



EVENTOS SOCIALES

SALONES EXTERIORES

Aplican a eventos en salones exteriores con un rango de 25 - 100 asistentes)



HOSTERÍA HACIENDA LA CARRIONA

ÍNDICE

I. NUESTROS SALONES

Salones exteriores y características	2
Salones exteriores y su montaje	3

II. PAQUETES

Descripción de nuestros tres paquetes	4
Paquete Ideal	5
Paquete Gold	8
Paquete Royal	11
Tabla Comparativa de Paquetes	17

III. ALIMENTACIÓN

Menú tres tiempos Ideal	6
Menú tres tiempos Gold	9
Menú tres tiempos Royal	13

IV. ADICIONALES

Servicios y productos adicionales	19
-----------------------------------	-----------

SALONES EXTERIORES

SALONES CUBIERTOS

RÚSTICO - CAMPESTRE - CHOZÓN

ESPACIOS ABIERTOS

PATIO DE LA CRUZ - CANCHAS

SALONES EXTERIORES

SALÓN	UBICACIÓN	TAMAÑO	AFORO	MÍNIMO DE ASISTENTES
RÚSTICO	Jardin Posterior	54 m ²	23-34 pax	23 pax
CAMPESTRE	Jardin Lateral	119 m ²	32-90 pax	32 pax
CHOZÓN	Jardin Laterall	191 m ²	81-110 pax	81 pax
CHOZÓN + CAMPESTRE	Jardin Lateral	310 m ²	111-200 pax	111 pax
PATIO DE LA CRUZ	Jardin Frontal	500 m ²	100-200 pax	100 pax

-Para hacer uso de cualquier salón sin incurrir en gastos adicionales, se debe cumplir con el aforo mínimo establecido. En caso de que su número de asistentes sea menor al aforo mínimo de cada salón, se deberá cancelar un total de \$5 por cada persona faltante hasta cumplir con la condición mencionada.

-Los precios expuestos a continuación están calculados por persona e incluyen tanto tarifa de servicio como impuestos.

-Los costos arriba mencionados corresponden al salón vacío, requerimientos adicionales de decoración o alimentación serán cotizados por separado.

