



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN





CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Alternativa I

### Cocktail / Aperitivo

#### SERVICIO DE TRAGOS SURTIDOS (2 por persona)

Pisco Sour  
Daiquiri Chirimoya  
Daiquiri Guayaba  
Caipiriña  
Amaretto Sour  
Mango Sour  
Mojito Cubano  
Brut Undurraga  
Vino Sauvignon Blanc  
Cabernet Sauvignon

#### JUGOS NATURALES Y BEBIDAS

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Ginger Ale  
Agua Mineral con y sin gas  
Jugos naturales de Frambuesa y Chirimoya



#### SERVICIO DE BOCADOS FRÍOS (4 por persona)

Bocado Queso Fresco con Mermelada de Aji  
Ostión Glaseado con Palmito, rúcula,  
Brote de alfalfa.  
Tortillas Con Verduras, Palta, Queso Crema.  
Roast Beef con Grissinie, Salsa de Sésamo.  
Atún con Pebre Criollo de Mote.  
Mozzarella de Boconcini. Tomate Cocktail y  
albahaca.  
Montadito de queso Manchego e Higos.  
Ceviche de salmón fresco a la peruana.  
Queso brie y espárragos glaseados envueltos en  
jamón serrano.  
Pincho de camarón ecuatoriano sobre salsa  
huancaína.

#### SERVICIO DE BOCADOS CALIENTES (4 por persona)

Croqueta de Congrio con Mayonesa de Merkén.  
Croqueta de Morcilla con pebre Clásico.  
Saté de Solomillo de Cerdo Apanado en Panko.  
Camarón ecuatoriano 36/40 en masa philo, Salsa  
Teriyaki.  
Medallón de Cordero a las Finas Hierbas.  
Meat ball en salsa diabla.  
Empanada de masa philo rellena de pastelera de  
choclo.  
Ostión apanado en masa philo en salsa agridulce.  
Empanada de masa philo rellena de ricota y  
espinaca.  
Papas bravas.  
Empanadita mechada queso



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Alternativa I

### ENTRADA

Slice de suprema de ave marinada al jengibre, mini timbal de manzana caramelizada y ratatouille, acompañada de lechugas hidropónicas y reducción de aceto.

Causa de palta con camarones de mar, acompañado de bouquet de lechugas y endivias, tomate cherry en reducción de aceto balsámico y aceite de perejil.

Timbal de ceviche de corvina o reineta y salmón, acompañado de lechugas hidropónicas, tomates cherry sobre salsa huancaína y gotas de reducción de aceto balsámico.

Semifrío de palmitos envuelto en jamón serrano sobre carpaccio de vegetales, guarnecido de brotes frescos humectado con dressing de la casa y aceite de perejil.

Salmón ahumado en base de blini y crema ácida.

### PRINCIPAL

Crêpes rellenos de suprema de ave y champiñones a la crema acompañado de lasaña de vegetales asados, bastones de papa risolada en salsa de sauvignon blanc y ciboulette.

Suprema de pavo relleno de espárragos verdes y champiñones París, acompañado de barquita de quiche de esparrago, pastelera de choclo y vegetales glaseados en salsa de champagne.

Pollo cordon bleu en salsa beurre blanc acompañado de ragout de vegetales.

### POSTRES

Mousse de manjar gratinado, acompañado de higos en almíbar y frutos del bosque.

Frutas frescas de la estación y sorbete a elección: frutos del bosque, canela, arándanos, limón de pica.

Mousse de chocolate bitter, salsa de frambuesa acompañado de frutilla y menta fresca.

Bavarois de papayas con salsa de frutillas acompañado de frutos del bosque.

Semi frío de frambuesas aromatizadas de cardamomo acompañado de triángulo de chocolate en salsa de frambuesa.

### INCLUYE

#### Servicio de Vino

Santa Rita Reserva Especial  
Sauvignon Blanc - Cabernet Sauvignon

Bebidas y Agua Mineral  
Café de grano

Salón  
Estacionamientos sin costo  
Servicios de guardarroía  
Equipamiento general.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Alternativa II

### Cocktail / Aperitivo

#### SERVICIO DE TRAGOS SURTIDOS (2 por persona)

Pisco Sour  
Daiquiri Chirimoya  
Daiquiri Guayaba  
Caipiriña  
Amaretto Sour  
Mango Sour  
Mojito Cubano  
Brut Undurraga  
Vino Sauvignon Blanc  
Cabernet Sauvignon

#### JUGOS NATURALES Y BEBIDAS

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Ginger Ale  
Agua Mineral con y sin gas  
Jugos naturales de Frambuesa y Chirimoya

