



Bon Appetit

EVENTOS

Eventos de asados privados & corporativos

Creamos experiencias parrilleras memorables para tus eventos sociales y corporativos. Nos encargamos de todo: desde los mejores cortes a las brasas hasta un servicio integral con cócteles, vajilla, mobiliario y más.

ASADOS PREMIUM • SERVICIO
INTEGRAL • COCTELERÍA •

Menús y servicios
para eventos





Bon Appetit

EVENTOS

Tipos de eventos que realizamos



EVENTOS SOCIALES

Asados familiares, bautizos, cumpleaños, despedidas de soltero y reuniones con amigos. Creamos celebraciones especiales con asados premium, propuestas gastronómicas personalizadas y atención en cada detalle.



MATRIMONIOS

Creamos experiencias gastronómicas para matrimonios al aire libre, catering campestre, estaciones de comida y atención integral.

Podemos complementar el servicio con vajilla, mobiliario, bar abierto y todo lo necesario para cuidar cada detalle de ese día especial.



EVENTOS CORPORATIVOS

Fiestas de fin de año, celebraciones de Fiestas Patrias, lanzamientos de productos, reuniones empresariales y conferencias.

Ofrecemos catering profesional y menús adaptados a cada ocasión, proyectando la excelencia de tu empresa.

CÓCTEL PARRILLERO

Cóctel Parrillero

Opción A

Selección abundante de carnes Angus a la parrilla, estaciones gourmet, opciones marinas y menú vegano.



CARNES A LA PARRILLA



- Entraña Angus a la plancha — ≈ 80 g p/p.
- Montaditos de punta de ganso Angus — ≈ 80 g p/p.
- Flat iron Angus con chimichurri de la casa — ≈ 80 g p/p.
- Montaditos de punta de picana Angus — ≈ 80 g p/p.
- Montaditos de lomo — ≈ 80 g p/p.
- Malaya italiana
- Bruschetta de prieta.
- Trilogía de longanizas.
- Trutro de ala BBQ o limón.
- Trozos de costillar de cerdo premium.

ESTACIONES GOURMET



- Bruschetta de queso crema, frutos secos y cilantro
- Champiñón relleno con queso cremoso
- Piña asada con toque ahumado



SABORES DEL MAR



- Machas o mini brochetas de camarón marinadas
- Ceviche de salmón con leche de tigre



Pan de masa madre
+ pebre casero



Sopaipillas
de cóctel



Menú vegano
disponible

CÓCTEL PARRILLERO

Cóctel Parrillero

Opción B

Una selección más acotada de carnes a la parrilla, preparaciones gourmet y sabores marinos.



CÓCTEL DE CARNES



- Arrachera Angus a la plancha, servida en sartén rústico (aprox. 80 g p/p).
- Montaditos de punta de picana Angus, cocinados al punto ideal (aprox. 80 g p/p).
- Montaditos de lomo, tiernos y jugosos (aprox. 80 g p/p).
- Trutro de ala con salsa BBQ o limón.
- Malaya al estilo italiano, acompañada de queso, albahaca fresca y tomate cherry, o preparada al limón (aprox. 80 g p/p).
- Trilogía de longanizas (aprox. 100 g p/p).
- Bruschettas de prieta con queso azul y hojas frescas de cilantro (2 a 3 unidades p/p).

CÓCTEL GOURMET



- Champiñones rellenos con queso cremoso y cilantro fresco.
- Piña asada a la parrilla con un sutil toque ahumado.



CÓCTEL MARINO



- Ceviche de salmón con leche de tigre.



Pan de masa madre
+ pebre casero



Sopaipillas
de cóctel



Menú vegano
disponible

Asado al Plato — Opción A

Recepción con bocados selectos y parrilla de primer nivel, acompañados de guarniciones y ensaladas para una experiencia completa.

ASADO AL PLATO



Lomo liso / lomo vetado / cortes seleccionados

250 g por persona



Costillar chileno o americano de cerdo

≈ 200 g por persona



Longaniza Doña María

1 pieza por persona



CÓCTEL RECEPCIÓN

- Entraña Angus a la plancha, servida en sartén rústico (≈ 80 g por persona).
- Bruschetta de prieta con queso azul y hojas frescas de cilantro (2-3 unidades p/p).
- Ceviche de salmón o malaya al estilo italiano, acompañada de queso, albahaca fresca y tomate cherry (≈ 80 g p/p).
- Champiñón relleno con queso y cilantro.
- Trilogía de longanizas.