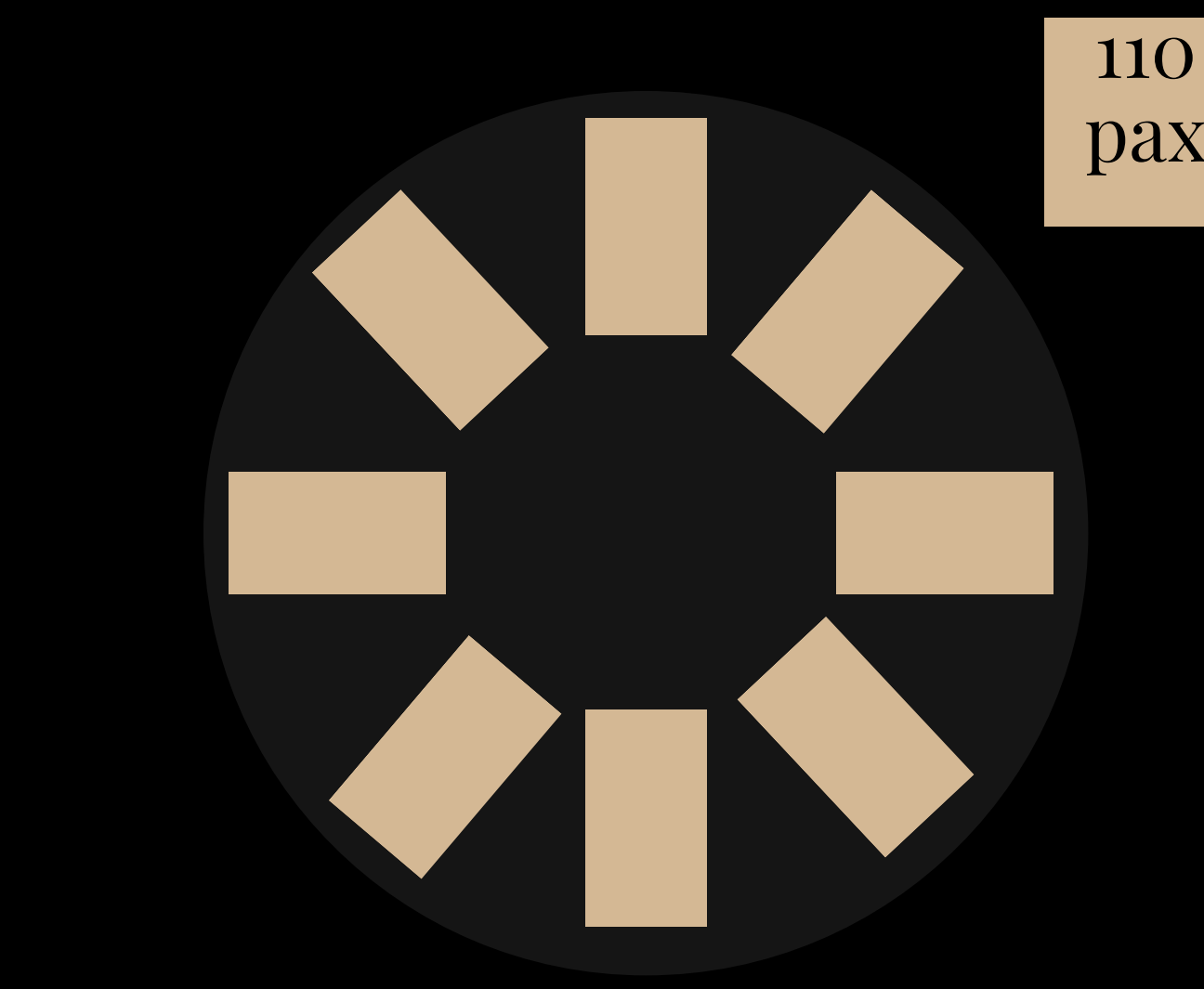
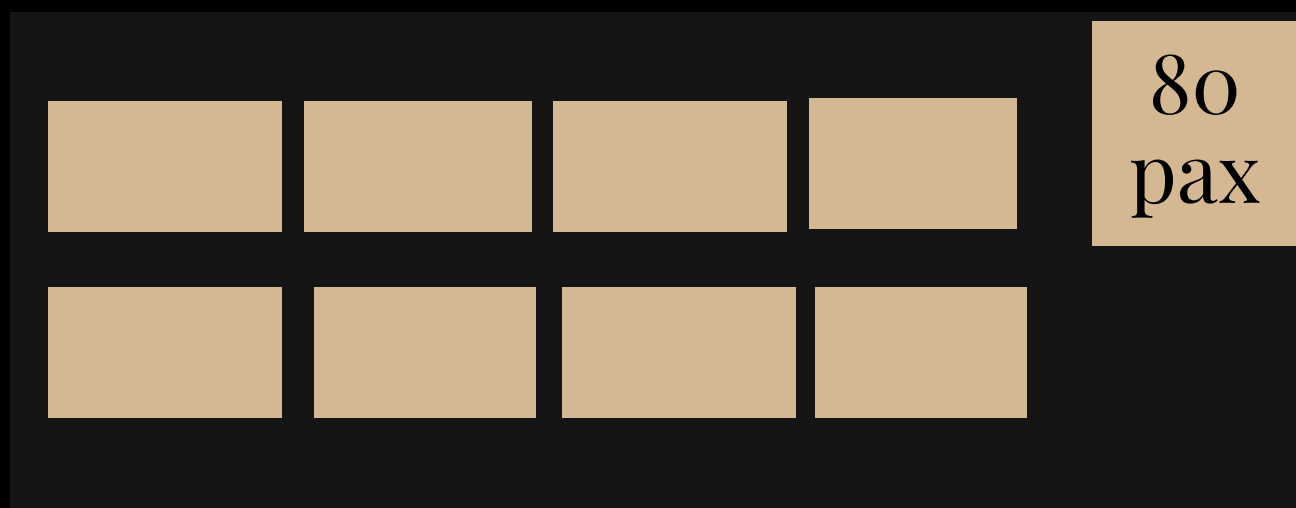
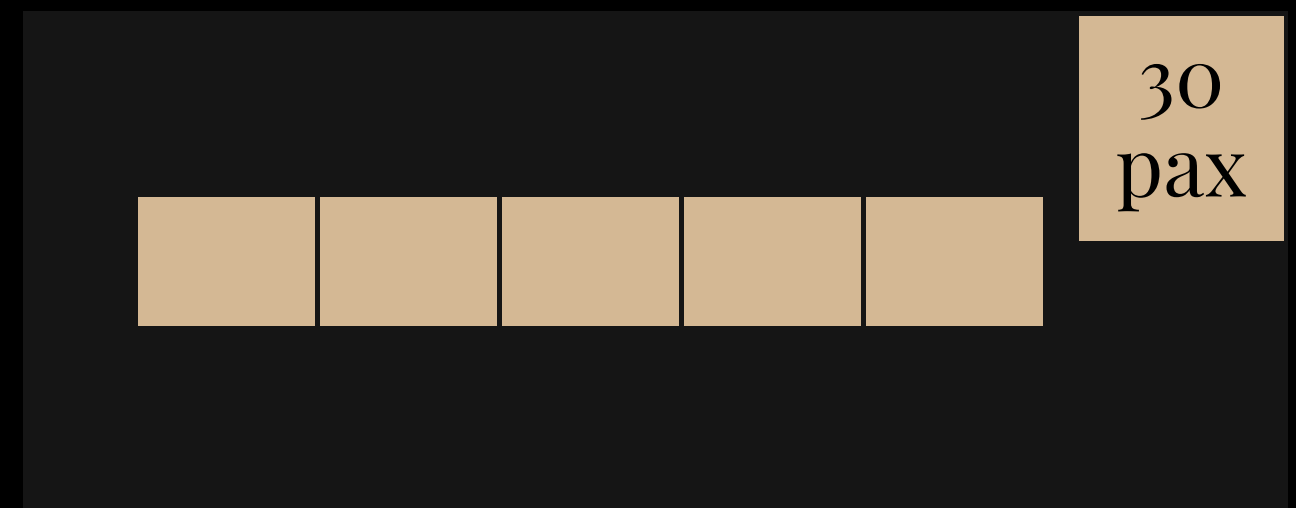
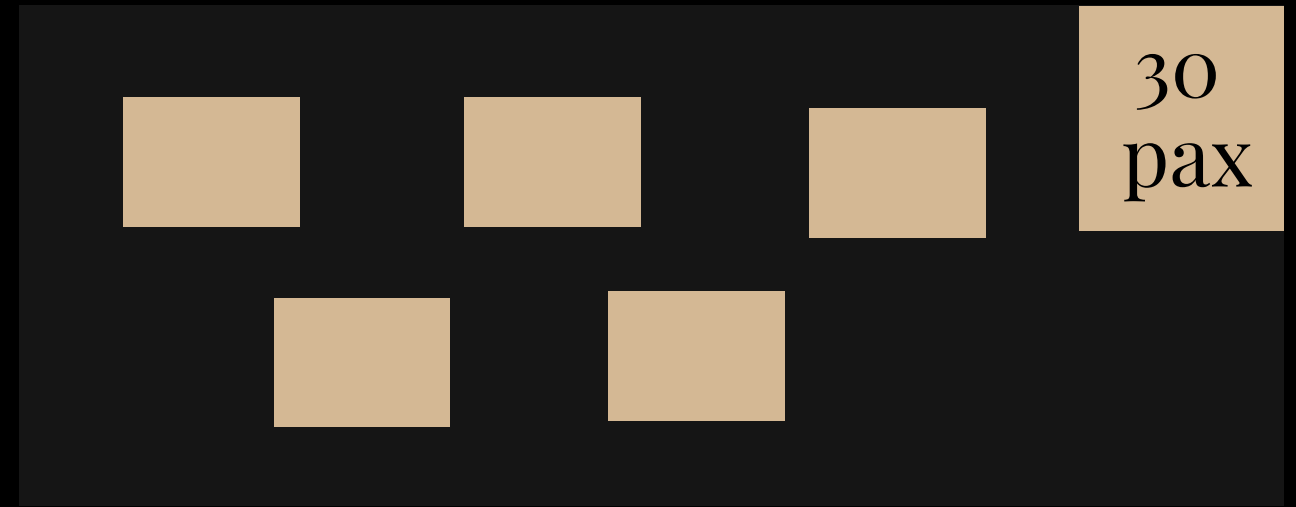
-Eventos con menos de 20 asistentes acceden a degustación sin montaje. Eventos con más de 50 asistentes acceden a degustación con montaje completo.

