



WWW.FRANYMAY.CL

Oro

Encuentra todas nuestras propuestas de menú en este código QR

Bienvenida

Selecciona 4 Opciones

- ☐ Aperol
- ☐ Ramazzotti
- ☐ Pisco Sour
- ☐ Chardonnay Sour
- ☐ Mango Sour
- ☐ Mojito Tradicional
- ☐ Tequila Margarita
- ☐ Tom Collins
- ☐ Sangría
- ☐ Jugos y Bebidas
- ☒ Aguas Saborizadas (Incluido)
- ☒ Vino Espumante (Incluido)



Cocktail



Selecciona 8 opciones, 2 bocados por persona (total 16 bocados)

Fríos:

- ☐ Crostinis variedades.
- ☐ Rolls Ibéricos.
- ☐ Ceviche Mixto en cuchara de porcelana.
- ☐ Camarones al Pil Pil.
- ☐ Nigiri de salmón y atún.
- ☐ Pinchos Mediterráneos.
- ☐ Mini Wraps.

Calientes:

- ☐ Champiñones rellenos.
- ☐ Brochetas de ave con salsa teriyaki.
- ☐ Mini Quiche variedades.
- ☐ Pinchos de camarones apanados coco panko en salsa Thai.
- ☐ Mini gredas de Salmon Margarita.
- ☐ Mini pastelitos de choclo en masa.
- ☐ Chupe mixto.
- ☐ Empanadas variedades.

Entrada

Selecciona 1 opción.



- ☐ Roulette de salmón ahumado en salsa teriyaki.
- ☐ Tiradito de Atún con brunoise de mango.
- ☐ Fonditos de alcachofa, con mousse de palta y camarones salteados en hojas hidropónicas.
- ☐ Pulpo al olivo con ensalada Griega.
- ☐ Tartar de Salmón con hojas hidropónicas.
- ☐ Merluza Austral sobre Deep de arvejas.
- ☐ Ensalada Mediterránea.
- ☐ Causa Limeña.



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034

@FranyMay_Banqueteria

contacto@franymay.cl

WWW.FRANYMAY.CL



Fondo

Selecciona 1 opción



- ☐ Filete Sellado en salsa Portobello
- ☐ Filete Sellado en salsa Oporto
- ☐ Filete Sellado en salsa Nogada
- ☐ Filete en Croute de Morcilla.
- ☐ Asado de tira en reducción de Cabernet.
- ☐ Lomo en reducción de Carmenere.
- ☐ Salmon Margarita.
- ☐ Salmon Agri dulce.

Buffet

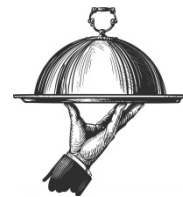


Selecciona 5 opciones, 3 variedades por persona.

- ☐ Cheesecake de Frutos rojos.
- ☐ Cheesecake de Mango.
- ☐ Cheesecake de Maracuyá.
- ☐ Cheesecake de Oreo.
- ☐ Mousse de Chocolate.
- ☐ Mousse de frutilla.
- ☐ Tartaleta de fruta.
- ☐ Fruta Fresca de Estación.
- ☐ Panna Cotta con salsa de Frambuesa.
- ☐ Leche asada con crema chantillí.
- ☐ Limón Cake.
- ☐ Tres Leches.
- ☐ Selva Negra.
- ☐ Tiramisú.
- ☐ Semifrío de yogurt griego y arándanos.
- ☐ Profiteroles manjar y pastelería.
- ☐ Mini Churros con Chocolate.
- ☐ Strudel de manzana.
- ☐ Carlota de durazno.
- ☐ Copón Merengue Mango-Maracuyá.
- ☐ Copón de Chocolate Blanco y Negro.

Acompañamiento

Selecciona 1 Fuerte + 1 Secundario.



Fuerte:

- ☐ Gnocchi Bicolor.
- ☐ Pepián de Choclo.
- ☐ Papas Bravas al Merquen.
- ☐ Ravioli de Verdura.
- ☐ Pure de papa y calabaza asada.

Secundario:

- ☐ Berenjenas Portobello
- ☐ Ataditos de Espárragos
- ☐ Tomatitos cherry caramelizados.
- ☐ Verduras Salteadas.
- ☐ Escalivada de pimientos.

Coffee



- Té
- Café en grano
- Infusiones de Hierba
- Azúcar
- Endulzante

Selecciona 1 opción.

- ☐ Pastelitos dulces
- ☐ Tapaditos salados

- Se considera bebestible ilimitado durante la comida, Vino Reserva, jugos y bebidas línea Coca-Cola



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034



@Franymay_Banqueteria



contacto@franymay.cl



WWW.FRANYMAY.CL



Barra Abierta

Ilimitado para la fiesta



Pisco (Alto del Carmen)

Ron (Bacardí)

Vodka (Stolichnaya)

Gin (Bombay) (Frutos Rojos, Botánicos y Garnituras)

Whisky (Johnny Walker etiqueta roja) (2 Botellas cada 100 personas)

Cerveza en Botella Individual (1 por invitado) (Corona)

Sky Shot (Intervención) (**Seleccionar:** Tequila, Jägermeister o FireBall)

Bebidas y Jugos (Línea Coca-Cola)

Agua saborizada (ilimitada)

Hielo



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034



@Franymay_Banqueteria



contacto@franymay.cl



WWW.FRANYMAY.CL



RECOMENDADO
matrimonios.cl

★★★★★

Mejor evaluado de la Región



Servicios Incluidos



Servicio de Wedding Planner: (Sin Costo Adicional)

Nuestra labor como Planificadores y con más de 14 años de experiencia en el rubro, es orientar y apoyar en la elección de proveedores que puedas necesitar, ya que cada uno de ellos son un punto clave en tu matrimonio, coordinar cada detalle el día de tu boda con una correcta planificación del itinerario para que puedan disfrutar cada momento como lo soñaron. Los Invitamos a recorrer juntos este maravilloso camino al altar.

