

CASONA GOURMET

OVALLE

Libertad 585, Ovalle | +56 9 9410 8075

Arme su evento

Propuesta para celebraciones privadas

Una guía para diseñar su celebración a medida en Casona Gourmet: menús servidos, parrilladas, banquetería, servicios adicionales y un espacio para detallar su propuesta personalizada.

Menús

Almuerzos y cenas servidas

Parrilladas

Formato relajado para compartir

Banquetería

Bocados dulces y salados

Cotizaciones y consultas: +56 9 9410 8075

Documento para descargar, revisar y completar antes de coordinar su evento.



Gracias por confiar en Casona Gourmet. ✨

Para nosotros es un honor acompañarle en la organización de su evento. Hemos diseñado esta propuesta con la flexibilidad y calidez que caracteriza a nuestra casona, para que pueda armar una celebración a su medida.

Ya sea que prefiera un menú servido, una parrillada más relajada, una Banquetería dinámica o quiera sumar servicios especiales como música, decoración o fotografía, aquí encontrará distintas opciones pensadas para distintos gustos y presupuestos.

Queremos que viva una experiencia memorable, con la atención cercana y profesional que nos caracteriza e identifica en Ovalle.

DATOS DE CONTACTO CLIENTE 🧑

Déjenos algunos datos para poder comunicarnos usted y así afinar juntos cada detalle de su celebración. Nos interesa conocerle y asegurarnos de que todo lo que planifiquemos esté en sintonía con sus expectativas.

Nombre

Completo :

Teléfono :

Correo Electrónico :

DATOS DEL EVENTO 📍

Cuéntenos un poco sobre su evento. Estos datos nos ayudarán a coordinar todo de forma fluida, sin dejar nada al azar.



Complete lo que ya tengas definido, y si hay algo pendiente, lo afinamos juntos:

Tipo de Evento : _____

Institución/Familia : _____

Fecha : _____

Horario : _____

Nro de Invitados : _____

MENÚS (Por persona) 🍽️

Estas son nuestras opciones de menú para almuerzos o cenas, servidas en formato tradicional, con atención en mesa. Cada alternativa incluye aperitivo, entrada (appetizer), plato principal, postre y bebestible, con combinaciones pensadas para distintos gustos y presupuestos.

Puede seleccionar una sola opción para todos sus invitados, o combinar más de una si su evento así lo requiere. Solo indíquenos cuántas personas deseas considerar en cada caso, y nosotros nos encargamos del resto.

Complete con las cantidades que estime para cada menú:

Tipo de Menú	Precio por persona	Cantidad	Subtotal
Rupestre	\$25.000		
Molle	\$30.000		
Limarí	\$35.000		
Diaguitas	\$40.000		
Encanto	\$45.000		
Infantil	\$25.000		
Vegano	\$35.000		



PARRILLADAS (Por parrilla) 🍰

Si prefiere una celebración más relajada y sabrosa, nuestras Parrilladas para compartir son una excelente alternativa, ideales para almuerzos familiares, encuentros con amigos, celebraciones con colegas o cenas informales con personas queridas.

Puede optar por compartir la parrillada al centro de la mesa, o bien solicitarla servida en platos individuales, según el estilo de su evento.

Opción	Precio	Guarniciones Incluidas	Cant	Sub Total
Para 2 personas	\$37.000	1 guarnición		
Para 3 personas	\$52.000	2 guarniciones		
Para 4 personas	\$66.000	3 guarniciones		
Para 5 personas	\$77.500	4 guarniciones		

BANQUETERÍA (Por bandeja) 🍰

Si su celebración es más dinámica o informal —como un cóctel de pie, una ceremonia breve o una jornada laboral— esta opción puede ser ideal. Aquí puede elegir bandejas de bocados dulces, salados o mixtos, en distintas cantidades.

Todos nuestros productos se elaboran con ingredientes frescos, cuidando la presentación y el sabor que caracteriza a Casona Gourmet.



Indíquenos cuántas bandejas desea de cada tipo. Si no está seguro, cuéntenos su idea y le ayudamos a calcular:

Tipo	Nombre	25	(✓)	50	(✓)	75	(✓)	100	(✓)	Sub Total
Salados	Empanadas Queso	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Empanadas Carne	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Empanadas Confit	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Empanadas Verduras	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Tapaditos	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Sopaipillas	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Sándwich Ave	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Canapés	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Quiche Champiñón	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Quiche Choclo	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Quiche Espinaca	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Camarones en Panko	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Pan de Crema de Pimentón	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Pan de Ajo	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Pan de Orégano	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Brochetas Capresse	\$20.000		\$39.000		\$57.000		\$74.000		
	Pizetta	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Tequeños Queso	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Hamburguesas	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Rollo de Pan de Jamón	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Bolitas de Carne	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Quesadillas	\$112.500		\$219.375		\$320.625		\$416.250		
Dulces	Pie de Limón	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Alfajores	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Brownies	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Tartaleta Frutas	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Cocadas	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Panqueques Manjar	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Donas	\$12.500		\$24.375		\$35.625		\$46.250		
	Suspiro Limeño	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Mousse	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Turrón de Vino	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Torta de Yogurt	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Tiramisú	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Bavroise de Frutilla	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Pavlovas	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		
	Pie de Maracuyá	\$25.000		\$48.750		\$71.250		\$92.500		



SERVICIOS ADICIONALES 🎉

Sabemos que cada evento es único, y a veces un detalle extra puede marcar la diferencia. Por eso ponemos a su disposición una variedad de servicios complementarios para que pueda personalizar aún más su celebración.

