



MENU RUSTICO

\$25.500 p/p IVA incluido

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

DESAYUNO\$5.000 p/p

Mix de panes horneados, mantequilla, huevos revueltos, queso, jamón y mermelada. Te, café y leche.

SNACK ACTIVIDADES\$2.000 p/p

Agua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa, barra de cereales; frutas y aguas saborizadas en recepción post actividades.

ALMUERZO\$15.500 p/p

Pechuga de pollo al horno rellena con jamón y queso y salsa de mostaza, acompañada de arroz al ciboulette y papas horneadas al romero. Mix de lechugas con tomatitos cherry, queso fresco, aceitunas y un rico pesto de albahaca. Pan y pebre en la mesa.

Bebidas y aguas saborizadas.

Postre: Canastillo de barquillo relleno de helado y salsa de chocolate.

*Opción vegetariana y vegana: Espaguetis con salsa de champiñones.

Postre: Canastillo de arroz relleno con helado y salsa de chocolate.

COFFEE DE CIERRE\$3.000 p/p

Medialunas con azúcar flor, caramelos y tortillas de maíz con salsa de yogurt.

Café, te, agua de hierbas y aguas saborizadas.



Centro de Eventos Outdoor SURESTE Juan José Romero Fernandez - juanjo@sureste.cl - +56977578188



MENU A LO POBRE

\$29.000p/p IVA incluido

"Típico plato chileno, exquisito en aroma y sabores"

DESAYUNO\$5.000 p/p

Mix de panes horneados, mantequilla, huevos revueltos, queso, jamón y mermelada. Te, café y leche.

SNACK ACTIVIDADES\$2.000 p/p

Aqua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa y barra de cereal; frutas y aguas saborizadas en recepción post actividades.

ALMUERZO

.....\$19.000 p/p

Lomo vetado (250gr) asado a la parrilla, acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y dos huevos fritos. Rica ensalada de tomates con cebolla.

Pan y pebre en la mesa.

Bebidas y aguas saborizadas.

Postre: Ponderaciones con helado, salsa de manjar y frutos rojos.

*Opción vegetariana y vegana: Espaguetis con salsa de champiñones.

Postre: Canastillo de arroz relleno con helado y salsa de chocolate.

COFFEE DE CIERRE \$3.000 p/p

Medialunas con azúcar flor, caramelos y tortillas de maíz con salsa de yogurt.

Café, te, agua de hierbas y aguas saborizadas.



Centro de Eventos Outdoor SURESTE

Juan José Romero Fernandez - juanjo@sureste.cl - +56977578188



MENU DEL CAMPO

\$36.980 p/p IVA incluido

"Inspirado en nuestra gastronomía andina tradicional"

DESAYUNO\$7.000 p/p

Mix de panes horneados, mantequilla, huevos revueltos, queso, jamón y mermelada. Kuchen casero de manzanas, pasas y nueces.

Te, café en grano y leche; jugo de naranja embotellado y frutas de estación.

SNACK ACTIVIDADES\$3.000 p/p

Agua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa y mix de frutos secos; frutas y aguas saborizadas en recepción post actividades.

ALMUERZO \$21.980 p/p

Lomo vetado (300gr) asado a la parrilla con salsa de vino tinto, acompañado de una rica pastelera de choclo con albahaca. Ensalada de tomates con cebolla y mix de lechugas con tomatitos cherry, aceitunas y queso fresco bañada con pesto. Pan y pebre en la mesa.

Bebidas, jugos embotellados y aguas saborizadas.

Postre: Profiteroles rellenos con crema pastelera, helado de vainilla, salsa tibia de manjar y crema.

*Opción vegetariana y vegana: Lasaña con salsa bolognesa y verduras asadas o pastel de choclo (de acuerdo a disposición).

Postre: Browni de chocolate con helado y frutos rojos.

COFFEE DE CIERRE\$5.000 p/p

Empanaditas de coctel de pino y de queso, medialunas con azúcar flor y tortillas de maíz con salsa de yogurt.

Café, te, agua de hierbas y aguas saborizadas.