-Nuestros paquetes no contemplan el costo de coordinación y logística para eventos, en caso de la desear la producción completa o parcial de su evento, este servicio tendrá un recargo adicional variable.

SALONES



MONTAJES SUGERIDOS



NUESTROS PAQUETES

PAQUETE IDEAL \$37,50

- Salón a elección
- Mesas y sillas vestidas
- 4 opciones de mantelería
- 1 opción de vajilla
- Cubiertos y cristalería simple
- Centros de mesa pequeños
- Menú 3 tiempos Ideal
- Estación de bebidas Ideal
- Limpieza de baños
- Degustación de menú

PAQUETE GOLD \$50

- Salón a elección
- Mesas vestidas
- Variedad de mantelería
- Sillas Tiffany
- Opciones de vajilla
- Cubiertos y cristalería simple
- Centros de mesa medianos
- Menú 3 tiempos Gold
- Estación de bebidas Gold
- Degustación de menu
- Limpieza de baños

PAQUETE ROYAL \$71

- Salón a elección
- Opciones de mesas
- Sillas Tiffany, crossback o Luis XV
- Variedad de mantelería
- Opciones de vajilla
- Opciones de cubertería y cristalería
- Centros de mesa grandes
- Arreglos florales adicionales
- Menú 4 tiempos Royal
- Estación de bebidas Royal
- Degustación de menú
- Limpieza de baños

PAQUETE IDEAL

\$37,50

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h en el día - 6h en la noche (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas vestidas
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en catálogo
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Plato base de madera rústico
- Sillas vestidas
- Centros de mesa pequeños con flores de temporada

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos Ideal : entrada, plato fuerte y postre
- Bebida soft: Jugo natural o gaseosa
- Degustación para 2 personas (sujeto a mínimo de asistentes)
- Estación de bebidas ideal: café, té, aromáticas, agua
- Alimentación para staff

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar
- Bar rústico vintage en caso de requerirlo
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio necesario acorde a su evento.

MENÚ IDEAL

Seleccione una opción de cada tiempo

ENTRADA

- Deliciosa sopa de calabaza y jengibre acompañada por croutons
- Crepes de pollo en cremosa salsa a base de champiñones
- Crujiente rollo primavera hecho en casa, relleno de vegetales, servido con salsa agridulce

PLATO FUERTE

- 180 gr de pechuga de pollo en salsa de champignones, acompañada de papas salteadas y vegetales al vapor.
- 180 gr de bife de chorizo a la parrilla con chimichurri artesanal, acompañado de papa al horno, salsa de queso y ensalada fresca.
- 150 gr de cerdo a la naranja acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

POSTRE

- Tiramisú
- Volcán de chocolate
- Pavlova de babaco y mango

- Incluye 1 vaso de bebida soft (jugo de estación o gaseosa) por persona
- La selección de alimentos y bebidas, aplica para todos los asistentes. Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MENÚ IDEAL TÍPICO

ENTRADAS

CEVICHE QUITEÑO

Camarones marinados en la tradicional salsa a base de tomate y jugo de naranja, acompañado de chulpi, canguil y chifles

CHOCLO CON HABAS Y QUESO

Choclo tierno acompañado por habas cocinadas y queso fresco, servido con ají criollo.