GUARNICIONES • ESCOGER 2

- Papas salteadas o al horno con romero.
- Pastelera de choclo natural con albahaca.
- Arroz árabe con especias y pistache tostado.
- Papas mayonesa con cilantro.
- Arroz primavera.
- Ensalada de fideos.



SALAD BAR • 4 VARIEDADES

- Mezcla de hojas verdes frescas con tomate cherry y cubitos de queso fresco.
- Tomate a la chilena con cebolla morada, cilantro y aceite de oliva virgen extra.
- Ensalada de repollo morado rallado con yogur griego y decoración de aceitunas.
- Ensalada de pepino y tomate.

Puede variar

Pan de masa madre con pebre casero.

TAMBIÉN INCLUYE

- Menú vegano • Menú pescetariano • Menú para niños

BON APPETIT

EVENTOS

Asado al Plato — Opción B

Una selección directa de parrilla, acompañada por guarniciones y ensaladas frescas.

ASADO AL PLATO



Lomo liso o lomo vetado
250 g por persona



Costillar chileno o americano de cerdo
≈ 200 g por persona



Longaniza Doña María
1 pieza por persona



CÓCTEL RECEPCIÓN ESCOGER UNO

- Mini choripán.
- Bocados de punta de picana.



GUARNICIONES • ESCOGER 2

- Papas salteadas o al horno con romero.
- Pastelera de choclo natural con albahaca.
- Arroz árabe con especias y pistache tostado.
- Papas mayonesa con cilantro.
- Arroz primavera.
- Ensalada de fideos.



SALAD BAR • 3 VARIEDADES

- Mezcla de hojas verdes frescas con tomate cherry y cubitos de queso fresco.
- Tomate a la chilena con cebolla morada, cilantro y aceite de oliva virgen extra.
- Ensalada de repollo morado rallado con yogur griego y decoración de aceitunas.

Puede variar



TAMBIÉN INCLUYE

Pan de masa madre con pebre casero. • Menú vegano • Menú pescetariano • Menú para niños

MENÚ DIECIOCHERO

Pack Empresa Todo Incluido

— Opción A —



ASADO AL PLATO



ENTRADA / RECEPCIÓN



- Entraña Angus a la plancha.
- Bruschetta de prieta con queso azul.
- Mini choripán.
- Mini empanaditas de pino.
- Sopaipillas de cóctel.

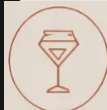


POSTRES DIECIOCHEROS

• ESCOGER 2



- Leche asada.
- Torta de mil hojas con manjar.
- Sopaipillas pasadas en chancaca.
- Arroz con leche y canela.
- Mote con huesillos.



BAR ABIERTO DIECIOCHERO

• 5 HORAS

Vinos, cervezas, bebidas caseosas, aguas y jugos naturales.

Cinco destilados o tragos a elegir. Ejemplos: sangría, ponche, pisco sour, terremoto, chicha, navegado, mojitos de sabores y moscow mule.

Consultar por más variedad.

→ TAMBIÉN INCLUYE ←



Vajilla y
mobiliario.



Pan de masa
madre con pebre
casero.



Menú
vegano.



Menú
pescetariano.

→ OPCIONALES ←



Empanada
de pino.



Anticuchos
de carne.



Buffet de
postres.



Diseño básico
con temática de
Fiestas Patrias.



Encarpado.



Cordero
al palo.

Bon Appetit

EVENTOS

MENÚ DIECIOCHERO

Pack Empresa Todo Incluido

— Opción B —



ASADO AL PLATO

- Lomo liso o lomo vetado.
- Costillar chileno o americano.
- Longaniza.
- Salad bar y acompañamientos.



ENTRADA/ RECEPCIÓN

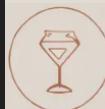
- 1 choripán por persona.



POSTRES DIECIOCHEROS • ESCOGER 2



- Leche asada.
- Torta de mil hojas con manjar.
- Sopaipillas pasadas en chancaca.
- Arroz con leche y canela.
- Mote con huesillos.



BAR ABIERTO DIECIOCHERO

- Vinos, cervezas, bebidas y jugos naturales.