Centro de Eventos Outdoor SURESTE

Juan José Romero Fernandez - juanjo@sureste.cl - +56977578188



MENU DEL TORO

\$39.900 p/p IVA incluido

"La mejor selección de los tradicionales asados campestres"

DESAYUNO\$7.000 p/p

Mix de panes horneados, mantequilla, huevos revueltos, queso, jamón y mermelada. Kuchen casero de manzanas, pasas y nueces.

Te, café en grano y leche; jugo de naranja embotellado y frutas de estación.

SNACK ACTIVIDADES\$3.000 p/p

Aqua embotellada en Sureste por filtro de osmosis inversa y mix de frutos secos; frutas y aguas saborizadas en recepción post actividades.

ALMUERZO \$24.900 p/p

Lomo vetado (300gr) asado a la parrilla con salsa de vino tinto, acompañado de arroz al ciboulette y papas a la provenzal. Ensalada de tomates con cebolla y mix de lechugas con tomatitos cherry, aceitunas y queso fresco con un rico pesto de albahaca.

Fuente de greda en cada mesa con pollo asado, prietas y longanizas.

Pan y pebre en la mesa.

Bebidas, jugos y aguas saborizadas.

Postre: Torta tres leches casera con helado de vainilla, crema y salsas.

*Opción vegetariana y vegana: Lasaña con salsa bolognesa y verduras asadas o pastel de choclo (de acuerdo a disposición).

Postre: Browni de chocolate con helado y frutos rojos.

COFFEE DE CIERRE\$5.000p/p

Empanaditas de coctel de pino y de queso, medialunas con azúcar flor y tortillas de maíz con salsa de yogurt.

Café, te, agua de hierbas y aguas saborizadas.



Centro de Eventos Outdoor SURESTE Juan José Romero Fernandez - juanjo@sureste.cl - +56977578188



MENU CUMBRES

\$48.200 p/p IVA incluido

"Exquisitas variedades, más allá de los límites del gusto"

DESAYUNO\$8.500 p/p

Mix de panes horneados, mantequilla, huevos revueltos, palta, queso, jamón, mermelada y miel de abejas. Kuchen de manzanas, pasas y nueces más pie de limón caseros.

Te, café en grano y leche; jugo de naranja embotellado y frutas de estación.

SNACK ACTIVIDADES\$6.000 p/p

Botella de agua mineral sin gas y/o Gatorade individual, mix de frutos secos y barra individual de chocolate Sahne Nuss; jugos, frutas, aguas saborizadas y bebidas en recepción post actividades.

ALMUERZO \$27.200 p/p

Filete de res (250gr) relleno de verduras asadas y salsa dulce de vino Malbec, acompañado de pastelera de choclo y esparragos salteados; ensalada de berros, rúcula y zetas con tomatitos cherry, crutones y almendras.

Pan amasado con mantequilla y pebre en la mesa.

Bebidas, jugos y aguas saborizadas.

Postre: Panacotta italiana con salsa de berries.

*Opción vegetariana y vegana: Goham bowl base arroz acompañado con flor de palta, garbanzos caramelizados al romero, esparragos salteados al limón, tomates cherry, pasta de pimenton casera y choclo peruano.

Postre: Torta de chocolate con helados, frutos rojos y salsas.

COFFEE DE CIERRE\$6.500 p/p

Empanaditas de coctel de pino y queso, frutos secos, brochetas de tonatitos cherry con queso de cabra y salsa de pesto.

Medialunas con azúcar flor, café en grano, te, jugos y aguas saborizadas.



Centro de Eventos Outdoor SURESTE

Juan José Romero Fernandez - juanjo@sureste.cl - +56977578188



VINOS Y TRAGOS

SE CANCELA CON TARJETA DE DEBITO EN SURESTE

VINOS

Botella de vino Varietal\$4.900.
Bolella de vino Reserva\$8.700.-

Botella de vino Gran Reserva\$11.800.-

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

CERVEZAS

Botella individual de Heineken, Royal o similar\$3.500.-

TRAGOS

Copa de Pisco Sour\$3.500.-Copa de Espumante\$4.500.-Copa de Ramazzotti\$5.500.-



Centro de Eventos Outdoor SURESTE

Juan José Romero Fernandez – <u>juanjo@sureste.cl</u> - +5697757<mark>8188</mark>