

Ukálá!

BANQUETERIA

MENÚ

TODOS LOS MENUS SERVICIO INCLUYEN:

- Mesas para 10 o 8 personas con mantel, carpeta color y centro de mesa con arreglo floral.
- Sillas plegables de lata resistencia con funda blanca
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio
- Servicio especializado de garzones, barman parrilla y cocina. Maître sobre 100 pers.

Para beber

SIN ALCOHOL

- **1 p.p Jugo de pulpa de fruta natural**
piña-frambuesa-frutilla-mango-chirimoya
- **Bebidas ilimitadas:**
Coca-cola y Sprite (zero y normal)
- **Agua con y sin gas ilimitada.**
Agua saborizada con hierbas y cítricos



Aperitivo

OPCIÓN I

1 copa p.p

- Pisco Sour
- Ponche de fruta (frutilla o durazno)

Más:

- 1 p.p Vino reserva a la mesa

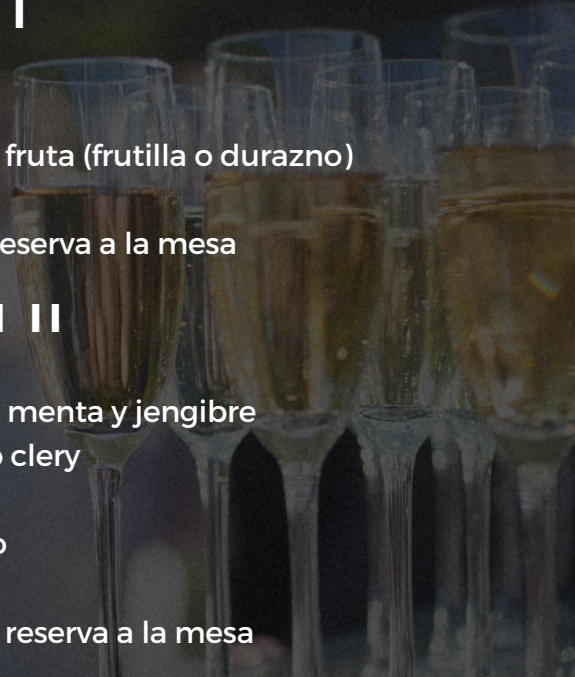
OPCIÓN II

2 copas p.p

- Pisco sour menta y jengibre
- Borgoña o clery
- Sangría
- Terremoto

Más:

- 2 p.p Vino reserva a la mesa



Ukálá!

BANQUETERIA



Clásico CRIOLLO

PARA COMENZAR

seleccionar una opción

OPCIÓN 1:

- 2 p.p Empanaditas de aperitivo
- 2 p.p Mini sopaipillas con pebre 🌱
- 1 p.p Longanilla en pan brioche

OPCIÓN 2:

- 1 p.p Empanada de pino / hoja queso individual 🌱
- 1 p.p Choripán

PARRILLADA

servido al plato p.p:

- 200 grs. p.p Lomo liso o vetado 🌱
- 1 p.p Trutro largo o corto de pollo 🌱
- 1 p.p Papas asadas a las brasas 🌱
- 1 p.p Pimentón relleno con huevo (solo para vegetarianos) 🌱

servido a la mesa o buffet: 🌱 🌱

- Ensalada de mix verde y palmitos
- Ensalada chilena (tomate, cebolla morada, perejil)

POSTRE A LA MESA

seleccionar una opción

- Torta de tres leches
- Frutas de la estación 🌱 🌱
- Mote con huesillos 🌱 🌱
- Duraznos al jugo con crema vegetal 🌱 🌱



Finaliza con café en grano italiano
e infusiones

Ula!á!

BANQUETERIA

ASADO

Con tuti!

CÓCTEL

seleccionar una opción

OPCIÓN 1:

8 bocados p.p a elección

- 2 p.p Empanaditas de aperitivo
- 2 p.p Mini sopaipillas con pebre 
- 1 p.p Mini pastel de choclo
- 2 p.p Pinchos de malaya o plateada de lomo de cerdo
- 2 p.p Pincho de laminas de palanca o punta paleta
- 1 p.p Ceviche de reineta con leche de tigre
- 1 p.p Longanilla en pan brioche
- 1 p.p Cucharitas con ceviche de champiñón mixto  
- 1 p.p Mini brochetas de verduras asadas  

OPCIÓN 2:

- 1 p.p Empanada de pino / hoja queso individual. 
- 1 p.p Choripán
- 4 p.p Sopaipilla con pebre 
- 4 p.p Mix de pinchos de carnes de cerdo y de res

PARRILLADA

servido al plato p.p:

- 220 grs. p.p Corte de carne a elección: Lomo liso, lomo vetado y / o Punta de ganso o piacana al spiedo
- 200 grs. p.p de Costillar de cerdo
- 1 p.p Trutro entero deshuesado de pollo
- 1 p.p Papa asada a las brasas
- 1 p.p Pimentón asado relleno mechada vegana
- (Sólo para veganos) 

servido a la mesa o buffet:  

- Ensalada de mix verde con brotes y palta
- Ensalada chilena (tomate, cebolla morada, perejil albahaca y ají verde)
- Ensalada de choclo-palmitos-ciboulette
- Arroz blanco o cuscús primavera

POSTRE A LA MESA

seleccionar una opción

- Torta de milhojas con manjar casero
- Peras al vino tinto  
- Frutas de la estación  
- Mote con huesillos  
- Papayas al jugo con crema vegetal  



Finaliza con bajativo de la casa y
café en grano italiano e infusiones

Ulalá!

BANQUETERIA

Para complementar

PICOTEO EN BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO

una por cada para 6 pers.
selecciona de las siguiente variedades:

- Pinchos de carnes de cerdo: malaya al limon o plateda de lomo de cerdo con chimichurri
- Pincho de laminas de res: palanca al ajo o punta paleta con chimichurri
- Entraña con queso provoleta \$1.000 adicional

ESTACIÓN MINI POSTRES

mínimo 40 unidades

Cheesecake Frambuesa, Cheesecake Maracuya, Cheesecake Oreo, Tiramisu, Pie de limon, 4 leches, Brownie nutella, Merengue frambuesa, Merengue lucuma manjar

DESAYUNO CAMPESTRE

Café en grano italiano Lavazza, Té e Infusiones

- Pan amasado: huevos revueltos / jamón y queso, mermelada / mantequilla. 1 porción p.p
- Fruta fresca de la estación. 1 porción p.p

TRASNOCHE

Consomé + 2 tapaditos

REQUISITOS PARA RESERVAR

- Reservas con el 60% de anticipo (transferencia, depósito) 5 días hábiles previos del evento.

Productora Galdames Cortez Limitada

Rut: 76.075.383-1

Cuenta corriente Banco ITAU: 0227241260

mail: finanzas@ulalabanqueteria.cl

CONSIDERACIONES

- De ser suspendido el servicio durante las 48 hrs. previas al evento, Ulalá Banquetería no devolverá el 60% del anticipo a modo de compensación.
- La confirmación definitiva de asistentes debe ser confirmada con 3 días de anticipación y no se hace devolución en el caso de que asistan menos personas.
- Los adicionales que se requieran previos al día del evento, estos deberán ser solicitados antes de las 10 am. del día anterior y quedan sujeto a stock y capacidad de elaboración.