Decoración:

Porque sabemos que la decoración es un ítem fundamental en el día de tu Boda, queremos transformarlo en algo único y totalmente personalizado, encontrando juntos tu estilo, diseño y personalidad. Para esto contamos con Diseñadora a cargo quien será tu guía en este proceso. Una de nuestras reuniones será destinada específicamente para definir cada uno de los puntos de la decoración, estilo y diseño, tales como arco nupcial, bienvenida, distribución de mesas, imprenta, centros de mesa, mesa de novios, bufete de postres (Todos estos están incluidos)

Mobiliario: (Clásico)

- Silla Chiavari (Blanca o Dorada)
- Mesa redonda (Máximo 8/10 personas, por definir previamente)
- Mesa de apoyo Coctel (60 cm diámetro)
- Mesa de novios y bufete
- Mantelería para todas las mesas (Blanca o Negra)

Chef de Cocina:

Tendrás la guía de nuestra Chef Paulina González Moncada para lograr un menú equilibrado, basado siempre en los sabores elegidos por nuestros novios, realizando siempre una presentación delicada que sorprenda a cada uno de los asistentes. Puedes contar también con su asesoría en caso de necesitar platos vegetarianos, veganos o alergias alimentarias.

Atención de Salón Comedor:

Serás siempre guiado por un coordinador quien te indicara en todo momento los pasos a seguir en cada instancia de tu matrimonio, anteriormente planeado en el itinerario. Además de cuidar los tiempos de atención de nuestros garzones uniformados quienes tendrán sus mesas previamente asignadas para la correcta atención personalizada de los asistentes, siendo 1 garzón por cada 16 personas.

8 horas de servicio

Hora Adicional \$ 3.500 p/p

Este Presupuesto **NO** incluye Salón, Producción audiovisual y/o Carpa.

Valor desde 50 Personas \$ 79.996 + IVA

Valor desde 126 Personas \$ 72.996 + IVA

Valor desde 240 Personas \$ 69.996 + IVA



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034

@FranyMay_Banqueteria

contacto@franymay.cl

WWW.FRANYMAY.CL



Servicios Adicionales



• Mobiliario:

Rustico Chic (Opción de mejorar el Clásico) :
\$3.000 por persona.

- Silla Cross back (Madera)
- Mesa cuadrada de madera (Máximo 8 personas)
- Mesa de apoyo coctel con mantel (60 cm diámetro)
- Mesa de novios y bufete de madera (Desnudas)

Ceremonia y otros:

- Silla Chiavari (Blanca o Dorada) para ceremonia **\$3.000**
- Silla Cross Back (Madera) para ceremonia **\$4.000**
- Mantelería por unidad (Blanca o Negra) **\$6.000**

• Implementación de Cocina:

Según Requerimiento de Chef y/o Disponibilidad del salón contratado:
\$400.000 (hasta 150 personas)

- Horno industrial
- Anafres
- Gas
- Mesones de trabajo y apoyo
- Visicooler vertical refrigeración
- Congeladora Horizontal

• Traslados:

Traslado considera VAN para el personal, camión de Banquetería y camión de Mobiliario:

- **Zona 0: SIN COSTO ADICIONAL** (Olmué, Limache, Villa Alemana, Quilpué, Viña del Mar, Valparaíso)
- **Zona 1: \$270.000** (Quillota, Calera, Casablanca, Tapihue, Quintero)
- **Zona 2: \$500.000** (Ventana, La Ligua, Cabildo, Algarrobo, El Tabo, Curacaví)
- **Zona X:** Solicita cotización personalizada para otras distancias.



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034

@FranyMay_Banqueteria

contacto@franymay.cl

WWW.FRANYMAY.CL



Servicios Adicionales



• Degustación:

Si deseas agregar Degustación a tu Menú, debes señalarlo en la primera reunión de Planificación, después de revisar en detalle el mismo. (Platos y comida es tamaño Real)

\$180.000 para 2 personas.

- Elección de Coctel, según presupuesto. (16 bocados por personas)
- 2 Opciones de Entrada
- 2 Opciones de principal (2 Proteínas + 4 Acompañamientos)
- Elección de Postres, según presupuesto (5 postres)

• Upgrade de Barra:

Es un complemento a la barra abierta por defecto, servicio Ilimitado durante la fiesta.

\$7.000 por persona.

- Pisco Transparente 40° (Alto del Carmen)
- Aperol Spritz (Espumante, Agua Mineral, Naranja)
- Ramazzotti (Espumante, Tónica, Frutos rojos)
- Vino Espumante
- Extensión del Vino Cena para la Fiesta
- Jagermeister (4 Botellas cada 100 personas)
- Whisky (Johnny Walker etiqueta NEGRA) (2 por cada 100 personas)

• Trasnoche:

- Consomé de Pollo **\$ 1.500 por persona.**
- Consomé de Carne **\$ 1.800 por persona.**
- Consomé de Mariscos **\$ 2.000 por persona.**
- Completos **\$ 3.500 por persona.**
- Hamburguesas Queso **\$ 3.500 por persona.**
- Hamburguesas Premium **\$ 5.000 por persona.**
(Lechuga, tomate, queso, pepinillos, cebolla morada)
- Pizzas Individuales **\$ 5.000 por persona.**
(Masa base salsa-queso + 3 ingredientes a elección)
- Corderos **(Consulta valores)**



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034

contacto@franymay.cl



@FranyMay_Banqueteria



WWW.FRANYMAY.CL

