



EVENTOS SOCIALES

CASA ANTIGUA



HOSTERÍA HACIENDA LA CARRIONA

ÍNDICE

I. NUESTROS SALONES

Salones Casa Principal y características	2
Salones Casa Principal y su montaje	3

II. PAQUETES

Descripción de nuestros tres paquetes	4
Paquete Base Ideal	5-7
Paquete Standard Gold	8-11
Paquete Social Royal	12-15
Tabla Comparativa de Paquetes	16

III. ALIMENTACIÓN

Menú tres tiempos Base Ideal	6
Menú tres tiempos Standard Gold	9
Menú tres tiempos Social Royal	13

IV. ADICIONALES

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

CASA ANTIGUA

SALONES

AZUL – ROJO – REAL – PRIVADO

Los eventos pequeños que sean realizados en los salones de la casa principal tendrán acceso al menaje y mobiliario exclusivo del restaurante

SALONES CASA PRINCIPAL

SALÓN	UBICACIÓN	TAMAÑO	AFORO	MÍNIMO DE ASISTENTES
PRIVADO	Casa Antigua	28 m ²	10-16 pax	10 pax
REAL	Casa Antigua	34 m ²	15-20 pax	15 pax
AZUL	Casa Antigua	39 m ²	12-20 pax	12 pax
ROJO	Casa Antigua	39 m ²	13-16 pax	13 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 numero 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.

-En caso de desear alquilar unicamente el espacio de uno de nuestros salones solicite nuestro tarifario.

-Los costos aqui reflejados aplican para eventos desarrollados en el siguiente horario: 8:00 am - 8:00 pm, en caso de desear un evento nocturno, este tendrá un recargo adicional sujeto al horario solicitado.

SALONES



SALÓN PRIVADO



SALÓN REAL

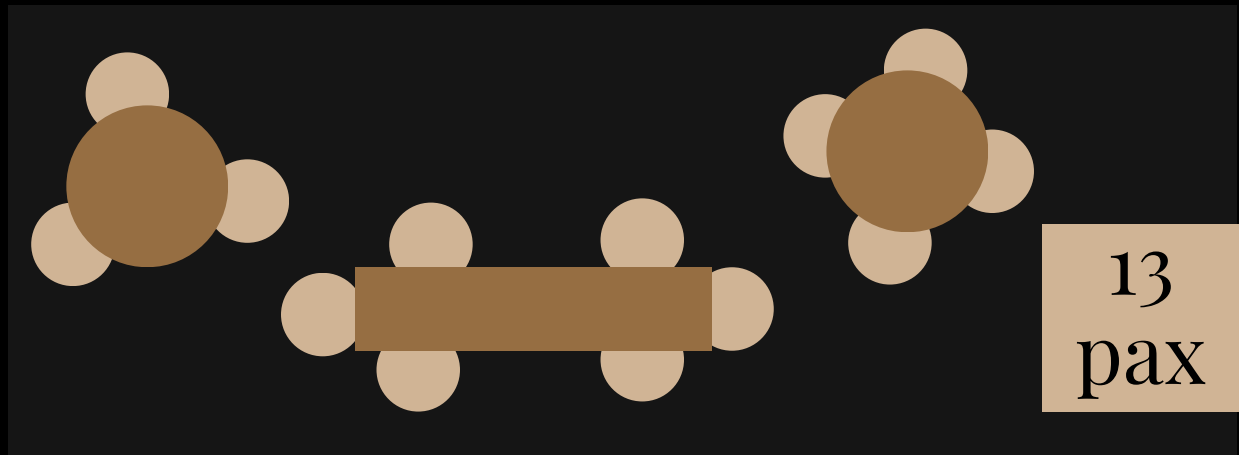
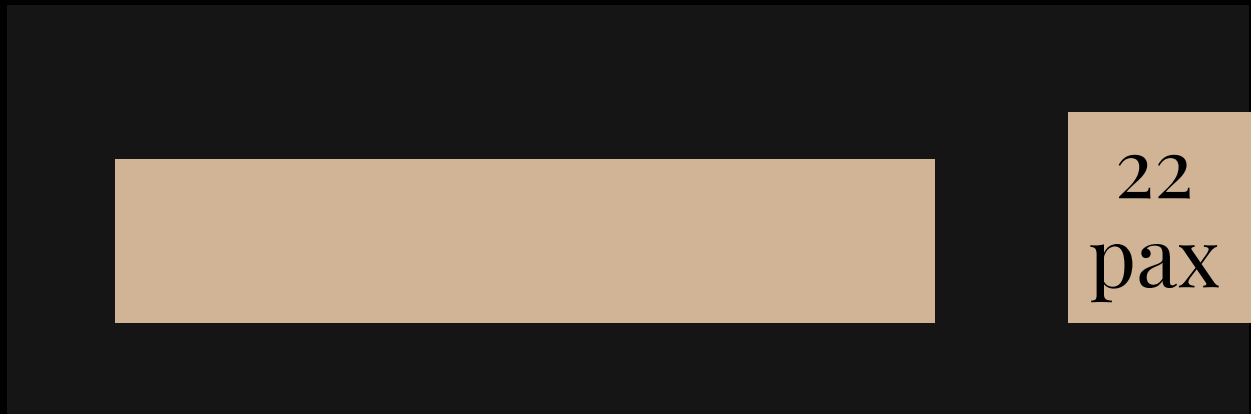
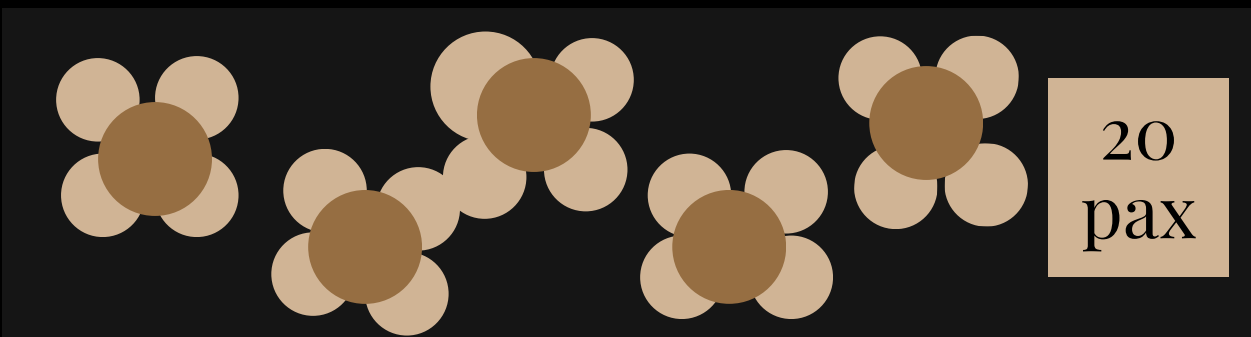
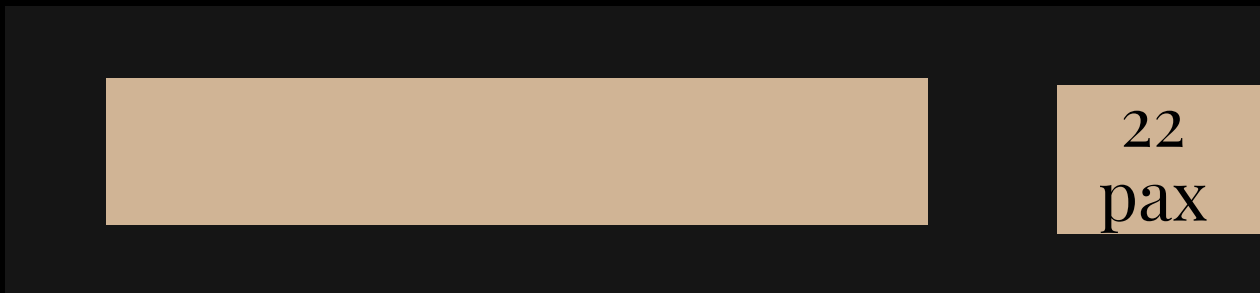
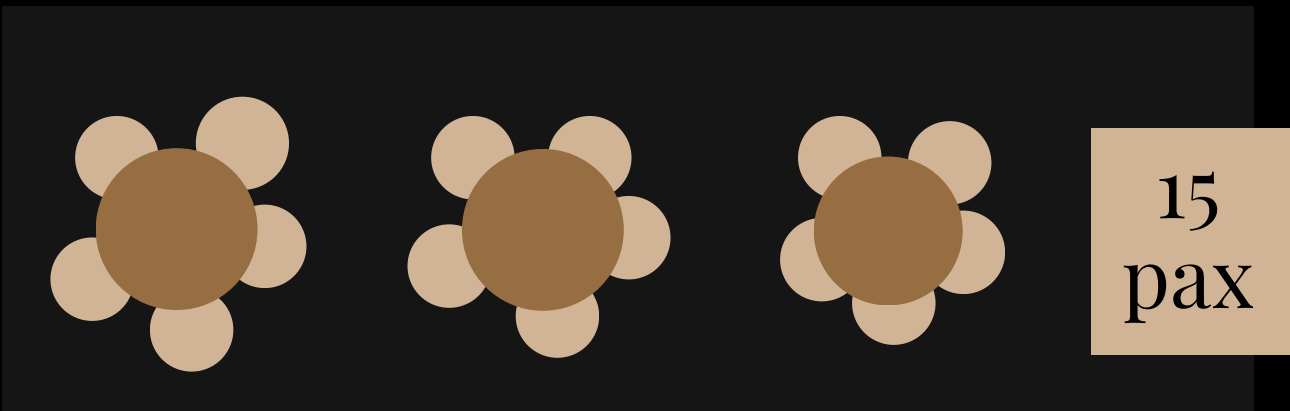
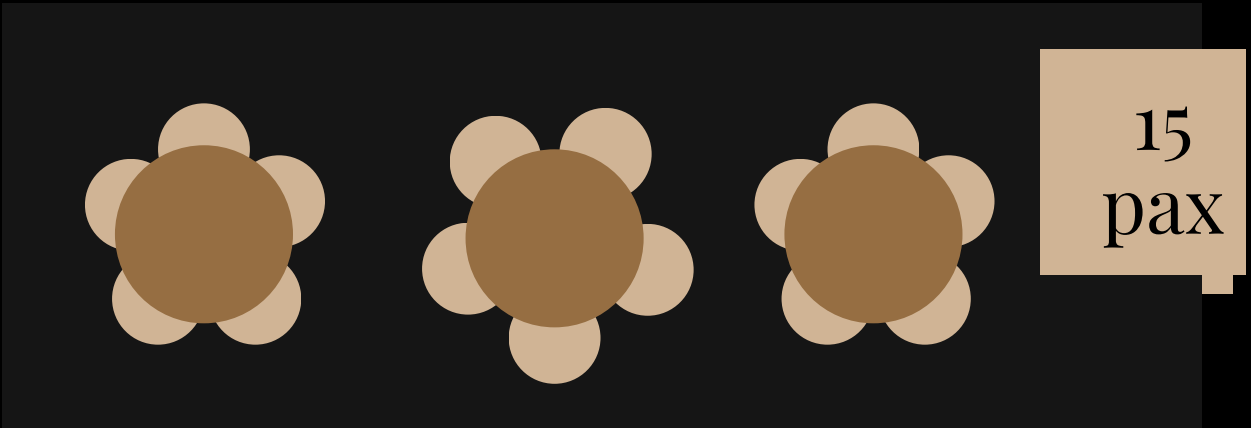


