



Menú Petit Desayunos 2019

A continuación le describimos detalladamente lo que incluye esta opción de menú:

- Servicio especializado de supervisor y garzones.
- Mesones de apoyo con mantel y carpeta.
- Sillas con funda blanca o silla terraza (negra o blanca)
- Decoración en centros de mesa
- Vajilla, cristalería para todo el servicio.
- Traslados.

CAFETERÍA

- * Café de grano, Té Dilmah, Infusiones o Té helado
- * Leche para cortar
- * Jugos naturales (1 fruta a elección):
Frambuesa, piña, melón tuna, frutilla o mango.
Agua mineral sin gas.

BOCADOS

Dulces:

- * Mini croissant relleno con manjar o crema pastelera.
- * Mini fina bollería importada francesa:
Pan de Chocolate
Cesta de manzana, guinda o mango
Napolitana crema pastelera
Rollo de canela
- * Mini brochetas de 3 frutas.
- * Mini Tûlips Rellenos (chocolate y vainilla).
- * Mini muffin mixto (chocolate, vainilla y vainilla chips).
- * Mini alfajor artesanal con etiqueta corporativa.
- * Mini cupcake decorado con buttercream de queso crema.
 - * Strudel de manzana.
 - * Mini tartaleta berries.
 - * Porción de yogurt con granola y berries.
 - * Bocado de brownie con frutilla.
Libre de azúcar, lactosa y gluten

Salados:

- * Tapadito en croissant con jamón y queso fundido.
 - * Tapaditos en mini croissant
o en frica (blanca o integral) con semilla de sésamo.
variedades de relleno a elección:
Pollo mechado con plata y mayonesa
Quesillo ciboulette y mayonesa
Jamón de pavo con tomate y lechuga hidropónica
Ave pimentón o palta
 - * Sándwich Ulalá.
Combinación opción de sándwich, de 50 gr. cada uno, en cuatro tipos de panecillos:
Baguette blanco, baguette integral, káisers con semillas de amapolas y káisers semillas de sésamo.
Rellenos con dos variedades a elección:
Ave / mayo
Ave / pimentón
Ave / palta
Queso fresco /tomate cherry
Quesillo / ciboulette
Jamón de pavo / queso mantecoso
Jamón de pavo / tomate cherry / lechuga hidropónica
Jamón de pavo / palta
Salame / queso mantecoso

VALORES 4 BOCADOS

15 a 19 personas:
\$ 13.730 + iva.

20 a 39 personas:
\$11.800 + iva.

40 a 59 personas:
11.450 + iva.

60 a 100 personas:
\$ 10.230 + iva.
\$9.720 + iva

100 personas o más:
\$ 9.060 + iva.
\$9.145 + iva

VALORES 5 BOCADOS

15 a 19 personas:
\$ 14.130 + iva.

20 a 39 personas:
\$12.200 + iva.

40 a 59 personas:
\$11.850 + iva.

60 a 100 personas:
\$10.630 + iva.
\$10.095 + iva

100 personas o más:
\$ 11.460 + iva.
\$10.890 + iva

VALORES 6 BOCADOS

15 a 19 personas:
\$ 14.530 + iva.

20 a 39 personas:
\$12.600 + iva.

40 a 59 personas:
\$12.250 + iva.

60 a 100 personas:
\$ 11.030 + iva.
\$10.480 + iva

100 personas o más:
\$ 9.860 + iva.
\$9.370 + iva

Eventos sobre 60 personas 5% de descuento pagando al contado

ADICIONALES

BOCADO ADICIONAL

\$450 c/u + iva.

PORCIÓN TORTA

Incluye servicio: vajilla y tenedor.

\$1.500 c/u + iva.

PORCIÓN KUCHEN - PIE DE LIMÓN

Incluye servicio: vajilla y tenedor.

\$1.200 c/u + iva.

MONTAJE NOCTURNO

2 horas de servicio.

1 asistente de montaje por cada 20 personas.

\$15.000 c/u + iva.

Pía Carolina Irazabal

Fundadora - Wedding Planner

WhatsApp: +569 9329 3366

mail: piacortez@ulalabanqueteria.cl

sitio web: www.ulalabanqueteria.cl

Reserva de evento con 5 días hábiles anticipación sujeto a disponibilidad de agenda.

GALERÍA



GALERÍA