#### SELECCIÓN DE BOCADOS FRÍOS (4 por persona)

Bocado Queso Fresco con Mermelada de Aji  
Ostión Glaseado con Palmito, rúcula,  
Brote de alfalfa.  
Tortillas Con Verduras, Palta, Queso Crema.  
Roast Beef con Grissinie, Salsa de Sésamo.  
Atún con Pebre Criollo de Mote.  
Mozzarella de Boconccini. Tomate Cocktail y  
albahaca.  
Montadito de queso Manchego e Higos.  
Ceviche de salmón fresco a la peruana.  
Queso brie y espárragos glaseados envueltos  
en jamón serrano.  
Pincho de camarón ecuatoriano sobre salsa  
huancaína.

#### SELECCIÓN DE BOCADOS CALIENTES (4 por persona)

Croqueta de Congrio con Mayonesa de Merkén.  
Croqueta de Morcilla con pebre Clásico.  
Saté de Solomillo de Cerdo Apanado en Panko.  
Camarón ecuatoriano 36/40 en masa philo, Salsa  
Teriyaki.  
Medallón de Cordero a las Finas Hierbas.  
Meat ball en salsa diablo.  
Empanada de masa philo rellena de pastelera de  
choclo.  
Ostión apanado en masa philo en salsa  
agridulce.  
Empanada de masa philo rellena de ricota y  
espinaca.  
Papas bravas.  
Empanadita mechada queso





## Alternativa II

### ENTRADA

Causa de palta con camarones ecuatorianos sobre brotes de alfalfa, acompañado de bouquet de lechugas y endivias, decorados con berros y tomate cherry en reducción de aceto balsámico y aceite de betarraga.

Degustación criolla: Mini mousse de palta con capa de ave y camarones de mar, bastón de congrio sentado en sopaipilla y pebre de palta y tomate, acompañado de mini ensalada chilena y bouquet de lechugas hidropónicas, enlazado de salsa de perejil y aceite de oliva extra virgen.

Tártaro de salmón acompañado de mezcla de lechugas y brotes frescos, reducción de aceto balsámico y tostaditas catalanas.

Carpaccio de salmón al parmesano y alcapparras en aceite de oliva, acompañado de lechugas hidropónicas, brotes frescos y tostaditas de baguette

Jamón serrano acompañado de lechugas hidropónicas y brotes frescos, dressing de mandarina y aceite de perejil.

### PRINCIPAL

Solomillo de cerdo apanado en panko y finas hierbas acompañado de puré de habas sobre tartaleta, crocante de panceta y salsa bourguignon.

Salmón asado acompañado de vegetales al estilo asiático, papas aderezadas a la mantequilla con alcapparras y gotitas de aceto balsámico.

Filete de res asado y pavo relleno de espinaca y damascos turcos, acompañado con timbal de alcachofas y champiñón ostra, tartín de papas al romero y tomate confitado en salsa coñac.

Filete de res asado sobre confit de cebolla, tortilla de papa al romero y mix de vegetales baby sobre reducción de cabernet y miel de palma.

Plateada en salsa bourguignon y puré de habas. Costillar de cerdo BBQ acompañado de puré de camote y espárragos glaseados.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Alternativa II

### POSTRES

Mousse de chocolate blanco y bitter en salsa de naranjas y praliné acompañado de frutos del bosque.

Bavaroise de Baileys y chocolate blanco en salsa de frambuesa y naranja acompañado de berries frescos.

Cremino de chocolate sobre damascos turcos confitados y su reducción acompañado de salsa de berries y triángulo de chocolate

Frutas frescas de la estación y sorbete a elección: Frutos del bosque, Canela, Arándano y Limón de pica

Tarta Tatin, con cremoso helado de vainilla, berries naturales y salsa de frambuesas.

Semi frío de mango y maracuyá en salsa de frambuesa acompañado de frutos

### INCLUYE

#### Servicio de Vino

Undurraga Reserva Sibarís  
Sauvignon Blanc - Cabernet Sauvignon

Bebidas y Agua Mineral  
Café de grano

Salón  
Estacionamientos sin costo  
Servicios de guardarrope  
Equipamiento general.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Selección

### Cocktail / Aperitivo

#### SERVICIO DE TRAGOS SURTIDOS (2 por persona)

Pisco Sour  
Daiquiri Chirimoya  
Daiquiri Guayaba  
Caipiriña  
Amaretto Sour  
Mango Sour  
Mojito Cubano  
Brut Undurraga  
Vino Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