SALÓN AZUL



SALÓN ROJO

MONTAJES SUGERIDOS



NUESTROS PAQUETES

PAQUETE SOCIAL BASE IDEAL \$46.50

- Salón a elección hasta 8 horas, depende de la hora de llegada.
- Menú evento social base Ideal de 3 tiempos
- Mesas vestidas
- Sillas tiffany
- 4 opciones de mantelería disponible en la hacienda
- 1 opción de vajilla disponible en la hacienda
- Cubertería y cristalería simple disponible en la hacienda
- Centros de mesas pequeños con flores de temporada (1 por mesa)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento.

PAQUETE STANDAR GOLD \$64.62

- Salón a elección
- Mesas vestidas
- Butacas o sillas Tiffany
- Mantelería variada
- Vajilla Gold
- Platos base de catálogo
- Cubiertos y cristalería Gold
- Centros de mesa medianos
- Menú 3 tiempos Gold
- Estación de bebidas Ideal

PAQUETE SOCIAL ROYAL \$87.50

- Salón a elección
- Mesas vestidas
- Butacas
- Mantelería variada
- Vajilla Royal
- Platos base de catálogo
- Cubiertos y cristalería Royal
- Centros de mesa grandes
- Menú 3 tiempos Royal
- Estación de bebidas Ideal

PAQUETE SOCIAL BASE IDEAL \$46.50

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección (sujeto a cantidad de personas) hasta 8 horas depende de la hora de llegada (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en la Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Sillas tiffany con forros y lasos
- Centros de mesa pequeños con flores de temporada 35X25 (1 x mesa)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú Eventos Social base Ideal de tres tiempos: Entrada, plato fuerte y postre
- Bebida soft: Jugo natural o gaseosa (1 por persona)

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio acorde a su evento.

MENÚ

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Crema de tomate acompañada de croutons.
- Crepes de pollo en cremosa salsa a base de champiñones.
- Ceviche de palmito acompañado de chifles.

PLATO FUERTE

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

POSTRE

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

MENÚ IDEAL TÍPICO

ENTRADA

- Ceviche Quiteño con camarones marinados en la tradicional salsa a base de tomate y jugo de naranja acompañado de tostado y chifles.
- Choclo tierno acompañado por habas cocinadas y queso fresco servido con ají criollo.
- Tradicional locro Quiteño realizado a base de papas acompañado por queso fresco, chulpi y aguacate.