→ TAMBIÉN INCLUYE ←



Vajilla y
mobiliario.



Pan de masa
madre con pebre casero.



Menú
vegano.



Menú
pescetariano.

→ OPCIONALES ←



Empanada
de pino.



Anticuchos
de carne.



Buffet de
postres.



Diseño básico
con temática de
Fiestas Patrias.



Encaprado.



Cordero
al palo.

Bon Appetit
EVENTOS

CÓCTEL PARRILLERO DE CARNES PREMIUM

OPCIÓN A

- Entraña Angus a la plancha, servida en sartén rústico (≈ 80 g por persona).
- Montaditos de punta de ganso Angus, delicadamente asados (≈ 80 g p/p).
- Flat iron Angus con chimichurri de la casa (≈ 80 g p/p).
- Choripán (≈ 1 p/p).
- Montaditos de lomo, tiernos y jugosos (≈ 80 g p/p).
- Bruschetta de prieta con queso azul y hojas frescas de cilantro (2 – 3 unidades p/p).

- Trutro de ala al BBQ.
- Malaya estilo italiano, acompañada de queso, albahaca fresca y tomate cherry (≈ 80 g p/p).
- Trilogía de longanizas (≈ 100 g p/p): tradicional y picante.
- Mini empanaditas de pino.
- Crostinis con pebre y chanco en piedra.
- Champiñón relleno con un suave queso cremoso y un delicado toque de cilantro fresco.
- Piña asada a la parrilla, realizada por su dulzura natural y un sutil toque ahumado.

POSTRE DIECIOCHERO



- Mote con huesillos, 200 cc, 1 p/p, o variedad de mini pastelitos típicos chilenos.



INCLUYE MENÚ VEGANO

BAR ABIERTO DIECIOCHERO • 5 HORAS



- Vinos, cervezas, bebidas gaseosas, aguas y jugos naturales.
- Cinco destilados o tragos a elegir. Ejemplos: sangría, ponche, pisco sour, terremoto, chicha, navegado, mojitos de sabores y Moscow Mule. Consultar por más variedad.

TAMBIÉN INCLUYE



Cristalería y mobiliario.



Pan de masa madre con pebre casero.

OPCIONALES



Empanada de pino.



Anticuchos de carne.



Buffet de postres.



Diseño básico con temática de Fiestas Patrias.



Encarpado.



Cordero al palo.

CÓCTEL PARRILLERO DE CARNES PREMIUM

OPCIÓN B

- Arrachera Angus a la plancha, servida en sartén rústico (≈ 80 g por persona).
- Choripán (≈ 1 p/p).
- Montaditos de lomo, tiernos y jugosos (≈ 80 g p/p).
- Bruschetta de prieta con queso azul y hojas frescas de cilantro (2-3 unidades p/p).
- Trutro de ala al BBQ.



- Malaya estilo italiano, acompañada de queso, albahaca fresca y tomate cherry (≈ 80 g p/p).
- Trilogía de longanizas (≈ 100 g p/p): tradicional y picante.
- Crostinis con pebre y chancho en piedra.
- Champiñón relleno con un suave queso cremoso y un delicado toque de cilantro fresco.
- Piña asada a la parrilla, realzada por su dulzura natural y un sutil toque ahumado.



BAR ABIERTO DIECIOCHERO

- Vinos, cervezas, bebidas y jugos naturales.

POSTRE DIECIOCHERO



- Mote con huesillos, 200 cc, 1 p/p, o variedad de mini pastelitos típicos chilenos.



TAMBIÉN INCLUYE



Cristalería y mobiliario.



Pan de masa madre con pebre casero.



OPCIONALES



Empanada de pino.



Anticuchos de carne.



Buffet de postres.



Diseño básico con temática de Fiestas Patrias.



Cordero al palo.



Encarpado.

Bon Appetit

EVENTOS

PACK FIN DE AÑO

Pack Premium Asado al Plato

Servicio integral para eventos corporativos y celebraciones de fin de año.



ASADO AL PLATO

- Lomo liso / lomo vetado / cortes seleccionados — 250 g por persona.
- Costillar chileno o americano de cerdo — ≈ 200 g por persona.
- Longaniza Doña María — 1 pieza por persona.



