de aperitivos a elección:
 - Espumante
 - Pisco Sour Tradicional y Thai
 - Mojito Tradicional y Apple Mojito
 - Caipiriña
 - Vino blanco y Vino tinto
 - Ramazzotti o Aperol
- ~ Jugos de frutas y bebidas



Bocados Fríos

- ~ Ceviche ecuatoriano
- ~ Holandesa de cítrica con queso mantecoso apanado en panko
- ~ Mini cono de atún marinado al estilo Thai
- ~ Roll de jamón serrano, queso crema e higos
- ~ Causa de sepia con pulpo y emulsión de oliva
- ~ Jamón Prosciutto y cheese tomate cocktail y perejil crespo
- ~ Ceviche Thai
- ~ Puré de poroto pailar con camarón especiado y miel de palma

Bocados Calientes

- ~ Pincho de res envuelto Bacon con salsa demi glace
- ~ Gyosa con salsa oriental
- ~ Empanada de ají de gallina
- ~ Chupe de salmón
- ~ Empanada de mechada y queso
- ~ Pastelera choclo con carne mechada y pebre tibio
- ~ Pincho de pollo envuelto en Bacon con salsa BBQ
- ~ Arancini carbonara con pomodoro



MENU DE TRES TIEMPOS

Entradas

- ~ Dúo de causa limeñas con camarón especiado, causa de pulpo con tinta de calamar y emulsión de oliva con ensaladilla de la huerta.
- ~ Tiradito de salmón palteadito con chalaquita acompañado de polvo de oliva y suave aderezo cítrico.
- ~ Mouse de queso de cabra con reducción de sirup de higos y mix de hojas verdes.
- ~ Roast beef con compota de vegetales de estación confitados en una suave salsa de yogurt, pepino y menta.
- ~ Bombón de quinoa con atún y jaiba y suave emulsión oriental acompañado de muselina de palta y polvo de aceitunas.
- ~ Timbal de pebre de palta con tataki de salmón al estilo oriental, sésamo, togarashi en reducción balsámica.
- ~ Timbal de papas marinadas con suave alioli, mostaza Dijon con roast beef y mix de hojas verdes.
- ~ Mouse de queso azul con polvo de pistacho, peras pochadas al vino tinto y jamón prosciutto, suave gel de berries.

Plato principal

- ~ Filete chateaubriand con farsa mediterránea acompañado de mil hojas de papas y papa camote con vegetales de estación.
- ~ Braseado de res en cocción lenta, flan de alcachofas y vegetales rostizados de estación.
- ~ Braseado de res con tacu tacu criollo y vegetales rostizados de estación.
- ~ Filete de salmón croustillan, puré mixto de berenjenas al tartofu con vegetales rostizados.
- ~ Filete de salmón con persilade acompañado de puré de berenjenas al tartofu con vegetales rostizados.
- ~ Filete con costra de queso de cabra y puré de zapallo camote a la miel con vegetales de estación.



Postres

El postre servido a la mesa puede ser reemplazado por Buffet de postres.

- ~ Cremoso de chocolate dulce, salsa de caramelo y escamas de sal de cáhuil.
- ~ Cremoso de vainilla con centro de frutilla aromatizado con menta y miel.
- ~ Mouse de limón y canela con centro de frambuesa.
- ~ Mouse de dulce de leche, centro de plátano con salsa de chocolate.
- ~ Trilogía de chocolate

Bebidas

- ~ Aguas, jugos y bebidas
- ~ Vino blanco y vino tinto
- ~ Café, té e infusiones
- ~ Petits fours



OPEN BAR

Duración del open bar - 4 horas

Incluye:

- ~ Whisky Johnnie Walker Red o Ballantine's Finest
- ~ Vodka Absolut Blue o Stolichnaya
- ~ Gin Tanqueray o Beefeater
- ~ Ron Havana dorado o Bacardí Gold
- ~ Pisco Alto del Carmen o Mistral 35°
- ~ Agua, jugos y bebidas



MENU TRASNOCHE

~ Consomé

Consomé de pollo

Consomé de res

Consomé de vegetales

~ 2 tapaditos a elección:

Braseado Luco

Burrito de ave y vegetales

Ave palta en pan Croissant

Ave pimentón en pan de molde integral

Caprese en pan amasado



BENEFICIOS ADICIONALES

- ~ Servicio personalizado
- ~ Degustación para 2 personas
- ~ Tarifa preferencial en habitaciones
- ~ 10 Estacionamientos liberados
- ~ Tarifa especial estacionamiento \$12.000
- ~ Arreglo de flores para ambientar cena y coctel
- ~ Tótem en el foyer para lista de distribución de invitados
- ~ Mantelería, cristalería, vajilla
- ~ Tarima y pista de baile



PACK DJ E ILUMINACION

Dj &/ musicalización / producción

- ~ Amplificación y musicalización del cocktail
- ~ Amplificación y musicalización de cena y fiesta
- ~ 1 microfono inalambrico
- ~ Dj profesional en vivo
- ~ Equipo técnico y soporte durante todo el evento

Iluminación y efectos pista de baile

- ~ 1 Racimo 5 bolas disco Espejo
- ~ 6 Focos led para pista de baile
- ~ 6 moviles Beam 7R 450 watts
- ~ 16 focos iluminación perimetral
- ~ 2 Strobo
- ~ 8 barras pixel weinas bar



INTERCONTINENTAL[®]

SANTIAGO

Fecha	Horario	Evento	Salón	Montaje	Asistentes
28-11-2026	8 horas de servicio	Plan Bailable	Salón Las Américas o Salón Los Volcanes	Mesas Redondas	260