PLATO FUERTE

- 150 gr de churrasco de res asado con salsa a base de tomate y cebolla acompañado de huevo frito, arroz blanco, aguacate y papas fritas artesanales.
- 150 gr de hornado ahumado por 12 horas servido junto a mote, llapingachos, plátano maduro y tradicional encurtido.
- 150 gr de fritada Quiteña con mote pillo, maduro frito, lechuga fresca y aguacate.

POSTRE

- Pristiños con miel.
- Higos confitados con queso fresco.
- Arroz de 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.

PAQUETE IDEAL - DESCRIPCIÓN

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 BÁSICO
FLORES DE TEMPORADA



CENTRO DE MESA LARGO
FLORES DE TEMPORADA

MENAJE



MENAJE
MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO
DISPONIBLE EN HACIENDA



COPA DE CRISTAL
DISPONIBLE EN HACIENDA

PAQUETE SOCIAL STANDARD GOLD

\$64.62

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección, sujeto a capacidad de personas hasta 8 horas
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Sillas tiffany
- Centros de mesa medianos con flores de temporada
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento (No incluye wedding planner)

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos social estándar Gold: entrada, plato principal y postre
- Bebida soft o Jugo natural
- Estación de bebidas Base Ideal: agua natural, café y aromáticas
- Descorche ilimitado de vino y champagne.

INCLUYE

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

MENÚ SOCIAL STANDARD GOLD

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Carpaccio de salmón servido sobre albaca y vinagreta de balsámico.
- Causa limeña a base papa y camarón al limón servida con salsa acevichada y alioli de aguacate.
- Delicioso crepe relleno de camarones bañados en cremosa salsa a base de ajo.

PLATO FUERTE

- 180 gr de pechuga de pollo servida con salsa a base de tomates, puré rústico y vegetales salteados.
- 180 gr de lomo fino de cerdo sellado al grill servido con salsa a base de moras, risotto a la parmesana y espárragos al grill.
- Filet mignon en salsa a las tres pimientos acompañado de papas chauchas, espárragos y zanahorias grilladas.

POSTRE

- Brownie clásico servido con helado de vainilla.
- Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
- Mousse de chocolate con crocante de almendras.
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
- 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

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



MENAJE

MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



CUBERTERÍA PLATEADA

MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



COPA DE CRISTAL

MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA

PLATOS BASE



VIDRIO Y PERLAS	BASE 2 DORADO	BASE 3 BLANCO SENCILLO	BASE 4 PLATA	BASE 5 ROSE GOLD	BASE 6 VIDRIO SENCILLO
-----------------	-------------------------	----------------------------------	------------------------	----------------------------	----------------------------------

*CONTAMOS TAMBIÉN CON OPCIONES EN MIMBRE

VAJILLA



PLATO 1
CUADRADO BLANCO SIMPLE



PLATO 2
REDONDO BLANCO CON
DETALLES

CUBERTERÍA Y COPAS



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO



COPA 1	COPA 2	COPA 3
---------------	---------------	---------------

PAQUETE SOCIAL ROYAL \$87.50

CASA ANTIGUA

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h en el día - 6h en la noche (Antigua Casa Principal)
- Mesas vestidas
- Mantelería y platos base disponibles en catalogo
- Vajilla, cubiertos y cristalería disponible en catálogo
- Butacas antiguas
- Centros de mesa grandes, altos o largos

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos Royal: entrada, plato fuerte y postre
- Bebida soft: Jugo natural o gaseosa
- Estación de bebidas: agua natural, café y jugos

CORTESÍA

- Servicio de descorche completo
- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar
- personal de servicio necesario acorde a su evento.

MENÚ SOCIAL ROYAL

Seleccione una opción de cada tiempo

PLATO FUERTE

- Boulette de pollo relleno de manzanas y nueces (queso opcional).
Preparada en Sous Vide, cubierta
con miga de panko y terminada al horno.
- Filete de salmón sellado en mantequilla preparado en término 1/2
y terminado en calor de estación.

ACOMPAÑAMIENTO

- Risotto neutro a base de crema de leche
vino blanco y queso parmesano.
- Aligot de yuca incorporada con quesos maduros y mantequilla.
- Pequeñas papas chauchas salteadas en mantequilla y finas hierbas.

ENSALADA

- Ratatouille de berenjenas, zucchini amarillo y verde
preparado al horno con ajo, sobre base de tomate y pimienta roja.
- Ensalada fresca de lechuga, rúcula y espinaca junto a peras caramelizadas y nueces
servida con reducción de balsámico.
- Vainitas, zucchini y zanahoria salteadas en margarina y tomillo.

SALSAS

- Salsa de naranja.
- Salsa dulce a base de naranja y miel.
- Salsa de mantequilla y limón.
- Salsa cremosa base de mantequilla con un toque de limón y vino blanco.

POSTRE

- Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
- Mousse de chocolate con crocante de almendras.
- Tiramisú clásico La Carriona con nibs de cacao.

- 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.

PAQUETE ROYAL- DESCRIPCIÓN

MANTELES

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



MANTEL 1



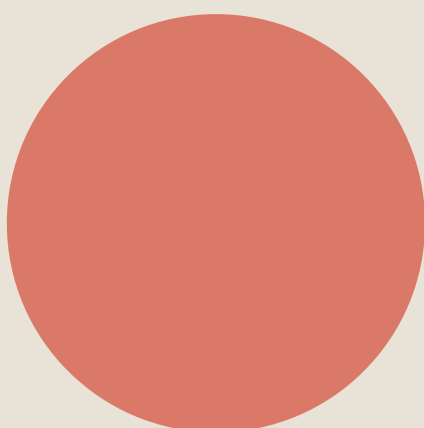
MANTEL 2



MANTEL 3



MANTEL 4



MANTEL 5



MANTEL 6



MANTEL 7



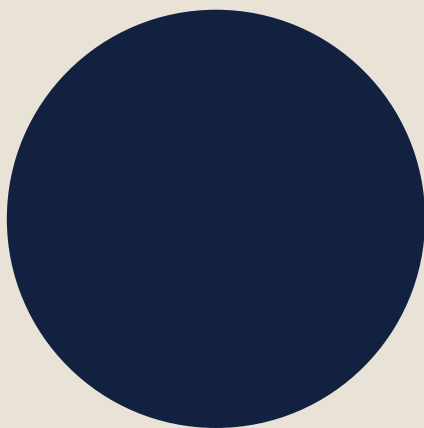
MANTEL 8



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
REDONDO BLANCO CON
DETALLES