LOCRO QUITEÑO

Sopa tradicional Quiteña, realizada a base de papas, queso fresco, chicharrón, chulpi, aguacate y cebolla encurtida

PLATOS FUERTES

CHURRASCO

180 gr de lomo fino de res asado con salsa a base de tomate y cebolla, acompañado de huevo frito, arroz blanco, aguacate y papa frita.

HORNADO LA CARRIONA

Delicioso hornado ahumado por 12 horas, servido junto a mote, llapingacho, plátano maduro y tradicional encurtido.

FRITADA

Fritada Quiteña, mote pillo, maduro frito y aguacate.

POSTRES

Pristiños con miel

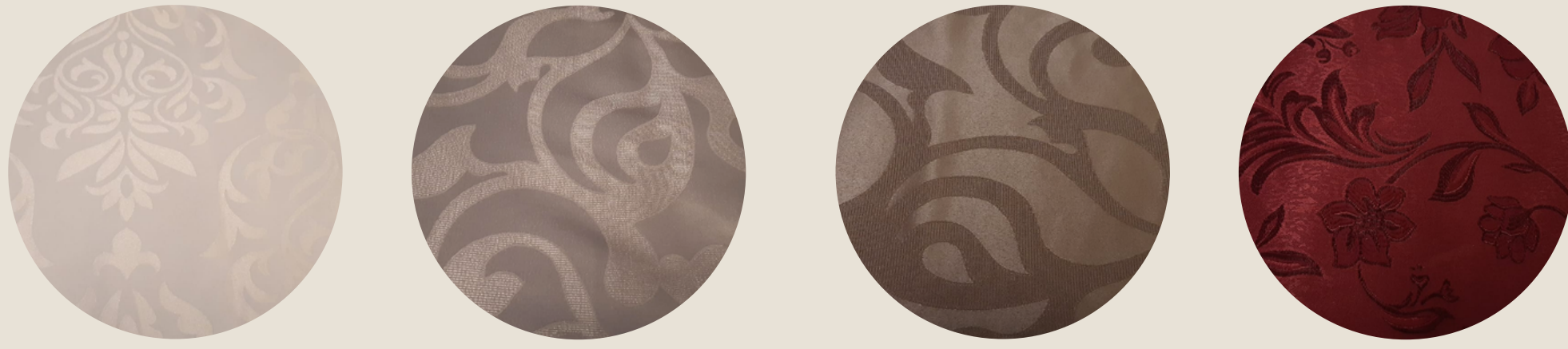
Higos confitados con queso fresco

Arroz con leche

- Incluye 1 vaso de bebida soft (jugo de estación o gaseosa) por persona
- La selección de alimentos y bebidas, aplica para todos los asistentes. Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MANTELES

COLORES REFERENCIALES,, EL TONO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD



CENTROS DE MESA

TIPO DE FLORES Y FOLLAJE PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y/O DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR



CENTRO DE MESA BASE DE VIDRIO

FLORES DE TEMPORADA
TAMAÑO PEQUEÑO



CENTRO DE MESA SIN BASE

FLORES DE TEMPORADA
TAMAÑO PEQUEÑO

MENAJE



PLATO 1
CUADRADO BLANCO SIMPLE



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO



COPA DE CRISTAL

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h en el día - 6h en la noche (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas vestidas
- Mantelería con colores disponibles en catálogo
- Platos base, vajilla, cubiertos y cristalería disponibles en catálogo
- Sillas vestidas o Tiffany (dorada, blanca, plateada)
- Centros de mesa medianos disponibles en catálogo

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos Gold: entrada, plato principal y postre
- Bebida soft: Jugo natural
- Degustación para 2 personas (sujeto a número de asistentes)
- Estación de bebidas Gold: agua, gaseosa, , café y aromáticas
- Alimentación para staff

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar en caso de requerirla
- Bar rústico vintage en caso de requerirlo
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio necesario acorde a su evento.

MENÚ GOLD

Seleccione una opción de cada tiempo

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA

Exquisita sopa de cebolla gratinada

CAUSA LIMEÑA DE POLLO

Causa a base papa y pollo al limón, servida con salsa acevichada y alioli de aguacate.

CREPE DE CAMARÓN AL AJILLO

Delicioso crepe relleno de camarones bañados en cremosa salsa a base de ajo.

PLATOS FUERTES

POLLO CAZADORA

200 gr de pechuga de pollo, servido con salsa a base de tomates, puré rustico y vegetales salteados

CERDO A LA MORA

200 gr de cerdo sellado al grill, servido con salsa a base de moras, risotto a la parmesana y espárragos al grill.

FILET MIGNON

-Filet mignon en salsa a las tres pimientos acompañado de papas rosini, espárragos y zanahoria baby a la parrilla.