Item	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total Neto	Valor Total con Iva
Pack	260	\$96.000	\$24.960.000	\$29.702.400



SERVICIOS ADICIONALES



BUFFET DE POSTRES

- ~ **\$8.900 + IVA** por persona
- ~ Incluye 2 shots, 1 mini pastelería y fruta de estación por persona

Shots:

Mousse de Manjar con Lúcumas
Mousse de Chocolate
Mousse de Maracuyá
Cheesecake Frio de Oreo
Pannacotta de papayas
Tres Leches

Mini Pastelería:

Kuchen de Nuez
Torta Sacher
Pie de Limón
Cheesecake de Frambuesas
Marquise de Chocolate
Profiteroles rellenos



PORCIÓN TORTA

- ~ **\$3.500 + IVA** por persona
- ~ Misma variedad de sabores de la Torta de Matrimonios

TEQUEÑOS

- ~ **\$99.000 + IVA**
- ~ 200 unidades, 9 cm con queso llanero



OPEN BAR

- ~ La hora adicional sobre 4 horas incluidas en el plan matrimonial **\$8.500 + IVA** por persona
- ~ Valor adicional por incluir cerveza nacional **\$8.000 + IVA** por persona.

OPEN BAR PREMIUM

- ~ Reemplazo de Open Bar en plan básico por Open Bar Premium **\$9.500 + IVA** por 4 horas.

Se agregan tragos preparados:

Pisco sour

Mojitos

Caipiriñas

Espumante

Cerveza lager y cerveza sin alcohol

- Hora extra adicional Premium **\$9.500 + IVA** por persona
- ~ Valor descorche **\$5.000 + IVA** por persona, incluye servicio, vasos y hielo



FINAL DE FIESTA

- ~ Selección de tapaditos
\$6.300 + IVA por persona
- ~ Mini hamburguesas
\$2.500 + IVA por persona

COMIDA PARA PERSONAL EXTRA

Productoras, fotógrafos, DJ, etc.

- ~ Entrada, Plato principal, Postre y Bebida
\$31.500 + IVA por persona
- ~ Club sándwich con papas fritas y una bebida
\$12.000 + IVA por persona
- ~ Pizza y una bebida
\$10.500 + IVA por persona



INTERCONTINENTAL®
SANTIAGO

Av. Vitacura 2885 | Las Condes | Santiago | 7550024 | Chile

CÓCTEL

Cóctel Enchanter

Dos aperitivos por persona y 1 bebida o jugo entre:

Pisco sour, mojito, caipiríña, pisco sour thai, apple mojito, espumante, vino tinto, vino blanco, jugos de fruta y bebidas.

(Máximo 4 variedades)

7 bocados fríos y 7 bocados calientes



COCTEL BOCADOS FRÍOS

- Causa limeña de camarón
- Causa de tinta de pulpo con emulsión de oliva
- Tiradito nikkei
- Puré de poroto pallar con camarón especiado y miel de palma
- Atún con prosciutto y puré de naranja en salsa cítrica
- Pincho Caprese
- Mousse de higos envuelto en prosciutto y reducción balsámica
- Shot de ceviche de salmón con leche de tigre
- Shot de ceviche ecuatoriano
- Ceviche de hongos
- Ceviche thai
- Gazpacho andaluz con polvo de jamón serrano y huevo picado con mini tostada
- Salsa holandesa cítrica con queso mantecoso apanado en panko
- Compota de tomate y palta con centolla magallánica y caviar de salmón
- Pulpo a la gallega
- Prosciutto con cream cheese, tomate de cóctel y perejil crispo
- Salmón ahumado con cream cheese y tomate de cóctel
- Cono de atún estilo thai
- Cono de cream cheese de salmón y nuez con zeste de limón
- Tostada de centolla magallánica

BOCADOS CALIENTES

- Pincho de res envuelto en bacon con salsa demi glace
- Pincho de pollo envuelto en bacon con salsa barbecue
- Satay de pollo con piña y salsa de maní
- Satay de pollo con tandoori y salsa oriental
- Pincho de filete con salsa de frutos del bosque
- Pastelera de choclo con carne mechada y pebre tibio
- Arancini carbonara con salsa pomodoro
- Kubbe de res con salsa de yogurt, pepino y menta
- Ostión parmesano
- Chupe de jaiba
- Chupe de salmón
- Chupe de mariscos
- Empanada de pino
- Empanada mechada-queso
- Empanada de ají de gallina
- Empanada napolitana
- Empanada de humita con pollo
- Gyoza con salsa oriental, verduras y camarón
- Sopaipillas con ragout de cordero magallánico en pebre tibio

\$39.700 + IVA P/P | Incluye café y 2 petit fours



Servicios Complementarios:

- ~ 10 estacionamientos liberados
- ~ Tarifa estacionamientos \$12.000
- ~ Mantelería, vajilla, cristalería
- ~ Tótem
- ~ Servicio personalizado



INTERCONTINENTAL[®]

SANTIAGO

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

ITEM	VALOR	CANTIDAD	TOTAL NETO	TOTAL IVA
SALÓN	\$ 750.000	1	\$ 750.000	\$ 892.500
COCTEL ENCHANTER	\$ 39.700	150	\$ 5.955.000	\$ 7.086.450
AMPLIFICACION SALÓN	\$ 329.000	1	\$ 329.000	\$ 391.510
PODIO LED	\$ 140.600	1	\$ 140.600	\$ 167.314
PANTALLA LED 3x2	\$ 690.000	1	\$ 690.000	\$ 821.100
TOTAL			\$ 7.864.600	\$ 9.358.874