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

SU PAQUETE INCLUYE:	IDEAL \$33	GOLD \$45	ROYAL \$59
Uso de salón de su elección 8 h en el día - 6h en la noche	✓	✓	✓
Mesas vestidas	✓	✓	✓
Butacas antiguas o sillas vestidas	✓	✓	✓
Estación de bebidas	✓	✓	✓
Mantelería disponible en la hacienda	✓		
Mantelería disponible en catálogo		✓	✓
Platos base disponibles en la hacienda	✓		
Platos base disponibles en catálogo		✓	✓
Vajilla, cubertería y cristalería disponible en la hacienda	✓	✓	
Vajilla, cubertería y cristalería disponible en catálogo			✓

SU PAQUETE INCLUYE:	IDEAL \$44.50	GOLD \$64.50	ROYAL \$85
Centros de mesa pequeños	✓		
Centros de mesa medianos		✓	
Centros de mesa grandes			✓
Menú tres tiempos Ideal + Bebida	✓		
Menú tres tiempos Gold + Bebida		✓	
Menú tres tiempos Royal + Bebida			✓
Servicio de descorche vino, champagne + personal de servicio necesario	✓	✓	✓

ADICIONALES

ALIMENTOS & BEBIDAS

- Bocaditos \$1.50 c/u (pedido mínimo de 25 unidades)
- Estación de bebidas Base Ideal x 8 horas \$103.50
(Agua natural, Té, café, aromáticas)
- Estación de bebidas soft Base x 8 horas \$161.00
(Agua natural, agua mineral, gaseosa)
- Estación de bebidas soft Silver x 8 horas \$184
(Agua mineral, gaseosas y limonadas)
- Estación de bebidas Mixt Base Ideal \$ 241,50
(Agua natural, café, té, aromáticas, agua mineral, gaseosa)

MOBILIARIO Y DECORACIÓN

- Mesa de dulces o principal \$35
- Sillas Tiffany \$2,50 c/u
- Telares \$10 c/u
- Arreglos florales (sujeto a tipo y disponibilidad de flores)
 - Básico \$17
 - Premium \$30
 - Especial \$45

ENTRETENIMIENTO

- Servicio de Dj (6h) \$190
- Pirotecnia fría \$45 (c/cartucho)
- Máquina de neblina \$160
- Servicio de fotografía 360° (2h) \$480

INSTALACIONES

- Capilla con telares (3 horas) \$250
- Área de juegos infantiles (por cada 50 pax) \$100

The background of the page features a large, faint, grey-scale coat of arms of the House of Austria. The crest is divided into four quarters. The top-left quarter shows a lion passant guardant. The top-right quarter shows a lion passant guardant. The bottom-left quarter shows a lion passant guardant. The bottom-right quarter shows a lion passant guardant. The central shield is surrounded by a decorative border. Above the shield is a crest featuring a helmet with a crest of a lion passant guardant. The shield is supported by two lions passant guardant. The shield is surmounted by a crown. The shield is surrounded by a decorative border. The shield is surrounded by a decorative border. The shield is surrounded by a decorative border.

EVENTOS SOCIALES

SALONES EXTERIORES



SALONES
EXTERIORES

SALONES CUBIERTOS

ESPACIOS ABIERTOS

SALONES EXTERIORES

SALÓN	UBICACIÓN	TAMAÑO	AFORO	MÍNIMO DE ASISTENTES
RÚSTICO	Jardin Posterior	54 m²	23-30 pax	23 pax
CAMPESTRE	Jardin Lateral	119 m²	32-90 pax	32 pax
CHOZÓN	Jardin Lateral	191 m²	81-110 pax	81 pax
CHOZÓN + CAMPESTRE	Jardin Lateral	310 m²	110-200 pax	111 pax
PATIO DE LA CRUZ	Jardin Frontal	500 m²	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 no incluyen tarifa de servicio ni 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 no acceden a degustación. Eventos con más de 100 asistentes acceden a degustación con montaje completo.

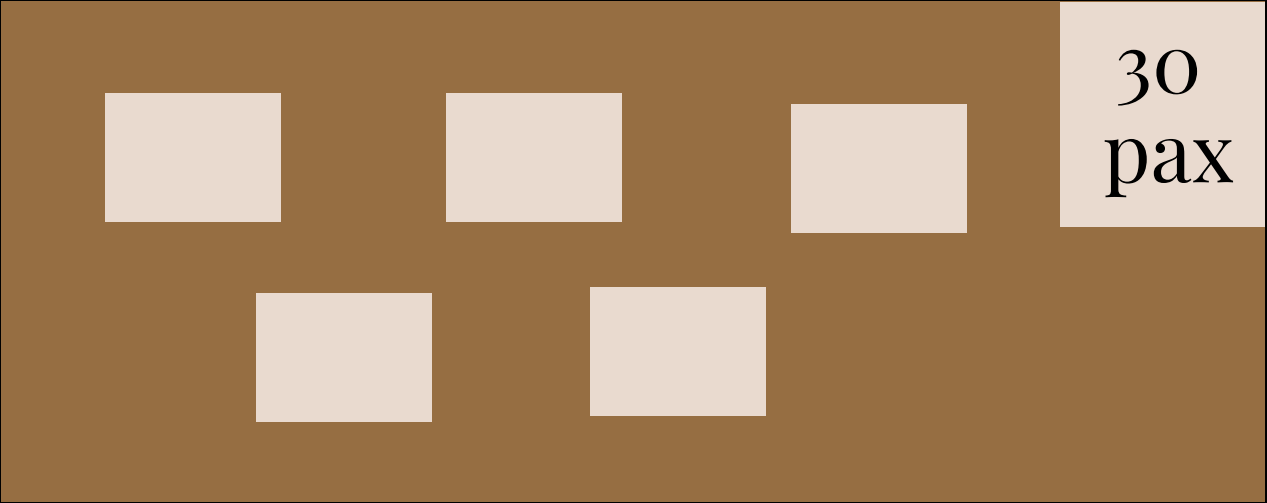
-Nuestros paquetes no contemplan el costo de coordinación y logística para eventos, en caso de requerir la producción completa o parcial de su evento, este servicio tendrá un recargo adicional variable.