#### JUGOS NATURALES Y BEBIDAS

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Ginger Ale  
Agua Mineral con y sin gas  
Jugos naturales de Frambuesa y Chirimoya

#### SELECCIÓN DE CANAPÉS (2 por persona)

Centolla austral  
  
Camarón ecuatoriano sobre mayonesa  
y limón de pica  
  
Salmón gravalex sobre berros y alcaparras  
  
Pavo confit con almendras y frutos secos del bosque  
  
Ostión marinado sobre rúcula y mostaza Dijon  
  
Roulade de salmón ahumado  
con vegetales en crema ácida

#### SELECCIÓN DE BOCADOS CALIENTES (4 por persona)

Bocado Queso Fresco con Mermelada de Aji  
Ostión Glaseado con Palmito, rúcula,  
brote de alfalfa.  
Tortillas Con Verduras, Palta, Queso Crema.  
Roast Beef con Grissinie, Salsa de Sésamo.  
Atún con Pebre Criollo de Mote.  
Mozzarella de Boconccini, Tomate Cocktail y  
albahaca.  
Montadito de queso Manchego e Higos.  
Centolla austral sobre rúcula.  
Queso brie y espárragos glaseados envueltos  
en jamón serrano.  
Ceviche de Ostión en Vasito.

#### SELECCIÓN DE BOCADOS FRÍOS (4 por persona)

Croqueta de Congrio con Mayonesa de Merkén.  
Croqueta de Morcilla con pebre Clásico.  
Saté de Solomillo de Cerdo Apanado en Panko.  
Camarón Ecuatoriano 36/40 en Masa philo,  
Salsa Teriyaki.  
Medallón de Cordero a las Finas Hierbas.  
Empanada Frita de Salmón ahumado, Queso  
Crema y Champiñón.  
Pincho de lomo saltado.  
Ostión apanado en masa philo  
en salsa agri dulce.  
Papas bravas.  
Empanadita mechada queso.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Selección

### ENTRADA

Roulade de ave envuelta en crocante de hongos, acompañado de mini ensalada de brotes hidropónicos, tomates cherry y vinagreta de mandarinas.

Timbal de ostiones y vegetales marinados acompañados de una cama de rúcula y berros, aderezados con salsa de roquefort al tocino.

Salmón marinado en salsa de soya y ostras acompañado de mini ensalada de lechugas hidropónicas, brotes de alfalfa y salsa tártara.

Tataki de atún y salsa ponzu acompañado de ensaladita de brotes frescos.

Selección de Antipastos: Jamón serrano, camarones salteados, salmón ahumado, queso roquefort, hongos asados, y alcachofas baby marinadas.

Lasaña de salmón ahumado y alcachofas rellena de queso ricota, acompañado de mini ensalada de lechuga hidropónica y brotes de alfalfa en dressing de betarraga

### PRINCIPAL

Filete de res asado apanado en finas hierbas, acompañado de puré de zapallo camote, mix de vegetales asados y crispi de ciboulette en salsa de reducción de cassis.

Salmón con tomatacán de camarones ecuatorianos, salsa holandesa y crispi de ciboulette.

Confit de pato, acompañado de puré rústico de camote, mix de vegetales asados y gastric de naranjas.

Salmón sobre zapallitos italianos grillados, acompañados de tartaleta de zanahorias, papas a la crema, verduras a la mantequilla en salsa Chardonnay.

Filete de res acompañado de gratín dauphinoise a las finas hierbas, lasaña de vegetales asados rellena de salsa de tomate natural y bechamel, bouquet de brócoli salteado y salsa oporto.

Suprema de pavo al sésamo rellena con ragout de ostiones acompañado de risotto aromatizado al azafrán, mix de champiñones asados y tomate suavemente confitado y chutney de mango.





CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Selección

### POSTRES

Gateau de chocolate y trilogía de salsas  
acompañado de frutos del bosque

Trilogía de chocolates bitter, blanco y de leche,  
sobre salsa de vainilla y frutilla y guarnición de  
frutos del bosque y triángulos de chocolate

Frutas frescas de la estación y sorbete a elección:  
frutos del bosque, canela, arándanos y  
limón de pica

Mousse de almendra en brownie, con salsa de  
toffee y mango acompañado de berries frescos de  
la estación

Tarta de berries en base de arándanos, frambuesas  
y frutilla, con crema chantilly aromatizada al jerez,  
salsa de mandarinas acompañado de frutos del  
bosque

Parfait de lúcuma y castaña en salsa de frutilla al  
limón y chirimoya, acompañado de berries frescos  
de la estación

### INCLUYE

#### Servicio de Vino

Santa Rita Medalla Real

ó

Undurraga Reserva Sibaris  
Sauvignon Blanc - Cabernet Sauvignon

#### Bebidas

Agua Mineral

Café de grano

Chocolates Lindt.