Desde música y animación hasta fotografía o decoración temática, estos servicios buscan aportar calidez, alegría y un sello especial a su experiencia.

Marque los que sean de su interés, y si tiene alguna idea distinta, ¡también la podemos evaluar!

Servicio	Precio	<u>Cant.</u>	<u>SubTotal</u>
Glam Cam 360	\$ 200.000		
Swow de Robots LED	\$ 172.500		
DJ Profesional	\$ 225.000		
Animación	\$125.000		
Sala de Fotografías	\$150.000		
Decoración Temática	\$ 187.500		
Uso Exclusivo del Restaurante	Incluido	[✓]	

RESUMEN FINANCIERO 💰

Sub Total	:	
Propina (10% sugerido)	:	
Total	:	

Valor Por persona	:	
-------------------	---	--



PROPUESTA PERSONALIZADA

¿Tiene un menú o idea distinta? Escríbala aquí y le responderemos con una cotización personalizada.

Estaremos encantados de recibirle para conversar en persona, mostrarle nuestras instalaciones y resolver cualquier duda que tenga. Nuestro equipo está disponible para ayudarle a diseñar un evento inolvidable, a tu estilo y con el cuidado que merece.

Venga a conocernos. En Casona Gourmet, cada detalle cuenta.

Con cariño y compromiso,
Equipo Casona Gourmet
 Libertad 585, Ovalle
 +56 9 9410 8075



ANEXO A / DETALLE DE MENÚS

Menú Rupestre

Una entrada y un plato principal a elección, acompañados de postre.

ENTRADAS • ELEGIR UNA

Chupe de mariscos

Una reconfortante preparación de mariscos, de textura cremosa y profundo sabor a mar.

Pollo apanado con salsa agridulce

Bocados de pollo con una cubierta crujiente, acompañados de una salsa agridulce que equilibra dulzor y acidez.

PRINCIPALES • ELEGIR UNO

Pechuga de pollo grillada

Acompañada de papas horneadas y salsa de alcaparras, con el toque fresco y aromático de la ralladura de limón.

Cerdo a la mostaza

Cerdo acompañado de una sabrosa salsa de mostaza y suave puré a la lionesa.

POSTRE

Mousse de frutilla

Suave y aireada mousse de frutilla, coronada con crema montada.

Aperitivo • elegir uno

Pisco Sour, espumante, jugo de pulpa, bebida express o agua mineral.

Bebestible • elegir uno

Jugo de pulpa, copa de vino reserva, bebida express o agua mineral.



ANEXO A / DETALLE DE MENÚS

Menú Molle

Una entrada y un plato principal a elección, acompañados de postre.

ENTRADAS • ELEGIR UNA

Tiradito de salmón estilo thai

Finas láminas de salmón con un aderezo de inspiración tailandesa, lleno de frescura y matices aromáticos.

Crudo de res

Una preparación de res de textura delicada, que realza el sabor de la carne en cada bocado.

PRINCIPALES • ELEGIR UNO

Salmón con salsa de camarón

Servido con verduras salteadas, gratín de papas y una salsa de camarón a base de bisque, de intenso sabor marino.

Carne al jugo con risotto de mote mei

Carne bañada en su jugo, acompañada de un cremoso risotto de mote mei con setas del bosque y salsa de mostaza.

POSTRE

Turrón de vino

Un clásico de textura aireada, servido sobre tierra de galletas y acompañado de helado.

Aperitivo • elegir uno

Pisco Sour, espumante, jugo de pulpa, bebida express o agua mineral.

Bebestible • elegir uno

Jugo de pulpa, copa de vino reserva, bebida express o agua mineral.



ANEXO A / DETALLE DE MENÚS

Menú Limarí

Una entrada y un plato principal a elección, acompañados de postre.

ENTRADAS • ELEGIR UNA

Mini ceviche de reineta con camote

Una pequeña porción de ceviche de reineta, acompañada del suave dulzor del camote.

Brochetas de pollo y camarón

Una combinación de sabores de tierra y mar, presentada en brochetas para comenzar con un bocado sabroso.

PRINCIPALES • ELEGIR UNO

Filete de res en costra de frutos secos

Filete con una delicada costra crujiente, acompañado de puré de papas y espinaca, con una salsa de roquefort de carácter intenso.

Corvina con risotto de tinta de calamar

Corvina acompañada de un cremoso risotto de tinta de calamar y mariscos salteados que realzan su sabor a mar.

POSTRE

Papaya a la crema

El dulzor y aroma de la papaya se encuentran con la suavidad de la crema en un final delicado y frutal.

