

MENÚ RÚSTICO

\$26.500 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\$16.500 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 con 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

Variedad de dulces chilenos.

Café en grano, té, agua de hierbas, agua mineral y aguas saborizadas.

Presentado en cajita individual para llevar o consumir en Sureste.



MENÚ LOMO A LA CHILENA

\$31.000p/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

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

ALMUERZO\$21.000 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

Variedad de dulces chilenos.

Café en grano, té, agua de hierbas, agua mineral y aguas saborizadas.

Presentado en cajita individual para llevar o consumir en Sureste.



MENÚ DEL CAMPO

\$37.980 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\$22.980 p/p

Lomo vetado (300gr) asado a la parrilla con salsa del chef, 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.

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

Bebidas, jugos embotellados y aguas saborizadas.

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

Postre vegano: Brownie de chocolate con helado y frutos rojos.

COFFEE DE CIERRE\$5.000 p/p

Variedad de dulces chilenos y galletas artesanales de la zona.

Café en grano, tés, agua de hierbas, agua mineral y aguas saborizadas.

Presentado en cajita individual para llevar o consumir en Sureste.



MENÚ 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

Agua 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 del Chef, 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: Brownie de chocolate con helado y frutos rojos.

COFFEE DE CIERRE\$5.000p/p

Variedad de dulces chilenos y galletas artesanales de la zona.

Café en grano, tés, agua de hierbas, agua mineral y aguas saborizadas.

Presentado en cajita individual para llevar o consumir en Sureste.



MENÚ CUMBRES

\$49.200 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\$28.200 p/p

Filete de res (250gr) relleno de verduras asadas y salsa del Chef, acompañado de pastelera de choclo y espárragos 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, espárragos salteados al limón, tomates cherry, pasta de pimentón 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 tomatitos cherry con queso de cabra y salsa de pesto.

Variedad de dulces chilenos y galletas artesanales de la zona.

Café en grano, té, agua de hierbas, agua mineral y aguas saborizadas.

Presentado en cajita individual para llevar o consumir en Sureste.



ASADO TRADICIONAL CHILENO

\$37.500 p/p IVA Incluido

“La mejor selección de los tradicionales asados nacionales”

Para empezar **empanaditas de cóctel** de pino y de queso, choripán con pebre y **degustación** de las carnes que se están asando en la parrilla.

Carnes a la parrilla:

- Lomo vetado (150gr)
- Pechuga de pollo
- Costillar de cerdo
- Longanizas
- Prietas

Acompañamientos:

Papas asadas

Ensalada de tomates con cebolla.

Mix de lechugas con tomatitos cherry, aceitunas y queso fresco con un rico pesto de albahaca.

Pan y pebre en la mesa.

Bebidas, jugos y aguas saborizadas.

Buffet de postres: Tarta de merengue con fruta de la estación, helado, fruta y suspiro limeño.

Café en grano, té, jugos y aguas saborizadas.

Opción vegetariana y vegana: Variedad de ricas verduras asadas a la parrilla (champiñones, espárragos, etc..).



ALMUERZO BUFFET

\$37.500 p/p IVA Incluido

“Para disfrutar y elegir en abundancia”

Filete de vacuno, pechuga de pollo asada, salmón a la plancha.

Papas a la crema, arroz al ciboulette, quinoa con champiñones.

Mix de hojas verdes y otras ensaladas.

Mesón de postres: Bocados de frutas, torta tres leches, tulipas de helado, panacota.

Bebidas, aguas.

Café en grano, tizanas.

**Puedes reemplazar el almuerzo de cualquier menú por esta deliciosa opción*



VINOS Y TRAGOS

SE PUEDE CANCELAR APARTE CON TARJETA DE DÉBITO EN SURESTE

VINOS

Botella de vino Varietal	\$4.900.-
Botella de vino Reserva	\$8.700.-
Botella de vino Gran Reserva	\$11.800.-

*El vino y cepa varía 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.-

BARRA DE TRAGOS..... \$17.500.-

Cervezas Heineken o Stella Artois, Vino Reserva, Pisco Mistral 35°, Whisky Johnie Walker Etiqueta Roja, Ron Bacardi Dorado, Ramazzoti y Espumantes. (3 a 4 tragos por persona aproximadamente)
Bebidas, jugos, aguas saborizadas.
Tabla con frutos secos y aceitunas.