#### Salón

Estacionamientos sin costo

Servicios de guardarropía

Equipamiento general.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Gran Selección

### Cocktail / Aperitivo

#### SERVICIO DE TRAGOS SURTIDOS (2 por persona)

Pisco Sour  
Daiquiri Chirimoya  
Daiquiri Guayaba  
Caipiriña  
Amaretto Sour  
Mango Sour  
Mojito Cubano  
Brut Undurraga

Vino Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

#### JUGOS NATURALES Y BEBIDAS

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Ginger Ale  
Agua Mineral con y sin gas  
Jugos naturales de Frambuesa y Chirimoya

#### SELECCIÓN DE CANAPÉS (2 por persona)

Centolla austral.  
Camarón ecuatoriano sobre mayonesa  
y limón de pica.  
Salmón gravalax sobre berros y alcaparras.  
Pavo confit con almendras y frutos  
secos del bosque.  
Ostión marinado sobre rúcula y mostaza Dijon.  
Roulade de salmón ahumado  
con vegetales en crema ácida.

#### SELECCIÓN DE BOCADOS FRÍOS (4 por persona)

Bocado Queso Fresco con Mermelada de Ají  
Ostión Glaseado con Palmito, rúcula, Brote de  
alfalfa.  
Tortillas Con Verduras, Palta, Queso Crema.  
Roast Beef con Grissinie, Salsa de Sésamo.  
Atún con Pebre Criollo de Mote.  
Mozzarella de Boconccini. Tomate Cocktail y  
albahaca.  
Montadito de queso Manchego e Higos.  
Centolla austral sobre rúcula.  
Queso brie y espárragos glaseados envueltos en  
jamón serrano.  
Ceviche de Ostión en Vasito.

#### SELECCIÓN DE BOCADOS CALIENTES (5 por persona)

Croqueta de Congrio con Mayonesa de Merkén.  
Croqueta de Morcilla con pebre Clásico.  
Saté de Solomillo de Cerdo Apanado en Panko.  
Camarón Ecuatoriano 36/40 en Masa Filo, Salsa  
Teriyaki.  
Medallón de Cordero a las Finas Hierbas.  
Empanada Frita de Salmón ahumado, Queso  
Crema y Champiñón.  
Pincho de lomo saltado.  
Ostión apanado en masa philo en salsa agridulce.  
Papas bravas.  
Empanadita mechada queso.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Gran Selección

### ENTRADA

Tiraditos de salmón en salsa criolla acompañado de shot de leche de tigre y camarón ecuatoriano apanado en panko.

Roseta de salmón ahumado rellena con ricota aromatizada a la menta en guarnición de alcaparra, acompañada con hojas frescas del huerto, mousseline de palta y reducción de aceto.

Timbal de centolla y palta acompañado de espárragos blancos, tomates cherry, mousseline de finas hierbas y aceite de perifollo.

Crème brulee de centolla acompañado de ramilletes de lechuga y brotes frescos de arvejas sobre carpaccio de pepino, limoneta de tomate y sour cream al ciboulette

Ceviche mixto de ostiones, calamar y pulpo acompañado de lechugas hidropónicas, tomate cherry en reducción de aceto balsámico.

Magret de pato con peras tibias.

Salmón atlántico pochado en vino blanco y soya, acompañado de mousseline de jerez, lechugas hidropónicas, espárragos verdes y brunoise de tomate balsámico.

### PRINCIPAL

Filete de res asado en croûte de hierbas frescas, gratín de quínoa y espárragos salteados acompañado de mix de vegetales baby en salsa demi-glacé y reducción de oporto.

Tournedos de filete Rossini y pistacho acompañado de papas macaire y bouquet de zanahorias, champiñón shiitake y puerros baby glaseados en reducción de vino merlot.

Filete Wellington sobre espárragos glaseados y salsa bearnesa.  
(Máximo 300 personas)

Filete de res asado aromatizado en aceite de merkén, acompañado de pastel de quínoa y tomates confitados en aceite de oliva y aceto, salsa de finas hierbas y criski de ciboulette.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Menú Gran Selección

### POSTRES

Coulant de chocolate con centro líquido, montado en salsa de frambuesa y helado de vainilla, acompañado de frutos del bosque (Máximo 50 personas)

Bavarois de Baileys y chocolate blanco en salsa de frambuesas

Timbal semi frío de manjar y toffee de nuez con salsa de frambuesas acompañado de berries frescos de la estación

Frutas frescas de la estación y sorbete a elección: frutos del bosque, canela, arándanos y limón de pica.