CÓCTEL RECEPCIÓN

- Entraña Angus a la plancha, servida en sartén rústico (≈ 80 g por persona).
- Bruschetta de prieta con queso azul y hojas frescas de cilantro (2-3 unidades p/p).
- Ceviche de salmón o malaya al estilo italiano, acompañada de queso, albahaca fresca y tomate cherry (≈ 80 g p/p).
- Champiñón relleno con queso y cilantro.
- Trilogía de longanizas.



GUARNICIONES · ESCOGER 2

- Papas salteadas o al horno con romero.
- Pastelera de choclo natural con albahaca.
- Arroz árabe con especias y pistacho tostado.
- Papas mayonesa con cilantro.
- Arroz primavera.
- Ensalada de fideos.



SALAD BAR · 4 VARIEDADES

- Mezcla de hojas verdes frescas con tomate cherry y cubitos de queso fresco.
- Tomate a la chilena con cebolla morada, cilantro y aceite de oliva virgen extra.
- Ensalada de repollo morado rallado con yogur griego y decoración de aceitunas.
- Ensalada de pepino y tomate.

Puede variar



BUFFET DE POSTRES

- Pie de limón, tartaletas, tortas y frutas — 2 p/p.



BAR ABIERTO · 5 HORAS DE SERVICIO

- Vinos, cervezas, bebidas gaseosas, aguas y jugos naturales.
- Cinco destilados o tragos a elegir: mojito (sabores), pisco sour, Ramazzotti, tequila margarita, cosmopolitan, espresso martini, mango sour, pisco, etc.

TAMBIÉN INCLUYE



Vajilla y mobiliario.



Pan de masa madre con pebre casero.



Menú vegano.



Menú pescetariano.



Menú para niños



Cordero al palo - opcional

Bon Appetit
EVENTOS

PACK FIN DE AÑO

Pack Económico Asado al Plato

Una alternativa completa y conveniente
para celebraciones de fin de año.



ASADO AL PLATO

- Lomo liso / lomo vetado / cortes seleccionados — 250 g por persona.
- Longaniza Doña María — 1 pieza por persona.



GUARNICIONES · ESCOGER 2

- Papas salteadas o al horno con romero.
- Pastelera de choclo natural con albahaca.
- Arroz árabe con especias y pistache tostado.
- Papas mayonesa con cilantro.
- Arroz primavera.
- Ensalada de fideos.



SALAD BAR · 3 VARIEDADES

- Mezcla de hojas verdes frescas con tomate cherry y cubitos de queso fresco.
- Tomate a la chilena con cebolla morada, cilantro y aceite de oliva virgen extra.
- Ensalada de repollo morado rallado con yogur griego y decoración de aceitunas.

Puede variar



BUFFET DE POSTRES

- Pie de limón, tartaletas, tortas y frutas — 1 p/p.



BAR

- Vinos, cervezas, bebidas y jugos naturales.

➔ TAMBIÉN INCLUYE



Vajilla y
mobiliario.



Pan de masa
madre con
pebre casero.



Menú
vegano.



Menú
pescetariano.



Menú para
niños



Cordero
al palo -
opcional.

**Bon Appetit
EVENTOS**

Asado Matrimonio Campestre Premium

Una experiencia parrillera y campestre para celebrar un matrimonio inolvidable.



ALMUERZO

- Filet mignon de vacuno a las brasas: medallón premium de filete envuelto en una crocante lámina de tocino ahumado, cocinado lentamente al calor del fuego en parrilla.
- Costillar de cerdo selección: costillar chileno o americano seleccionado, laqueado con adobo de la casa y asado lentamente a la leña (≈ 200 g p/p).
- Longaniza.



CÓCTEL RECEPCIÓN

- Pinchos de entraña Angus: cortes de entraña premium al punto, sellados al hierro y servidos con chimichurri de la casa.
- Bruschetta de prieta artesanal: tosta de pan con prieta desmenuzada a las brasas, mousse de queso azul y cilantro.
- Brochetas de cerdo BBQ: dados de pulpa de cerdo tiernizados, laqueados con salsa barbacoa artesanal y ahumados con leña.