SALONES

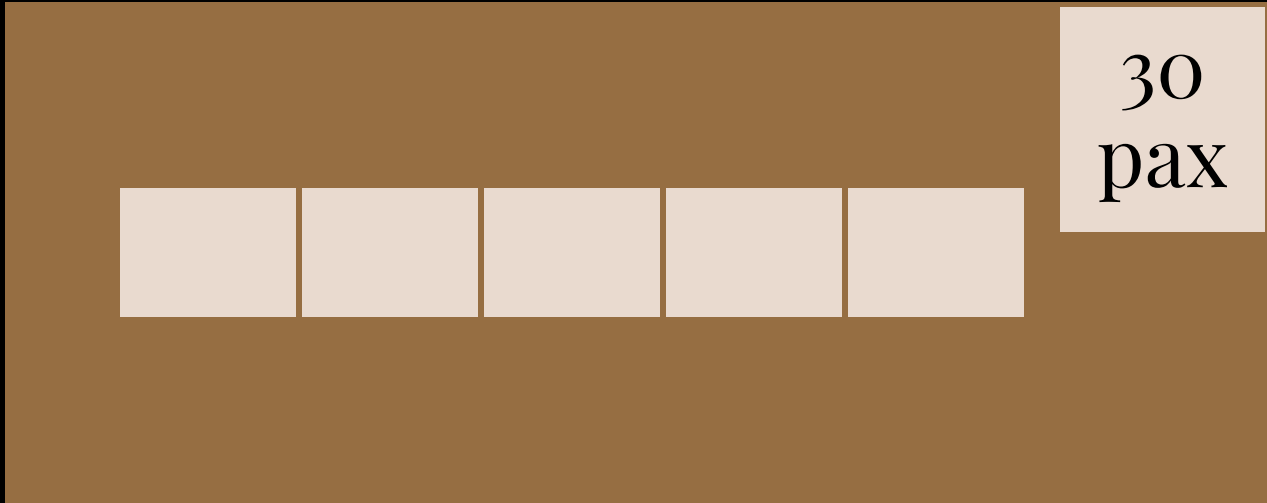


SALÓN RÚSTICO

MONTAJES SUGERIDOS



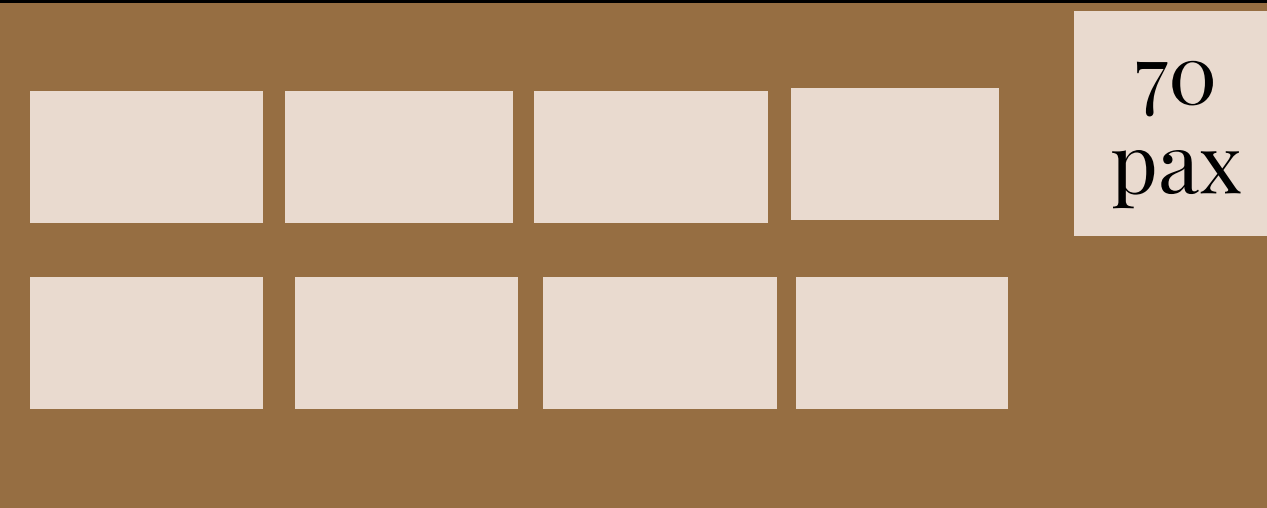
30
pax



30
pax



SALÓN CAMPESTRE



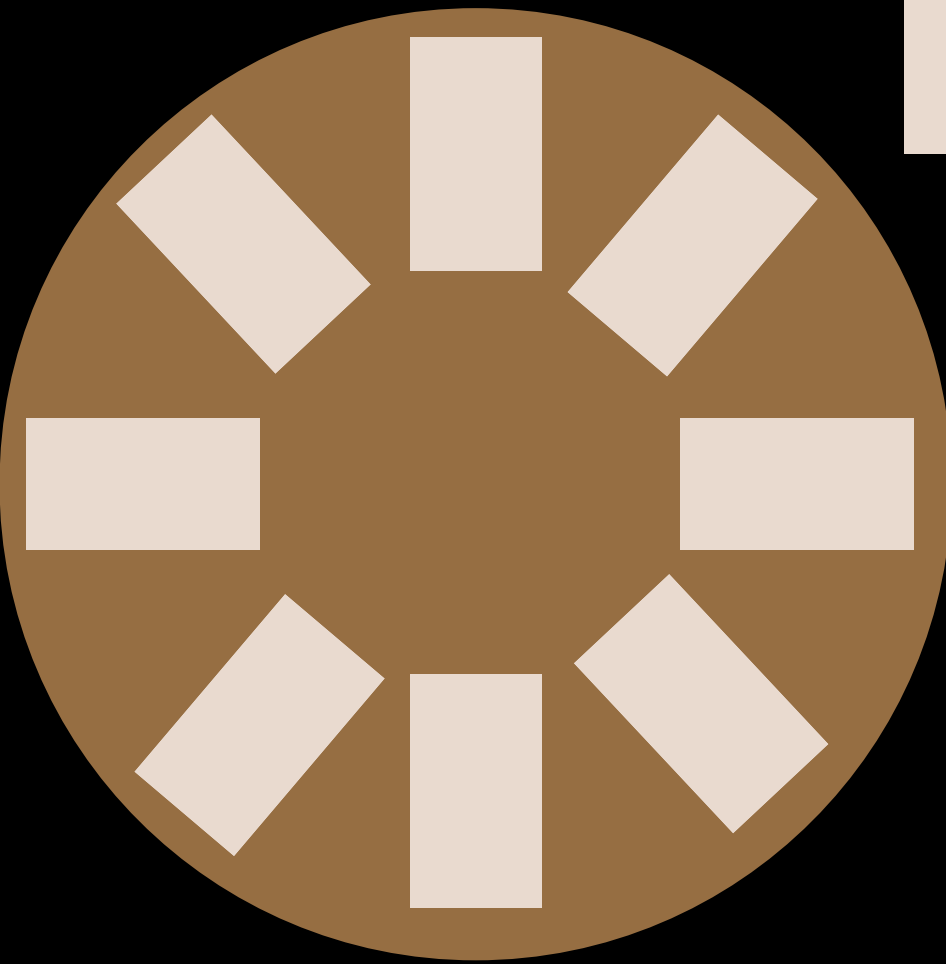
70
pax



80
pax



SALÓN CHOZÓN



110
pax

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

1- PAQUETE SOCIAL BASE IDEAL

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas, el tiempo varia según la hora de llegada (Chozón, Rústico, Campestre)
- Menú evento social base Ideal de 3 tiempos
- Mesas vestidas (tableros de 10 pax)
- Sillas tiffany
- 4 opciones de mantelería disponible en la hacienda(vino, plata, beige, dorado)
- 1 opción de vajilla disponible en la hacienda
- Cubertería y cristalería simple disponible en la hacienda
- Centros de mesas pequeños 35x25 con flores de temporada (1 por mesa)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento.