POSTRES

Brownie clásico, servido con helado de vainilla

Pannacota de vainilla en salsa de frutos rojos

Mousse de chocolate con crocante de almendras

-Incluye 1 vaso de bebida soft (jugo de estación o gaseosa) por persona

-La selección de alimentos y bebidas, aplica para todos los asistentes. Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MANTELES

COLORES REFERENCIALES., EL TONO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD



MANTEL 1



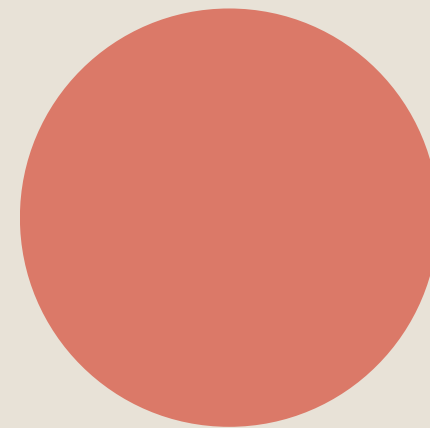
MANTEL 2



MANTEL 3



MANTEL 4



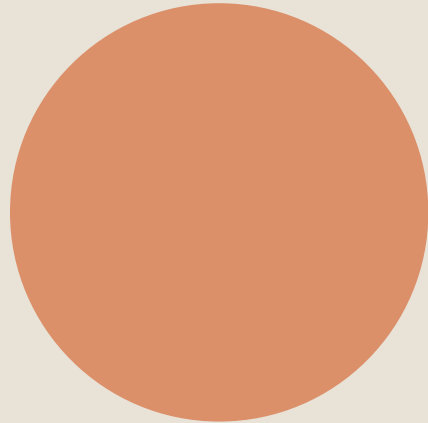
MANTEL 5



MANTEL 6



MANTEL 7



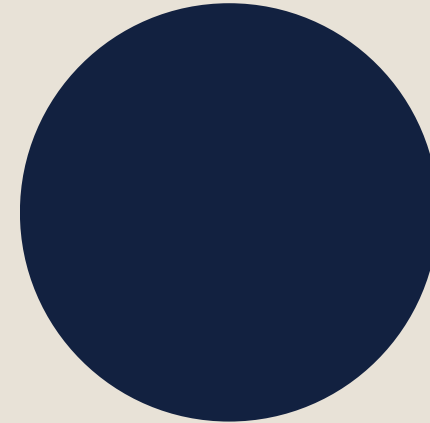
MANTEL 8



MANTEL 9



MANTEL 10



MANTEL 11



MANTEL 12

CENTROS DE MESA

TIPO DE FLORES Y FOLLAJE PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y/O DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR



CENTRO DE MESA ALTO
FLORES A ELECCIÓN
TAMAÑO: 70 CM

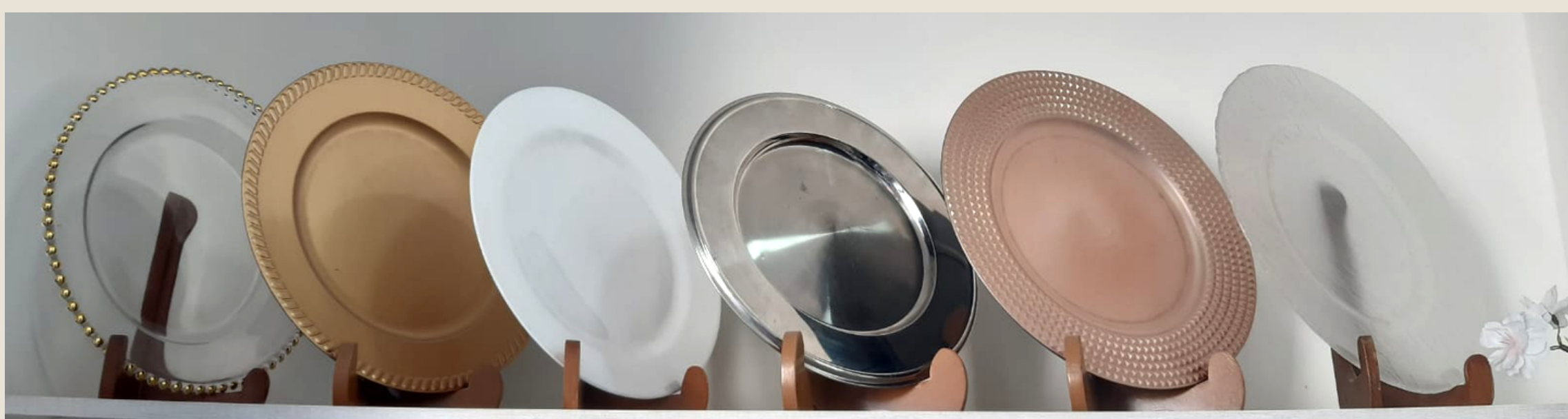


CENTRO DE MESA REDONDO
FLORES A ELECCIÓN
BASES DE VIDRIO INCLUIDAS



CENTRO DE MESA LARGO
FLORES A ELECCIÓN
TAMAÑO: 50 CM

PLATOS BASE



BASE 1
VIDRIO Y PERLAS

BASE 2
DORADO

BASE 3
BLANCO SENCILLO

BASE 4
PLATA

BASE 5
ROSE GOLD

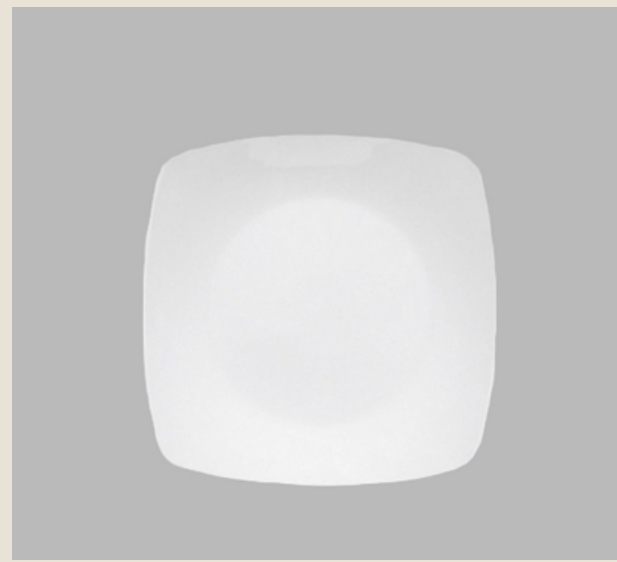
BASE 6
VIDRIO SENCILLO

NOTA: CONTAMOS TAMBIÉN CON OPCIONES EN MIMBRE

VAJILLA



PLATO 1
CUADRADO NEGRO SIMPLE



PLATO 2
CUADRADO BLANCO SIMPLE



PLATO 3
OVALADO BLANCO IRREGULAR

CUBERTERÍA Y COPAS



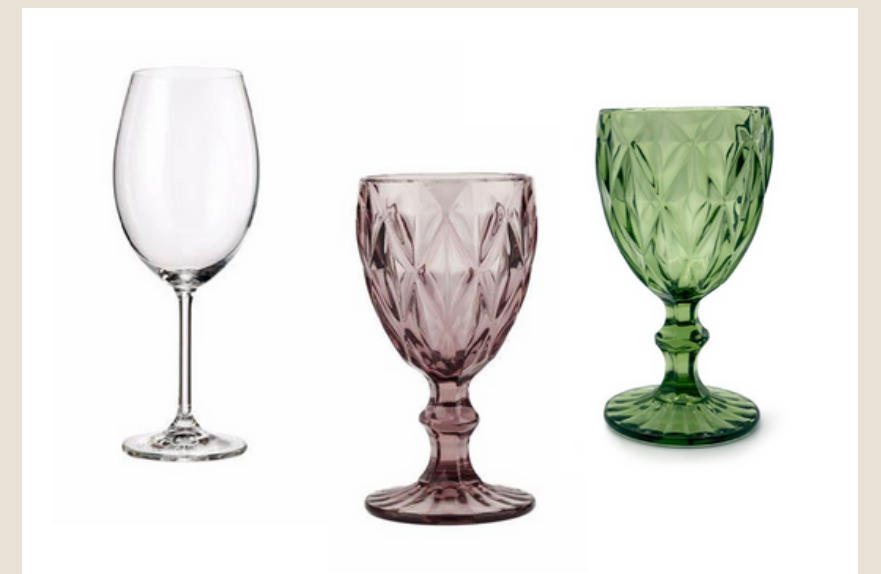
CUBERTERÍA DORADA
FSET DE CUBIERTOS COMPLETO



CUBERTERÍA ROSE GOLD
SET DE CUBIERTOS COMPLETO



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO



COPA 1

COPA 2

COPA 3

SILLAS



SILLA TIFFANY
COLOR DORADO O COBRE
SILLAS LUIS XV
10 PAX



SILLA PHOENIX
COLOR DORADO O COBRE
SILLAS LUIS XV
7 PAX



SILLA VESTIDA
LAZO ACORDE A MANTELERÍA
(SUJETO A DISPONIBILIDAD)

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h en el día - 6h en la noche (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas disponibles en catálogo
- Mantelería con colores disponibles en catálogo
- Platos base, vajilla, cubiertos y cristalería disponibles en catalogo
- Sillas Tiffany, crossback o Luis XV
- Centros de mesa grandes, decoración zona de ingreso y hiedra columna disponibles en catálogo

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de cuatro tiempos Royal: entrada, sorbet, plato principal y postre
- Bebida soft: Jugo natural
- Degustación para 2 personas (con o sin montaje - sujeto a número de asistentes)
- Estación de bebidas Royal: agua, gaseosa, jugo,, café y aromáticas
- Alimentación para staff

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar
- Bar vintage rústico en caso de requerirlo
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio necesario acorde a su evento.

