



Menú Rústico

\$21.000 p/p

"Excelente alternativa, generosa en cantidades y sin olvidar cada detalle en su presentación"

Desayuno \$4.700 p/p

Mix de panes horneados, huevos revueltos, mantequilla y mermelada, jugos, té y hierbas.

Snack actividades \$1.800 p/p

Agua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa, frutas en recepción post actividades.

Almuerzo: \$11.500 p/p .

Trutro de pollo entero al horno, acompañado de arroz al ciboulette y papas horneadas al romero. Mix de lechugas y aceitunas. Opción Vegetariana: Fetuccini con salsa vegana. Pancitos y salsa casera. Bebidas y agua. Postre: Helado y salsa.

Coffee de cierre: \$3.000 p/p

Café en grano, aguas de hierbas, té, palmeritas y caramelos.

Centro de Eventos Outdoor

Juan José Romero • juanjo@sureste.cl • +56 9 7757 8188





Menú De La Casa

\$28.000 p/p

"Inspirado en nuestra Gastronomía andina tradicional"

Desayuno: \$5.500 p/p

Mix de pancitos horneados, huevos revueltos, pechuga de pavo asada, mermelada, mantequilla, medias lunas, te, café en grano, agua saborizadas y hierbas.

Snack Actividades \$2.000 p/p

Agua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa,
Recepción post actividades: frutas, aguas, jugos.

Almuerzo \$ 16.500 p/p

Plateada al horno, acompañada de papas al romero y arroz al ciboulette. Mix de hojas verdes con queso parmesano, crutones y salsa de yogurt.
(Opción Vegana / Vegetariana Fetuccini con salsa vegana)
Pancitos y salsa casera. Bebidas y agua.
Postre: Tulipa de Helado y salsa.

Coffee de cierre: \$4.000 p/p

Café en grano, aguas de hierbas, té, medialunas, palmeritas y caramelos.

Centro de Eventos Outdoor

Juan José Romero • juanjo@sureste.cl • +56 9 7757 8188





Menú Del Toro

\$35.000 p/p

“La mejor selección de los tradicionales asados campesinos”

Desayuno: \$6.600

Pan amasado, marraquetas y hallullas integrales, huevos revueltos, jamón de pavo ahumado, queso ranco, mantequilla, mermelada de frambuesas. Kuchen de manzanas verdes, nueces y pasas. Leche, té, café de grano. Jugo de naranja embotellado, frutas de la estación.

Snack actividades: \$3.000

Agua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa, barra de cereal.
Frutas, agua y jugo al regreso de las actividades.

Almuerzo: \$19.900

Lomo Vetado (300 grs) a la parrilla, acompañado de arroz al ciboulette, papas a la provenzal y salsa de vino.

Ensaladas: Mix de lechugas chilenas, queso chacra y aceitunas y tomates.

Opción Vegana: Goham bowl base arroz con flor de palta, garbanzos caramelizados al romero, espárragos salteados al limón, tomate cherry, pasta de pimentón casera y choclo peruano.

Bebidas y agua. Pancitos amasados con mantequilla y salsa casera.

Postre: Torta de 3 leches casera, helado de vainilla, salsa de manjar y frambuesas. Café de grano, agüitas de hierbas.

Cóctel cierre (o aperitivo): \$5.500

Variedad de empanaditas de cóctel con opciones vegetarianas. Medialunas. Té, café de grano, jugos y aguas.

Centro de Eventos Outdoor

Juan José Romero • juanjo@sureste.cl • +56 9 7757 8188





Menú Cumbres

\$ 44.500

“Exquisitas variedades, más allá de los límites del gusto”

Desayuno: \$8.500

Pan amasado, marraquetas y hallullas integrales Huevos revueltos, Jamón de pavo ahumado, Queso Ranco, Palta Hass, mermelada casera de damascos, mantequilla, miel de abejas, Kuchen de manzanas verdes, nueces y pasas y pie de limón artesanal. Leche, té, café. Jugo de naranjas embotellado, frutas.

Snack actividades: \$6.000

Chocolate Sahne Nuss individual. Agua mineral sin gas individual, jugo embotellado. Gatorade individual. Frutas, agua, jugos y bebidas al regreso de las actividades.

Almuerzo: \$23.500

Filete de res relleno (250 grs) de verduras asadas acompañado de pastelera de choclo y espárragos salteados, salsa dulce de Malbec.

Ensaladas: Berros con crutones, tomates con rúcula, zetas y almendras.

Opción Vegana: Goham bowl base arroz con flor de palta, garbanzos caramelizados al romero, espárragos salteados al limón, tomate cherry, pasta de pimentón casera y choclo peruano.

Bebidas, jugos y agua. Pancitos amasados con mantequilla, y salsa casera.

Postre: Panacotta italiana con salsa de berries, café de grano. Agüitas de hierbas.

Cóctel de cierre (o aperitivo): \$6.500

Variedad de empanaditas de cóctel con opciones vegetarianas. Frutos secos, brochetas de tomate cherry con queso de cabra y salsa pesto (opción vegana). Palmeritas, café de grano, té y jugos.

Centro de Eventos Outdoor

Juan José Romero • juanjo@sureste.cl • +56 9 7757 8188





Vinos y Tragos*

Botella Varietal: \$ 4.900

Botella Reserva: \$ 8.700

Botella Gran reserva: \$11.800

*El vino y cepa es elegido por Sureste de acuerdo a convenios vigentes con las viñas.

Cervezas: \$3.000 por persona (Botella individual de Heineken, Royal o similar)

Pisco Sour: \$4.000 por persona

Espumante: \$4.000 por persona



Centro de Eventos Outdoor
Juan José Romero • juanjo@sureste.cl • +56 9 7757 8188