Aperitivo • elegir uno

Pisco Sour, espumante, jugo de pulpa, bebida express o agua mineral.

Bebestible • elegir uno

Jugo de pulpa, copa de vino reserva, bebida express o agua mineral.



ANEXO A / DETALLE DE MENÚS

Menú Diaguitas

Una entrada y un plato principal a elección, acompañados de postre.

ENTRADAS • ELEGIR UNA

Ceviche de camarón con mango y jalapeños

Camarones con el dulzor del mango y un toque picante de jalapeños, en una combinación fresca y vibrante.

Tiradito de pulpo

Finas láminas de pulpo en una entrada delicada que destaca su textura y sabor marino.

PRINCIPALES • ELEGIR UNO

Entrecot de res con puré a la piamontesa

Entrecot servido sobre una base de espinaca, acompañado de suave puré a la piamontesa.

Albacora grillada con especias

Albacora aromatizada con especias, acompañada de verduras salteadas y camarones jumbo.

POSTRE

Panna cotta de almendra con frutos rojos

Un postre de textura sedosa y delicado sabor a almendra, acompañado de frutos rojos que aportan frescura y un agradable contraste ácido.

Bebestible

Incluye copa de vino gran reserva.



ANEXO A / DETALLE DE MENÚS

Menú Encanto

Una entrada y un plato principal a elección, acompañados de postre.

ENTRADAS • ELEGIR UNA

Trilogía de carnes anticucheras

Tres variedades de carne en una propuesta de inspiración anticuchera, con sabores intensos para abrir el apetito.

Strudel de mariscos con salsa de jaiba

Una delicada masa crujiente envuelve un sabroso relleno de mariscos, acompañado de salsa de jaiba.

PRINCIPALES • ELEGIR UNO

Bife de chorizo de 400 g

Un generoso corte de res acompañado de papas bravas y chimichurri, con el carácter de una combinación clásica.

Congrio en panko con salsa de centolla

Congrio con una cubierta crujiente de panko, acompañado de salsa de centolla y espárragos envueltos en tocino.

POSTRE

Cheesecake de mango o papaya

Un cremoso cheesecake con el sabor frutal del mango o la papaya, para cerrar con un toque tropical.

Bebestible

Incluye copa de vino gran reserva.

ANEXO B – DETALLE DE PARRILLADAS

Composición de la Parrillada

Cada parrillada incluye:

- Lomo Vetado
 - Chuleta Parrillera
 - Trutro de Pollo
 - Chorizo Artesanal
 - Prieta
 - Papas Naturales
-

Guarniciones a Elección

Puedes elegir una o más de las siguientes guarniciones, según el formato de tu parrillada:

- **Arroz Pilaf:** arroz suelto, aromático y con un suave toque de mantequilla.
- **Papas Gajo:** doradas al horno con especias de la casa.
- **Verduras Salteadas:** mezcla de vegetales frescos salteados al wok.
- **Ensalada Fría:** mix de hojas verdes, tomate cherry y aderezo balsámico.

ANEXO C – DETALLE DE SERVICIOS ADICIONALES

A continuación le describimos los servicios adicionales que puede incorporar a su evento para darle un toque más memorable, tecnológico o lúdico. Todos ellos están sujetos a disponibilidad y se coordinan con antelación.

Espejo Mágico (2 horas)

- Fotografías ilimitadas y personalizadas
 - Impresión instantánea en el lugar
 - Cotillón premium para la sesión topográfica
Ideal para crear un espacio interactivo de fotos en matrimonios, graduaciones o cumpleaños de 15.
-

Glam Cam 360 (2 horas)

- Grabación de videos ilimitados en Full HD
 - Personalización de plantilla y overlay visual
 - Descarga inmediata vía código QR
 - Galería en la nube por 6 meses
Una experiencia moderna y viral para compartir en redes sociales.
-

Show de Robots LED

- 2 robots de 2.8 metros de altura
 - Show de 35 a 40 minutos
 - Incluye Limbo LED, Selfie LED y cañón de espuma nieve
Perfecto para animar fiestas juveniles, eventos de empresa o celebraciones nocturnas.
-



DJ Profesional (hasta 4 horas)

- Música en vivo
 - Micrófono para animación
 - Luces básicas y ambientación sonora
 - Repertorio adaptado a cada público
- Recomendado para licencias, matrimonios o cumpleaños.
-

Animador o Animadora

- Juegos, concursos y conducción de la jornada
 - Adaptación a tipo de público (infantil, juvenil, familiar)
- Ideal para mantener el ritmo y la alegría durante el evento.
-

Decoración Temática

- Centros de mesa, entrada decorada, guirnaldas o globos
 - Paleta de colores y estilos personalizables
 - Opciones infantiles, románticas o corporativas
-

Sala de Fotografías

- Espacio con fondo decorativo y buena iluminación
 - Accesorios para fotos divertidas
 - Captura de recuerdos sin límites
-

Uso Exclusivo del Restaurante – Incluido

- El recinto completo es reservado solo para usted y sus invitados



- Ambientes diferenciados: terraza, comedor, espacio interior