- Bocado de malaya a la italiana o al limón: cubos tiernos y crocantes de malaya de cerdo asados a la parrilla, montados individualmente sobre una base de salsa de tomates rústica artesanal y cubiertos con queso al calor de las brasas.
- Champiñones portobello rellenos: asados a la parrilla, rellenos de queso mantecoso fundido y cilantro.
- Ceviche de salmón: salmón marinado en leche de tigre tradicional helada, acompañado de cebolla morada en pluma y cilantro fresco. Se sirve en cucharas individuales de porcelana para cóctel.



ACOMPAÑAMIENTOS CALIENTES • ESCOGER 2

- Papas chilotas al romero: papas salteadas en sartén de hierro con mantequilla, romero fresco y sal.
- Pastelera de choclo natural: crema de maíz tierno cocinada lentamente con albahaca.
- Arroz árabe premium: arroz con curry y un toque crujiente de pistachos tostados.
- Arroz primavera del huerto: arroz con sutiles cubos de vegetales de la estación.



SALAD BAR PREMIUM • 4 OPCIONES INCLUIDAS

- Mix de hojas verdes y rúcula con tomates cherry confitados y cubos de queso local.
- Tomate a la chilena: tomates de la estación con cebolla morada amortiguada, cilantro fresco y emulsión de aceite de oliva extra virgen.
- Ensalada de repollo morado: repollo morado rallado, aderezado con yogur griego y aceitunas.
- Ensalada fresca de pepino y tomate: rodajas de pepino y tomate.



BAR ABIERTO • 5 HORAS

- Vinos, cervezas, bebidas gaseosas, aguas y jugos naturales.
- Cinco destilados o tragos a elegir.
- Ejemplos: sangría, ponche, pisco sour, terremoto, chicha, navegado, mojitos de sabores y Moscow Mule.
- Consultar por más variedad.

OPCIONALES



Vajilla y
mobiliario.



Pan de masa
madre con
pobre casero.



Menú
vegano.



Menú
pescetariano.



Menú para
niños.



Cordero
al palo.

Bon Appetit
— EVENTOS —

CÓCTEL TRADICIONAL

Cóctel Tradicional

Opción A

Una selección completa de bocados calientes, fríos, marinos y dulces.



Calientes

- Empanaditas distintas variedades.
- Sopaipillas de cóctel con pebre.
- Brochetas de pollo al sésamo.
- Mini hamburguesas.



Fríos

- Brochetas caprese.
- Tapaditos surtidos: jamón serrano y ave pimentón.
- Bocados de miga variados.
- Crostinis variados



Marino

- Ceviche de salmón con leche de tigre.
- Camarón apanado.



Dulce

- Mini pastelitos.
- Brochetas de frutas.
- Mini postres de 3 oz.

Una alternativa equilibrada para recepciones y encuentros.



CÓCTEL TRADICIONAL

Cóctel Tradicional

Opción B

Una selección esencial de bocados calientes, fríos y marinos, con un final dulce.



Calientes

- Empanaditas distintas variedades
- Sopaipillas de cóctel con pebre



Fríos

- Brochetas caprese
- Tapaditos surtidos: pollo, jamón serrano y ave pimentón
- Bocados de miga variados
- Crostinis variados



Marino

- Ceviche de salmón con leche de tigre



Dulce

- Mini pastelitos
- Brochetas de frutas

Una alternativa equilibrada para recepciones y encuentros.



COFFEE BREAK

Estación de coffee Premium

El complemento ideal para tus servicios, con una estación pensada para acompañar reuniones, celebraciones y eventos corporativos.



Una pausa equilibrada, cálida y lista para compartir.



SALADO

- Mini baguettes: salmón ahumado / pesto y tomate.
- Mini croissants: pollo y pimentón / queso y jamón.



DULCE

- Yogur con granola y frutos rojos
- Brownies, queques y medias lunas
- Frutas de la estación



BEBESTIBLES

- Café de grano
- Leche
- Té e infusiones
- Jugos en dispensadores
- Aguas saborizadas con frutas naturales

INCLUIDO



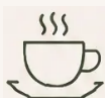
MONTAJE COMPLETO

- Mesas, mantelería y decoración básica
- Vajilla, loza y cristalería,
- Garzones o personal de apoyo según cantidad de asistentes

Un complemento ideal para recibir, conversar y disfrutar una pausa especial.

COFFEE BREAK

Estación de coffee Clásico



Una pausa equilibrada, cálida y lista para compartir.