PAQUETE SOCIAL BASE IDEAL

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 horas (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en la Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Sillas tiffany
- Centros de mesa pequeños con flores de temporada 35X35 (1 x mesa)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
Coordinador de evento

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú Eventos Social base Ideal de tres tiempos: Entrada, plato fuerte y postre
- Bebida soft: Jugo natural o gaseosa (1 por persona)
Descorche ilimitado de vino, champagne, six pack

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Limpieza constante de servicios higiénicos
Personal de servicio acorde a su evento.

MENÚ SOCIAL BASE IDEAL

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Crema de tomate acompañada de croutons.
- Crepes de pollo en cremosa salsa a base de champiñones.
- Ceviche de palmito acompañado de chifles.

PLATO FUERTE

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

POSTRE

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

MENÚ TÍPICO

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Ceviche Quiteño con camarones marinados en la tradicional salsa a base de tomate y jugo de naranja acompañado de tostado y chifles.
- Choclo tierno acompañado por habas cocinadas y queso fresco servido con ají criollo.
- Tradicional locro Quiteño realizado a base de papas acompañado por queso fresco, chulpi y aguacate.

PLATO FUERTE

- 150 gr de churrasco de res asado con salsa a base de tomate y cebolla acompañado de huevo frito, arroz blanco, aguacate y papas fritas artesanales.
- 150 gr de hornado ahumado por 12 horas servido junto a mote, llapingachos, plátano maduro y tradicional encurtido.
- 150 gr de fritada Quiteña con mote pillo, maduro frito, lechuga fresca y aguacate.

POSTRE

- Pristiños con miel.
- Higos confitados con queso fresco.
- Arroz con leche.
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
- La selección de alimentos y bebidas aplica para todos los asistentes.
- Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MANTELES



CENTROS DE MESA

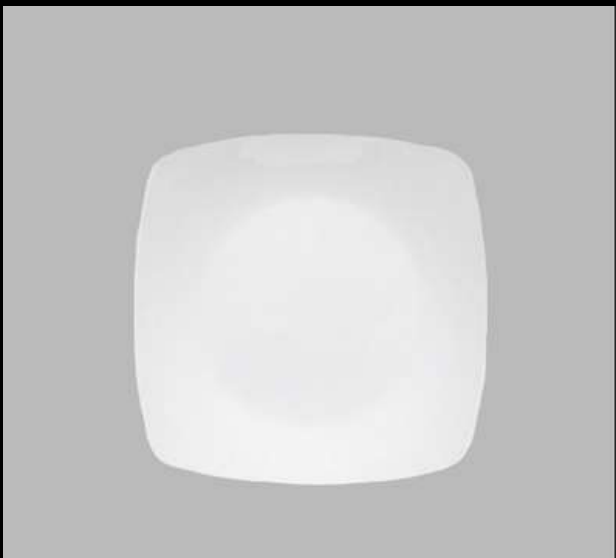


CENTRO DE MESA BÁSICO
FLORES DE TEMPORADA



CENTRO DE MESA LARGO
FLORES DE TEMPORADA

MENAJE



MENAJE
MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



CUBERTERÍA PLATEADA
SET DE CUBIERTOS COMPLETO
DISPONIBLE EN HACIENDA



COPA DE CRISTAL
DISPONIBLE EN HACIENDA

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

2- PAQUETE SOCIAL STANDARD SILVER

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas (Chozón, Rústico, Campestre)
- Menú Standard Silver de 3 tiempos
- Mesas vestidas (tableros de 10 pax)
- Sillas tiffany
- 4 opciones de mantelería disponible en la hacienda (vino, plata, beige, dorado)
- 1 opción de vajilla disponible en la hacienda
- Cubertería y cristalería simple disponible en la hacienda
- Centros de mesas bajos con flores de temporada (1 por mesa)
- Dj por 6 horas (de la hacienda)
- Capilla con telares (no incluye arreglos florales)
- Salón con telares
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento.

PAQUETE SOCIAL STANDARD SILVER

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 horas (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda,
- Sillas tiffany,
- Centros de mesa bajos con flores de temporada (30X30)
1 por mesa
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Estación de bebidas calientes Base Ideal.
- Servicio de meseros y capitán de meseros.
- Coordinador de evento.
- Salón con telares.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos Standard Silver: entrada, plato fuerte y postre
- Bebida: soft o Jugo natural
- Estación de bebidas calientes Base Ideal: agua natural, café, té aromáticas
Descorche ilimitado (vino, champagne, six pack)

INCLUYE

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

MENÚ SOCIAL STANDARD SILVER

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Sopa de cebolla gratinada con quesos maduros.
- Causa limeña a base papa y pollo al limón, servida con salsa acevichada y aguacate.
- Crepe relleno de camarones bañados en cremosa salsa a base de ajo.

PLATO FUERTE

- Pollo ahumado servido con salsa a base de tomates, puré rústico y vegetales salteados.
- Lomo de cerdo de sellado al grill servido con salsa a base de moras, risotto La Carriona a la parmesana y vegetales al grill.
- Filet mignon en salsa a las tres pimientos acompañado de papas salteadas y atado de vegetales al vapor.

POSTRE

- Brownie clásico servido con helado de vainilla.
 - Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
 - Mousse de chocolate con crocante de almendras.
-
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
 - La selección de alimentos y bebidas aplica para todos los asistentes.
 - Únicamente se realizarán excepciones en caso de restricciones alimenticias.

MANTELES



CENTROS DE MESA



**ARREGLO FLORAL BAJO
BASE DE VIDRIO**

FLORES DE TEMPORADA
CENTROS DE MESAS BAJOS DE
35X35
(PRECIO POR ARREGLO (\$ 15)



ARREGLO FLORAL BAJO

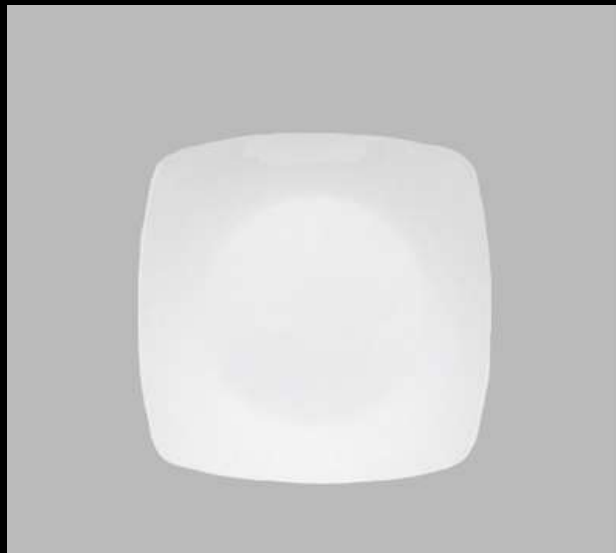
FLORES DE TEMPORADA
CENTROS DE MESAS BAJOS DE
35X35
(PRECIO POR ARREGLO (\$ 15)



