



WWW.FRANYMAY.CL

Graduaciones

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)



Cóctel



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

Fríos:

- ☐ Crostinis variedades.
- ☐ Nachos con Guacamole.
- ☐ Ceviche Mixto en cuchara de porcelana.
- ☐ Camarones al Pil Pil.
- ☐ Nigiri de salmón y atún.
- ☐ Pinchos Mediterráneos.
- ☐ Pincho Queso, Salame, Aceituna.

Calientes:

- ☐ Brocheta de Carne con Chimichurri.
- ☐ Brochetas de ave con salsa teriyaki.
- ☐ Mini Quiche variedades.
- ☐ Pinchos de camarones apanados coco panko en salsa Ciboulette.
- ☐ Mini Hamburguesa de Cheddar, Lechuga y Tomate.

Entrada

Selecciona 1 opción.



- ☐ Ensalada Cesar de Pollo.
- ☐ Wraps de pollo con lactonesa.
- ☐ Fonditos de alcachofa, con mousse de palta y camarones salteados en hojas hidropónicas.
- ☐ Mini Gohan a elección Pollo, Camarón o Salmon (1 opción).
- ☐ Ceviche Mixto con hojas hidropónicas.
- ☐ Tabla de Sushi (6 piezas).
- ☐ Ensalada Mediterránea.



Valores NO incluyen IVA

Banquetería y Producción de Eventos.

Catering - Decoración - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034

contacto@franymay.cl

@FrannyMay_Banqueteria

WWW.FRANYMAY.CL



RECOMENDADO
matrimonios.cl

★★★★★
Mejor evaluado de la Región



Plato Principal

Selecciona 1 opción.



- ☐ Filete sellado con salsa Paris con papas rusticas.
- ☐ Salteado de Res y Pollo con rondelle de papa a la crema.
- ☐ Lomo en reduccion con pure de papa y calabaza asada.
- ☐ Plateada en reducci3n con raviolis en salsa fileto.
- ☐ Pechuga de pollo rellena con risotto de verduras.
- ☐ Sorrentinos al pesto con champiñones y cherry salteados.

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 Estaci3n.
- ☐ Panna Cotta con salsa de Frambuesa.
- ☐ Leche asada con crema chantillí.
- ☐ Lim3n Cake.
- ☐ Tres Leches.
- ☐ Selva Negra.
- ☐ Tiramisú.
- ☐ Semifrío de yogurt griego y arándanos.
- ☐ Profiteroles manjar y pastelera.
- ☐ Mini Churros con Chocolate.
- ☐ Strudel de manzana.
- ☐ Carlota de durazno.
- ☐ Cop3n Merengue Mango-Maracuyá.
- ☐ Cop3n de Chocolate Blanco y Negro.

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

Banqueteria y Producci3n de Eventos.

Catering - Decoraci3n - Wedding Planner - Event Planner

+569 41073034



@FranyMay_Banqueteria



contacto@franymay.cl



WWW.FRANYMAY.CL



RECOMENDADO
matrimonios.cl

★★★★★
Mejor evaluado de la Regi3n



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 Event Planner:

Sabemos que como Directiva tienen mucho trabajo y deseamos que puedan disfrutar con sus hijos e hijas cada momento por lo que acompañaremos el proceso y el día del evento con nuestra labor como Planificadores, orientando y apoyando en la elección de proveedores que puedas necesitar, ya que cada uno de ellos son un punto clave en tu evento, coordinaremos los detalles durante toda la jornada, creando previamente un itinerario juntos, logrando así que puedan disfrutar cada momento como lo soñaron.

Decoración:

Porque sabemos que la decoración es un ítem fundamental, 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, punto fotográfico, bienvenida, distribución de mesas, imprenta, centros de mesa, 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 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, 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 \$ 77.990 + IVA

Valor desde 120 Personas \$ 67.990 + IVA

Valor desde 240 Personas \$ 63.990 + 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)

\$200.000 para 3 personas de la Directiva.

- Elección de Coctel, según presupuesto. (16 bocados por personas)
- 2 Opciones de Entrada
- 2 Opciones de principal
- 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

@FranyMay_Banqueteria

contacto@franymay.cl

WWW.FRANYMAY.CL