SALADO

- Pan ciabatta mediano de ave mayo.
- Sándwich mediano de miga: queso y salame / queso y jamón.



DULCE

- Queques: naranja, vainilla, zanahoria, entre otras variedades.
- Galletas artesanales
- Frutas de la estación



BEBESTIBLES

- Café de grano.
- Té e infusiones.
- Jugos en dispensadores.
- Aguas saborizadas con frutas naturales.



INCLUIDO

MONTAJE COMPLETO

- Mesas, mantelería y decoración básica.
- Vajilla, loza y cristalería,
- Personal de apoyo según requerimiento.

Un complemento ideal para tus servicios,
para acompañar reuniones y celebraciones.

COFFEE BREAK

Estación de coffee Básico



Un break que energiza y deleita.



BEBESTIBLES

- Café de grano.
- Té e infusiones.
- Jugo.
- Aguas saborizadas con frutas naturales.



MONTAJE COMPLETO

- Mesas, mantelería y decoración básica.
- Vajilla, loza y cristalería, o desechables premium si se requiere.
- Garzones o personal de apoyo según cantidad de asistentes.

Bon Appetit

SERVICIO MATUTINO

Desayunos/Brunch

Opción Premium

Ideal para incorporar en eventos full day.

Una mesa generosa para empezar el encuentro con calma.

Combinación de platos salados, dulces y bebestibles para celebraciones y reuniones de mañana.



PLATOS PRINCIPALES

- Huevos revueltos acompañados de tostadas o pan de masa madre con pebre casero.
- Croissants rellenos de queso crema y jamón serrano.



DULCE

- Buffet de tortas y tartaletas
- Medias lunas
- Queques
- Frutas
- Mermelada
- Yogur
- Cereal



BEBESTIBLES

- Café de grano
- Té e infusiones
- Jugos en dispensadores
- Aguas saborizadas con frutas naturales

EL SERVICIO INCLUYE

- Montaje completo: mesas, mantelería y decoración básica.
- Vajilla, loza y cristalería.
- Garzones o personal de apoyo según cantidad de asistentes.



Bon Appetit

SERVICIO MATUTINO

Desayunos/Brunch

Opción Clásica

Una alternativa clásica y equilibrada para encuentros de mañana.

Una selección pensada para compartir momentos agradables con lo esencial de un buen desayuno.



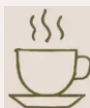
SALADO

- Pan de miga con queso y jamón.
- Pan ciabatta con ave y pimentón.



DULCE

- Galletas.
- Queques.
- Frutas.



BEBESTIBLES

- Café de grano.
- Té e infusiones.
- Jugos en dispensadores.
- Aguas saborizadas con frutas naturales.



EL SERVICIO INCLUYE

- Montaje completo: mesas, mantelería y decoración básica.
- Vajilla, loza y cristalería.
- Garzones o personal de apoyo según cantidad de asistentes.

Bon Appetit

Nuestros eventos



Bon Appetit

Otros Servicios

Detalles que completan la experiencia de tu evento



BAR ABIERTO

Contamos con una carta amplia de cócteles, vinos, cervezas y refrescos. Algunos ejemplos son mojito, caipiríña, gin tonic, pisco sour y margarita, entre muchos más.



BUFFET DE POSTRES / MINI POSTRES

Tortas, pie de limón, tartaletas y frutas frescas; mini postres como cheesecake, mousse de maracuyá y suspiro limeño. Mini postres ideales para cócteles parrilleros.



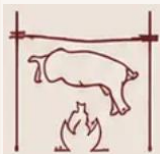
VAJILLA Y MOBILIARIO

Vajilla, cristalería, cubiertos, mesas, sillas y mantelería; estufas según requerimiento.



DJ Y MÚSICA

DJ profesional, sonido de alta calidad, iluminación ambiental y música personalizada para cada evento. Contamos con algunos contactos para este servicio.



CORDERO AL PALO

Servicio especial de cordero al palo para celebraciones y eventos.



ENCARPADO

Contamos con algunos contactos de encarpado para complementar la organización de tu evento.

Conversemos sobre tu evento

Cotización según formato, número de asistentes y servicios seleccionados.



+56 9 9180 5341



@eventos_bon_appetit



<https://eventosbonappetit.cl/>