CENTRO DE MESA LARGO

FLORES DE TEMPORADA
TAMAÑO (60 CM DE LARGOX 35 CM}
PRECIO POR ARREGLO (\$ 40)

MENAJE



MENAJE

MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



CUBERTERÍA PLATEADA

SET DE CUBIERTOS COMPLETO
DISPONIBLE EN HACIENDA



COPA DE CRISTAL

DISPONIBLE EN HACIENDA

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

PAQUETE SOCIAL STANDARD GOLD

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas
- Mesas vestidas
- Variedad de mantelería
- Sillas Tiffany
- Opciones de vajilla.
- Cubiertos y cristalería simple.
- Centros de mesa medianos (1 por mesa)
- Menú 3 tiempos social estándar Gold.
- Estación de bebidas Base Ideal.
- Limpieza de baños.
- Dj de la Hacienda (6 horas)
- Descorche ilimitado de Champagne, vino.
- Servicio de capitán de meseros
- Coordinador de evento.

PAQUETE SOCIAL STANDARD GOLD

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 horas
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Sillas tiffany
- Centros de mesa medianos con flores de temporada
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento (No incluye wedding planner)

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos social estándar Gold: entrada, plato principal y postre
- Bebida soft o Jugo natural
- Estación de bebidas Base Ideal: agua natural, café y aromáticas
- Descorche ilimitado de vino y champagne.

INCLUYE

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

MENÚ SOCIAL STANDARD GOLD

Seleccione una opción por cada tiempo

- Carpaccio de salmón servido sobre albaca y vinagreta de balsámico.
- Causa limeña a base papa y camarón al limón servida con salsa acevichada y alioli de aguacate.
- Delicioso crepe relleno de camarones bañados en cremosa salsa a base de ajo.

PLATO FUERTE

- 180 gr de pechuga de pollo servida con salsa a base de tomates, puré rústico y vegetales salteados.
- 180 gr de lomo fino de cerdo sellado al grill servido con salsa a base de moras, risotto a la parmesana y espárragos al grill.
- Filet mignon en salsa a las tres pimientos acompañado de papas chauchas, espárragos y zanahorias grilladas.

POSTRE

- Brownie clásico servido con helado de vainilla.
 - Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
 - Mousse de chocolate con crocante de almendras.
-
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
 - 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 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



MENAJE
MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



CUBERTERÍA PLATEADA
MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA



COPA DE CRISTAL
MENAJE DISPONIBLE EN
HACIENDA

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

PAQUETE SOCIAL

STANDARD GOLD BODA

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas
- Mesas vestidas
- Variedad de mantelería
- Sillas Tiffany
- Opciones de vajilla.
- Cubiertos y cristalería simple.
- Centros de mesa medianos (1 por mesa)
- Menú 3 tiempos social standard Gold.
- Estación de bebidas Base Ideal.
- Limpieza de baños.
- Dj de la Hacienda (6 horas)
- Descorche ilimitado de Champagne, vino.
- Servicio de capitán de meseros
- Coordinador de evento
- Mesa adicional para bocaditos
- Habitación Standar Matrimonial
- Capilla con decoración básica (telares)

PAQUETE SOCIAL STANDARD GOLD BODA

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 horas
- Mesas vestidas (tablero 10 pax)
- Mantelería con colores disponibles en la hacienda (vino, plata, blanco, dorado)
- Vajilla disponible en Hacienda.
- Cubertería y cristalería disponible en la hacienda
- Sillas tiffany
- Centros de mesa medianos con flores de temporada
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento (No incluye wedding planner)

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de tres tiempos social estándar Gold: entrada, plato principal y postre
- Bebida soft o Jugo natural
- Estación de bebidas Base Ideal: agua natural, café y aromáticas
- Descorche ilimitado de vino y champagne.

INCLUYE

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

MENÚ SOCIAL STANDARD GOLD BODA

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Causa limeña a base de papa y camarones al limón servido con salsa acevichada y aguacate.
- Delicioso crepe relleno de pechuga de pollo en vino blanco y mirepoix.
- Tradicional sopa de cebolla gratinada con queso maduro.

PLATO FUERTE

- 160 gr de lomo de cerdo en salsa de mora y vino tinto, mil hojas de papa y espárragos al grill.
- 180 gr de lomo fino de res en salsa de tres pimientos acompañado de arroz árabe y ratatouille.
- 180gr de pechuga de pollo relleno de jamón ahumado y queso maduro acompañado de puré de papa rústico y vegetales salteados.

POSTRE

- Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
 - Mousse de chocolate con crocante de almendras.
 - Tiramisú clásico La Carriona con nibs de cacao.
-
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
 - 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

CENTROS DE MESA

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



CENTRO DE MESA BAJO

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

PLATO BASE



PLATO BASE DE MADERA



BASE 1
VIDRIO Y PERLAS

BASE 2
DORADO

BASE 3
BLANCO

BASE 4
PLATA

BASE 5
ROSE GOLD

BASE 6
VIDRIO SENCILLO

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

PAQUETE SOCIAL ROYAL

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas
- 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 social Royal
- Estación de bebidas Base Ideal
- Limpieza de baños
- Dj de la Hacienda (6 horas)
- Descorche ilimitado de vino, champagne
- Servicio de capitán de meseros
- Coordinador de evento.

PAQUETE SOCIAL ROYAL

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas disponibles en catálogo Royal
- Mantelería con colores disponibles en catálogo Royal
- Platos base, vajilla, cubiertos y cristalería disponibles en catalogo Royal
- Sillas Tiffany, crossback o Luis XV
- Centros de mesa grandes, decoración zona de ingreso y hiedra en techo y columna (solicitar fotografía referencial disponibles en catálogo Royal)
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento (No incluye wedding planner)

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú Royal Social :plato fuerte con dos proteínas, postre
- Bebida: gaseosa o Jugo natural
- Degustación para 2 personas (sin costo máximo 2 menú)
- Estación de bebidas Base Ideal: agua natural, café y aromáticas
- Descorche ilimitado vino, champagne, six pack

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio necesario acorde a su evento
- Wifi banda ancha

MENÚ SOCIAL ROYAL

Seleccione una opción por cada tiempo

PLATO FUERTE

- Boulette de pollo relleno de manzanas y nueces (queso opcional).
Preparada en Sous Vide, cubierta
con miga de panko y terminada al horno.
- Filete de salmón sellado en mantequilla preparado en término 1/2
y terminado en calor de estación.

ACOMPAÑAMIENTO

- Risotto neutro a base de crema de leche
vino blanco y queso parmesano.
- Aligot de yuca incorporada con quesos maduros y mantequilla.
- Pequeñas papas chauchas salteadas en mantequilla y finas hierbas.

