

4TOS



GRADUACIONES

4TOS MEDIOS

2026

  /patagonialacruz

 reservas@patagonialacruz.cl

 contacto@patagonialacruz.cl

 +56 2 23237982

Av. 21 de Mayo 2499. Paradero 13 | **La Cruz**

Cóctel (5 bocados p/p):

- ▶ 1 Ceviche de Palmitos Presentado en Cuchara de Porcelana.
- ▶ 1 Empanadita de Queso en Masa de Hoja.
- ▶ 1 Pincho de Filete de Pollo y Piña en Salsa de Soya.
- ▶ 1 Bastón de Pollo Apanado en Salsa de Dijon.
- ▶ 1 Quenelle en Salsa Atomatada.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de cóctel y cena):

- ▶ Espumante (Brindis).
- ▶ Pisco Sour.
- ▶ Aperol Spritz.
- ▶ Bebida Gaseosa.
- ▶ Jugo de Fruta Natural.
- ▶ Vino Santa Emiliana, Viña Concha y Toro. **Cabernet, Carmenere y Sauvignon Blanc.**

CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ Hojas de Lechuga Hidropónica, Gajos de Palta, Crutones, Queso Parmesano, Cubos de Pollo al Panko y aderezo.
- ▶ Ceviche de Reineta y Salmón a la peruana acompañado de Choclo y Yuca.
- ▶ Abanico de Jamón Pierna y Palmitos, Tomates Cherry, Mix Hidropónico y Muselina.

Postre (1 a elección):

- ▶ Suspiro Limeño y Merengue al Oporto.
- ▶ Mousse de Chocolate Bitter y Helado de Vainilla.
- ▶ Panacota de Maracuyá y Berries al Whisky.

Principal (1 a elección):

- ▶ Plateada al Horno acompañada de Arroz al Ciboulette y Champiñones al Ajillo.
- ▶ Medallón de Pechuga de Pavo con Salsa de Nueces y Puré Rústico.
- ▶ Lomo de Cerdo en Salsa Dijon acompañada de Papas Salteadas al Romero y Espinaca a la Crema.

Trasnoche :

- ▶ Consomé de Ave con Cappelletti.
- ▶ 2 Mini Sándwich (Filete de Pollo Nogada, carne mechada y queso fundido).

***(1) La elección de entrada, principal y postre puede ser diversa según el gusto de cada comensal.**

***(2) Contamos con opción de menú electivo Vegano y Vegetariano.**

Cóctel (5 bocados p/p):

- ▶ 1 Brocheta Miñón (Filete, Panceta y Champiñón).
- ▶ 1 Pastel de Jaiba Presentado en Concha de Ostión de Porcelana.
- ▶ 1 Salmón Ahumado y Crema Mentolada en Crostini.
- ▶ 1 Empanada de Jamón y Queso en masa de Hoja.
- ▶ 1 Tabla por cada 10 personas de Variedades de Quesos, Charcutería, Galletas, Frutos Secos, Aceitunas y Salsas.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de cóctel y cena):

- ▶ Espumante (Brindis).
- ▶ Pisco Sour.
- ▶ Aperol Spritz.
- ▶ Mojito.
- ▶ Kirt Royal
- ▶ Bebida Gaseosa.
- ▶ Jugo de Fruta Natural.
- ▶ Vino Santa Emiliana, Concha y Toro. **Cabernet, Carmenere y Sauvignon Blanc.**

CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ Antipasto (Jamón Serrano, Champiñones, Palmitos, Queso de Cabra y Parmesano) y Tomates Cherry Asados al Romero.
- ▶ Bocado de Camarones Ecuatorianos en Salsa Golf.
- ▶ Dúo de Brusquetas:
 - Capresse: Queso Mozzarella, Tomate Cherry y Albahaca Fresca.
 - Jamón: Jamón de Cerdo, Pimentones Asados y Rúcula.

Nogada Acompañada de Ñoquis a la Crema.

- ▶ Punta de Ganso Horneada acompañada de Choclo en Queso Azul y Champiñones a la Florentina.

Postre:

- ▶ Degustación de Cuatro Postres Presentados en un Solo Plato Rectangular de Porcelana (Suspiro Limeño, Mousse de Chocolate, Panacota de Chirimoya y Frutos del Bosque al Whisky).

Principal (1 a elección):

- ▶ Lomo Liso o Vetado con Salsa Carmenere acompañado de mil Hojas de Papas y verduras al Wok.
- ▶ Pechuga de Pollo Rellena con Jamón Pierna y Espinacas en Salsa

Trasnoche:

- ▶ Consomé de Ave con Cappelletti.
- ▶ 2 Mini Sándwich (Filete de Pollo Nogada, carne mechada y queso fundido).