MENÚ ROYAL

Seleccione una opción de cada tiempo

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón, alcaparras, aguacate, vinagreta de balsámico servido con pan focaccia a las finas hierbas

CARPACCIO DE RES

Finas lonjas de lomo fino, queso parmesano, rúcula, alcaparras a la mantequilla, nibs de cacao y vinagreta de aceto balsámico

BISQUE

Crema elaborada con los más finos y delicados mariscos, langostino, camarones, calamar y pulpo

PLATOS FUERTES

MAR Y TIERRA

200 gr lomo fino y langostino sellado al grill, servido con salsa de champiñones, risotto a la parmesana y vegetales asados

LOMO & PAVO

180 gr de lomo fino sellado al grill, servido salsa española y 150 gr de medallón de pavo en salsa de quesos, mil hojas de papa y ratatouille

LOMO & PIERNA DE CERDO AHUMADA

180 gr lomo fino servido con salsa de moras al oporto y 180 gr de cerdo a la naranja, puré rustico y espárragos al grill

POSTRES

CRÊME BRÛLÉE

Receta clásica francesa servida con crocante de maple

PANNA COTA

-Panna cotta de cardamomo con compota de pera

MOUSSE DE BAILEYS

Mousse de crema de whiskey servido sobre tierra de blondie

-Incluye 1 vaso de bebida soft (jugo de estación o gaseosa) por persona
-La selección de alimentos y bebidas, aplica para todos los asistentes. Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MANTELES

COLORES REFERENCIALES., EL TONO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD



MANTEL 1



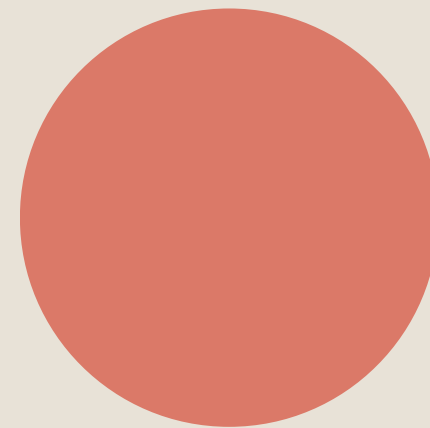
MANTEL 2



MANTEL 3



MANTEL 4



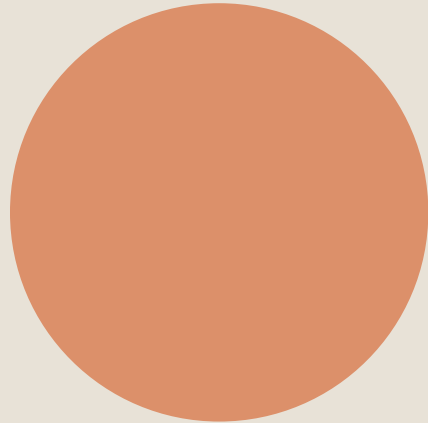
MANTEL 5



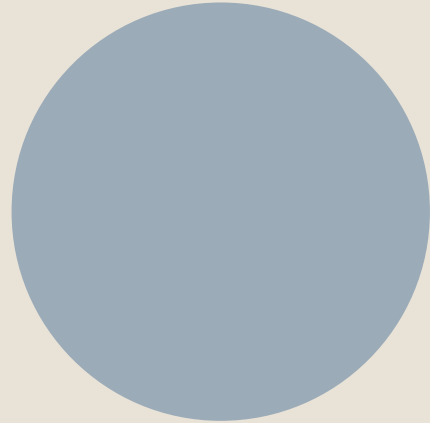
MANTEL 6



MANTEL 7



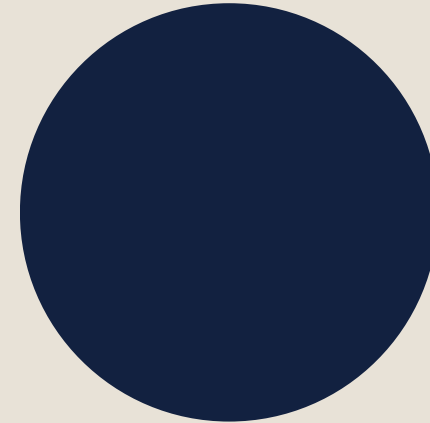
MANTEL 8



MANTEL 9



MANTEL 10



MANTEL 11



MANTEL 12

CENTROS DE MESA

TIPO DE FLORES Y FOLLAJE PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y/O DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR



CENTRO DE MESA ALTO
FLORES A ELECCIÓN
TAMAÑO: 1 METRO



CENTRO DE MESA REDONDO
FLORES A ELECCIÓN
BASES DE VIDRIO INCLUIDAS



CENTRO DE MESA LARGO
FLORES A ELECCIÓN
TAMAÑO: 60 CM

PLATOS BASE



BASE 1
VIDRIO Y PERLAS

BASE 2
DORADO

BASE 3
BLANCO SENCILLO

BASE 4
PLATA

BASE 5
ROSE GOLD

BASE 6
VIDRIO SENCILLO

NOTA: CONTAMOS TAMBIÉN CON OPCIONES EN MIMBRE

VAJILLA



PLATO 1
CUADRADO NEGRO SIMPLE



PLATO 2
CUADRADO BLANCO SIMPLE



PLATO 3
OVALADO BLANCO IRREGULAR
IMAGEN REFERENCIAL

CUBERTERÍA Y COPAS



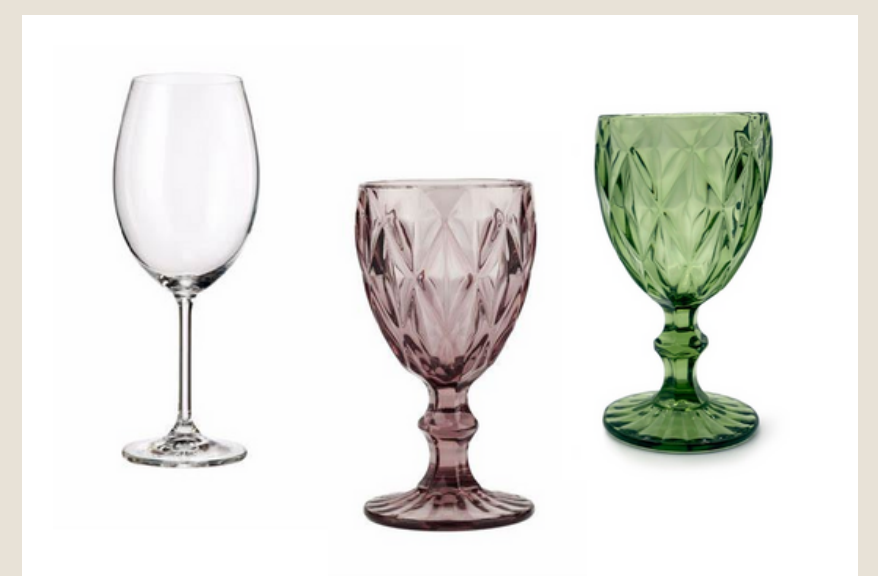
CUBERTERÍA DORADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO
IMAGEN REFERENCIAL



CUBERTERÍA ROSE GOLD
SET DE CUBIERTOS COMPLETO
IMAGEN REFERENCIAL



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO
IMAGEN REFERENCIAL



COPA 1

COPA 2

COPA 3

MESAS Y SILLAS



MESA RECTANGULAR DE MADERA
COLOR BLANCO O CAFÉ
SILLAS LUIS XV
10 PAX



MESA REDONDA O MEDIA LUNA
COLOR BLANCO
SILLAS LUIS XV
7 PAX



MESA REDONDA
COLOR CAFÉ
SILLAS CROSSBACK
8 PAX

DECORACIÓN

TIPO DE FLORES Y FOLLAJE PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y/O DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR



DECORACIÓN CON HIEDRA
DEPENDERÁ DEL SALÓN SELECCIONADO



PUERTA DECORADA

IMAGEN REFERENCIAL
SE DECORARÁ LA PUERTA DEL SALÓN SELECCIONADO

SU PAQUETE INCLUYE:	IDEAL \$37,50	GOLD \$50	ROYAL \$71
Uso de salón de su elección 8 h en el día - 6h en la noche	✓	✓	✓
Mesas disponibles en la hacienda	✓	✓	
Mesas disponibles en catálogo			✓
Mantelería disponible en la hacienda	✓		
Mantelería disponible en catálogo		✓	✓
1 opción de vajilla disponible en catálogo	✓		
Variedad de opciones de vajilla disponible en catálogo		✓	✓
Platos base, cubertería y cristalería disponible en la hacienda	✓		
Platos base, cubertería y cristalería disponible en catálogo		✓	✓
Sillas vestidas	✓		
Sillas vestidas o tiffany		✓	
Sillas tiffany, crossback o Luis XV			✓

SU PAQUETE INCLUYE:	IDEAL \$56	GOLD \$66	ROYAL \$85
Centros de mesa pequeños	✓		
Centros de mesa medianos		✓	
Centros de mesa grandes			✓
Menú tres tiempos Ideal + Bebida	✓		
Menú 3 tiempos Gold + Bebida		✓	
Menú 4 tiempos Royal + Bebida			✓
Servicio de descorche (champagne y vino)	✓	✓	✓

ADICIONALES

ALIMENTOS Y BEBIDAS

(4 HORAS, UNA ESTACIÓN POR CADA 50 PAX)

- Estación Royal Plus \$100

(Agua, gaseosa, jugos, café, aromáticas)

- Estación de bebidas Royal \$75

(Agua natural, agua mineral, jugos)

- Estación de bebidas Gold \$60

(Agua natural, agua mineral, gaseosas)

- Estación de bebidas Ideal \$45

(Agua, café y aromáticas)

- Bocaditos de sal o dulce (por unidad) \$1
- Tentempié \$6,50

MOBILIARIO Y DECORACIÓN

(NO INCLUYE MONTAJE)

- Mesa de dulces o principal \$30
- Sillas Tiffany \$2,50 c/u
- Telares \$10 c/u
- Letras (Class of "2023") \$180
- Arreglos florales (sujeto a tipo y disponibilidad de flores)
 - Básico \$15
 - Premium \$30
 - Especial \$45

ENTRETENIMIENTO

- Servicio de Dj (6h) \$180
- Servicio de Dj (8 h) \$4550

Dj booth, 2 pantallas led, circuito cerrado con dos cámaras, 1 tarima, 2 pasarelas 2 torres de sonido 2 parlantes, 4 luces robotic beam, 8 tachos led, maquina de humo

- Tarima para desfile (5m x 6m) \$400
- Maestro de ceremonias (protocolo y animación) \$300
- Pirotecnia fría \$30 (c/cartucho)
- Máquina de neblina \$100
- Servicio de fotografía 360° (2h) \$450