Tiramisú de chocolate acompañado de guinda ácida y praliné.

Parfait de lúcuma y castaña en salsa de frutilla al limón, chirimoya acompañado de frutos del bosque

### INCLUYE

#### Servicio de Vino

Santa Rita Medalla Real

ó

Undurraga Reserva Sibaris

Sauvignon Blanc - Cabernet Sauvignon

#### Bebidas

Agua Mineral

Café de grano

Chocolates Lindt.

#### Salón

Estacionamientos sin costo

Servicios de guardarropía

Equipamiento general.



CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Bar Abierto

### CLÁSICO

Vodka Stolichnaya  
Pisco Alto del Carmen 35°  
Ron Bacardi  
Jugos Naturales y Bebidas

### SELECCIÓN

Whisky Johnnie Walker - Etiqueta Roja  
Vodka Absolut  
Pisco Alto del Carmen 35°  
Ron Pampero  
Jugos Naturales y Bebidas

### GRAN SELECCIÓN

Whisky Johnnie Walker - Etiqueta Negra  
Crema de Whisky Baileys  
Amaretto  
Vodka Absolut  
Pisco Alto del Carmen 40°  
Ron Pampero  
Jugos Naturales y Bebidas

### BAJATIVO

Whisky Johnnie Walker - Etiqueta Roja  
Crema de Whisky Baileys  
Agua Mineral - Coca Cola







CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Adicionales

### ESTACIÓN DE CORONITAS

48 Refrescantes Cervezas  
Exhibidas en display especial con hielo



### ESTACIÓN DE CAFÉ GOURMET

Café, Té y Aguas Hierba  
Selección de Galletas  
Chocolates Finos



### CASCADA DE CHOCOLATE

(mínimo 100 personas)



### MENÚ DE NIÑOS

Pollo con Papas Fritas  
Postre y Bebida



### INVITADOS DESPUÉS DE LAS 12

(con un tope de 10% de los invitados)

Buffet de Postres  
Consomé con Tapaditos  
Bar Abierto





CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Adicionales

### COTILLÓN PREMIUM

Pack Cotillón Premium (100 productos)  
Pack Cotillón Premium (150 productos)  
Pack Cotillón Individual

Consultar Precio



### DESCORCHE

(mínimo 100 personas)



### BUFFET DE POSTRES (sobre 70 personas)

Adicional al postre a la mesa  
VALOR POR PERSONA

En reemplazo al postre a la mesa  
VALOR POR PERSONA

Torta de Mil Hojas  
Torta Danesa  
Torta Tres Leches  
Torta Pie de Limón  
Torta Rosario  
Torta Trilogía de Chocolate  
Torta Primavera

Marquise de chocolate en base de guindas ácidas.  
Semifrío de mango y ragout de berries frescos.  
Crème brulée | Suspiro limeño.  
Copón de Tiramisú | Copón Triple de Frutos Rojos.  
Selección de frutas frescas de la estación.  
Crêpes suzettes en su salsa.  
Helados artesanales.

*Acompañados con salsa de chocolate, salsa de frambuesa, salsa de manjar, salsa de vainilla, salsa de lúcuma, crema chantilly y frutos secos.*








CASAPIEDRA | ANIVERSARIOS Y CELEBRACIONES

COTIZACIÓN

## Adicionales

<p><b>CARRITOS</b></p> <p>Hot Dogs Cabritas Algodón dulce Helados Crema (2 sabores) Churros rellenos Pizzetas Hamburguesas Lomitos Churrascos</p>	<p><b>VALORES POR UNIDAD IVA INCLUIDO</b> (mínimo 100 personas)</p>	
<p><b>REVESTIMIENTO DE MUROS CON TELAS BLANCAS O NEGRAS</b></p>	<p>2/3 Gran Salón Gran Salón Completo Salón Manquehue (3 laterales) Salón Manquehue Completo Salón Parque</p>	
<p><b>ILUMINACIÓN ESPECIAL PARA MESAS, CON PINES DIRECCIONALES</b></p>	<p>VALOR POR MESA</p>	
<p><b>ARREINDO DE LIVING TIPO LOUNGE</b></p>	<p>VALOR POR LIVING 10 PERSONA</p>	