ENSALADA

- Ratatouille de berenjenas, zucchini amarillo y verde
preparado al horno con ajo, sobre base de tomate y pimiento rojo.
- Ensalada fresca de lechuga, rúcula y espinaca junto a peras caramelizadas y nueces
servida con reducción de balsámico.
- Vainitas, zucchini y zanahoria salteadas en margarina y tomillo.

SALSAS

- Salsa de naranja.
- Salsa dulce a base de naranja y miel.
- Salsa de mantequilla y limón.
- Salsa cremosa base de mantequilla con un toque de limón y vino blanco.

POSTRE

- Panna cotta de vainilla en salsa de frutos rojos.
- Mousse de chocolate con crocante de almendras.
- Tiramisú clásico La Carriona con nibs de cacao.
- Incluye 1 vaso de bebida soft por persona (gaseosa o jugo).
- 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

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

DESCRIPCIÓN DE PAQUETES

PAQUETE SOCIAL ROYAL BODA

- Salón a elección sujeto a cantidad de personas
- 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 Base Ideal
- Degustación de menú 2 pax
- Limpieza de baños
- Dj de la Hacienda (6 horas)
- Descorche ilimitado
- Servicio de capitán de meseros
- Coordinador de evento
- Mesa adicional para bocaditos
- Habitación Suite Matrimonial
- Capilla con decoración básica (telares)

PAQUETE SOCIAL

ROYAL BODA

INSTALACIONES Y MONTAJE

- Uso de salón a elección 8 h (Chozón, Rústico, Campestre)
- Mesas disponibles en catálogo Royal
- Mantelería con colores disponibles en catálogo Royal
- Platos base, vajilla, cubiertos y cristalería disponibles en catalogo Royal
- Sillas Tiffany, crossback o Luis XV
- Centros de mesa grandes, decoración zona de ingreso y hiedra en techo y columna (solicitar fotografía referencial disponibles en catálogo Royal)
- DJ por 6 horas (de la hacienda)
- Servicio de meseros y capitán de meseros
- Coordinador de evento (No incluye wedding planner)
- Habitación Suite matrimonial por una noche el día del evento
- Capilla con telares para ceremonia (No incluye decoración floral).

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú de cuatro tiempos Royal: entrada, sorbet, plato fuerte y postre
- Bebida: gaseosa o Jugo natural
- Degustación para 2 personas (sin costo máximo 2 menú)
- Estación de bebidas Royal: agua natural, gaseosa, café y aromáticas
- Descorche ilimitado vino, champagne, six pack

INCLUYE

- Parlante en caso de requerirlo
- Mesa auxiliar
- Limpieza constante de servicios higiénicos
- Personal de servicio necesario acorde a su evento
- Wifi banda ancha

MENÚ SOCIAL ROYAL BODA

Seleccione una opción por cada tiempo

ENTRADA

- Tartar de salmón, alcaparras, aguacate, vinagreta de balsámico servido con pan focaccia a las finas hierbas.
- Carpaccio de res acompañado de queso parmesano, rúcula, alcaparras a la mantequilla, nibs de cacao y vinagreta de aceite balsámico.
- Bisqué de mariscos elaborado con los más finos y delicados mariscos, langostino, camarones, calamar y pulpo.

SORBET

- Sorbet preparado a base de jugo de limón y menta.
- Sorbet de pulpa de maracuyá y hierbabuena.
- Sorbet de jugo de mandarina y menta.

PLATO FUERTE

- 150 gr lomo fino y langostino sellados en mantequilla al grill servidos con salsa de tres pimientos, risotto a la parmesana y vegetales grillados.
- 150 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.
- 150 gr lomo fino servido con salsa de moras y vino tinto junto a 150 gr de cerdo ahumado con romero, puré rústico y espárragos al grill.

POSTRE

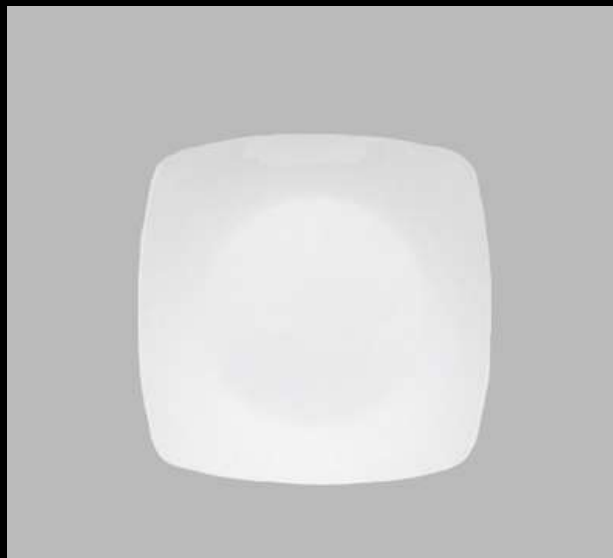
- Receta clásica de New York Cheesecake y caramelo salado.
- Panna cotta de cardamomo con compota de pera.
- Mousse de crema de whiskey servido sobre tierra de blondie.

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

VAJILLA



PLATO 1
CUADRADO NEGRO SIMPLE



PLATO 2
DISPONIBLE EN HACIENDA



PLATO 3
OVALADO BLANCO IRREGULAR

CUBERTERÍA Y COPAS



CUBERTERÍA DORADA
SET 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)

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

ESTACIONES DE BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES BASE

(Café pasado, té, aromáticas + agua natural)

BEBIDAS SOFT BASE

(Agua mineral, gaseosas + agua natural)

BEBIDAS SOFT SILVER

(Agua mineral, gaseosas, limonada natural
+ agua natural)

BEBIDAS MIXTA BASE

(Café pasado, té, aromáticas, agua
mineral, gaseosas + agua natural)

BEBIDAS MIXTA SILVER

(Café pasado, té, aromáticas, agua mineral,
agua mineral, gaseosas, limonada natural +
agua natural)

BEBIDAS MIXTA DELUX

(Café pasado, té, aromáticas, agua mineral,
gaseosas, limonada natural, jugos de fruta
natural *2 sabores a elegir + agua natural)

ADICIONALES

ALIMENTOS & BEBIDAS

- Bocaditos (pedido mínimo de 25 unidades)
- Tentempié

(Locro de papa, caldo de patas o consomé de pollo)

MOBILIARIO Y DECORACIÓN

- Base de madera rústica (solicitar fotos)
- Mesa de dulces o principal
- Sillas Tiffany
- Telares
- Arreglos florales (sujeto a tipo y disponibilidad de flores)
 - Básico
 - Premium
 - Especial

ENTRETENIMIENTO

- Servicio de Dj (6h)
- Pirotecnia fría
- Máquina de neblina
- Servicio de fotografía (bajo disponibilidad)
- Maestro de ceremonias (servicio por 4 horas)
- Katleya banca de 16 músicos en escena (repertorioailable)

INSTALACIONES

- Capilla con telares (2 horas)
- Hora extra
- Área de juegos infantiles (por cada 50 pax)
(uso durante tiempo del evento)