***(1) La elección de entrada y principal puede ser diversa según el gusto de cada comensal.**

***(2) Contamos con opción de menú electivo Vegano y Vegetariano.**

Cóctel (6 bocados p/p):

- ▶ 1 Ceviche de Reineta y Palta a la Peruana Presentado en Cuchara de Porcelana.
- ▶ 1 Pincho de Carne Mixto (Res, Cerdo y Pollo).
- ▶ 1 Brocheta Capresse en Pesto de Albahaca.
- ▶ 1 Camarón Ecuatoriano Apanado al Panco en Salsa de Maracuyá.
- ▶ 1 Tártaro de Filete de Res presentado en Shot.
- ▶ 1 Empanada de Jamón Queso en Masa de Hoja.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de cóctel y cena):

- ▶ Espumante (Brindis).
- ▶ Pisco Sour.
- ▶ Aperol Spritz.
- ▶ Mojito.
- ▶ Kirt Royal
- ▶ Bebida Gaseosa.
- ▶ Jugo de Fruta Natural.
- ▶ Vino Viña San Pedro "Castillo de Molina", Gran Reserva. **Cabernet, Carmenere y Sauvignon Blanc.**

CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ Carpaccio de Filete de Res (Aderezado con Jugo de Limón, Aceite de Oliva, cubierto con Queso Parmesano y Alcaparras).
- ▶ Ensalada Ecuatoriana (Hoja de Lechuga Hidropónica, Tomate Cherry, Palmitos, Gajos de Palta y Camarones Ecuatorianos).
- ▶ Timbal de Cubos de Palta Hass y Centolla Magallánica, Dressing de Mostaza Antigua y Ensaladilla de Hojas Verdes

Postre Buffet:

- ▶ Mousse de Chocolate.
- ▶ Mousse de Frambuesa.
- ▶ Mousse de Papaya.
- ▶ Suspiro de Limeño.
- ▶ Chesseecake en Formato de Torta (Mango y Maracuyá).
- ▶ Torta de Brownie.
- ▶ Panqueque de Naranja.4
- ▶ Torta de Mil Hojas, Manjar Frambuesa.
- ▶ Frutas Fileteadas.
- ▶ Profiteroles rellenos de Manjar.

Principal (1 a elección):

- ▶ Filete Forestier con Cuatro Tipos de Champiñones (Paris, Portobello, Ostra y Sheitaky), Fondos de Alcachofa y Reducción de Queso Azul.
- ▶ Lomo Vetado Agnus a la Parrilla Acompañado de Risotto de Almendras.
- ▶ Entraña Americana (Choice) acompañada de espárragos gratinados y papas Soufflé rellenas de Queso Mantecoso.

Trasnoche :

- ▶ Consomé de Ave con Cappelletti.
- ▶ 2 Mini Sándwich (Filete de Pollo Nogada, carne mechada y queso fundido).

***(1) La elección de entrada y principal puede ser diversa según el gusto de cada comensal.**

***(2) Contamos con opción de menú electivo Vegano y Vegetariano.**

PRESUPUESTO GRADUACIONES

4TO. MEDIO

PERSONAL

- Coordinador.
- Maestro de ceremonia.
- Metre.
- Garzones.
- Bar tender.
- Sonidista.
- Fotógrafo profesional.
- Dj.
- Acomodador de vehículos.
- Portero.
- Personal de aseo y montaje.

“Recomendamos contratar servicios a salones de eventos establecidos, con permiso de salud y patente municipal correspondiente al día”.

Nuestra resolución sanitaria:

2005336594/1805410932 Y Patente Municipal:
936.784.

“Contrata seguro, Disfruta tranquilo”
Patagonia Steak House

INCLUYE

- Uso exclusivo de Salón y Jardines (piscina) centro de eventos Patagonia Steak House.
- Estacionamiento interior con capacidad para 60 vehículos.
- CombiBar en jardines.
- Mesas.
- Sillas Chavary.
- Vajilla de Porcelana.
- Centro de mesas (flores naturales).
- Mantelería a elección.
- Alfombra roja /Pasarela.
- Última Lista.
- Toque de Campana.
- Cabina Fotográfica (Impresión y Cotillón).
- Cámara 360° con escaneo instantáneo.
- Fotografía digital.
- Amplificación interior y exterior.
- Iluminación robótica y perimetral.
- Salón Climatizado.
- Pantalla led 3X2 mts.
- Equipo electrónico.
- Robot led.
- Estación de Té y Café en Grano.
- Bombones de Chocolate y Mini pastelitos.
- **Profesor Jefe sin costo.**



PRESUPUESTO GRADUACIONES

4TO. MEDIO

VALORES POR PERSONA



► Condiciones de pago y Reserva de día cancelando ABONO \$500.000 y la diferencia 5 días antes del evento.

BAR ABIERTO \$19.600

De trasnoche | Valor por persona

- Whisky Johnnie Walker Etiqueta Roja.
- Cervezas Nacionales (Lata)
- Pisco Mistral 35°.
- Bebidas Gaseosas.
- Ron Habanna.
- Jugo de Frutas.
- Caipiriña.
- Vodka Eristoff
- Pisco Sour.

BAR A LA CARTA

De trasnoche

Se Puede Solicitar Consumo de Tragos y Bebidas a la Carta Cancelando el Valor de Cada uno de Ellos al Momento de ser Solicitado.

Av. 21 de Mayo 2499. Paradero 13 | **La Cruz**

NUESTRAS IMAGENES

4TO. MEDIO



Gracias

  /patagonialacruz  reservas@patagonialacruz.cl  +56 2 23237982



Av. 21 de Mayo 2499. Paradero 13 | **La Cruz**