

OCTAVOS



GRADUACIONES

OCTAVOS

2026

  /patagonialacruz

 reservas@patagonialacruz.cl

 contacto@patagonialacruz.cl

 +56 2 23237982

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

Cóctel (6 bocados p/p):

- ▶ 2 Pinchos de carnes Mixtas en sus Salsas (Filete de Res, Lomo de Cerdo, Pollo).
- ▶ 2 Empanadas de Queso en Masa de Hoja Horneadas.
- ▶ 2 Mini Pizzas Napolitanas.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de todo el evento):

- ▶ Bebida Gaseosa (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bilz, Pap, Pepsi, Ken Piña y limón Soda).
- ▶ Jugo de Fruta Natural (Piña, Frutilla, Mango).
- ▶ Limonadas (Variedad de Sabores).
- ▶ Mojito sin Alcohol.
- ▶ Aguas Saborizadas.

CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ **Ensalada Cesar:** Base de Lechuga Hidropónica, Queso Parmesano, Tomate Cherry, Filete de Pollo y aderezo Cesar.
- ▶ **Dúo de Taquitos:** Pino de Carnes Mixtas, Guacamole sin Ají, Choclo en Grano y Queso Fundido.
- ▶ Alitas de Pollo al Panco con Salsa Golf (3 Unidades).

Principal (1 a elección):

- ▶ Filete de Pechuga de Pollo Apanado acompañada de Papas Chauchas.
- ▶ Medallón de Filete de Res acompañado de Fetuccini en Salsa Alfredo.
- ▶ Hamburguesa, queso cheddar, Tomate, Palta y Tocino acompañado de Papas fritas.

Postre (1 a elección):

- ▶ Tulipa con Helados, Crema Chantilly, Salsa de Frambuesa y M&M.
- ▶ Celestino relleno de Manjar y Helado de Vainilla.
- ▶ Mousse de Chocolate de leche y Chocolate Blanco.

*** (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.**

OPCIÓN ADULTOS

Cóctel (6 bocados p/p):

- ▶ 2 Pinchos de carnes Mixtas en sus Salsas (Filete de Res, Lomo de Cerdo, Pollo).
- ▶ 2 Empanadas de Queso en Masa de Hoja Horneadas.
- ▶ 2 Mini Pizzas Napolitanas.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de cóctel y cena):

- | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|---|
| ▶ Pisco Sour. | ▶ Vino Viña San | 1 Trago a elección
(después de la cena) entre:
-Wishky Johnnie Walker Red Label.
-Pisco Mistral de 35°.
-Vodka Absolut.
-Mojito Sabores.
-Pisco Sour. |
| ▶ Espumante. | Pedro "Castillo de | |
| ▶ Aperol Spritz. | Molina", Gran | |
| ▶ Bebida Gaseosa. | Reserva. Cabernet, | |
| ▶ Jugo de Fruta Natural. | Carmenere y Sauvignon Blanc. | |

CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ Carpaccio de Filete de Res Aderezado con jugo de Limón y Aceite de Oliva cubierto de Escamas de Queso Parmesano, Alcaparras, Aros de Cebolla Morada y Ensaladilla de Rúcula.
- ▶ Timbal de Cubos de Palta Hass, Centolla Magallánica y Camarones Ecuatorianos acompañado de Hojas Hidropónicas.
- ▶ Antipasto: Jamón Serrano, Champiñones al Ajillo, Palmitos, Tomate Cherry asados al Romero, Queso de Cabra y Parmesano.

Principal (1 a elección):

- ▶ Filete de Res en Costra de Queso de Cabra al Merkén acompañado de Risotto de Champiñones.
- ▶ Bife de Chorizo (Lomo Liso) acompañado de Verduras Salteadas y fondos de Alcachofa rellenos a la florentina.
- ▶ Salmón del Pacífico en costra de Pistachos acompañado de Puré Lionesa.

Postre (1 a elección):

- ▶ Degustación de Cuatro Postres: Suspiro Limeño, Panacota de Chirimoya, Mousse de Maracuyá y Helado de Crema Americana.
- ▶ Frutillas Maceradas en Whisky, Helado de Vainilla y Crema Chantilly.
- ▶ Tiramisú Italiano en Salsa de Toffee.

***(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.**

PRESUPUESTO GRADUACIONES

OCTAVOS

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.**





OPCIÓN ESTUDIANTES

\$68.900



OPCIÓN ADULTOS

\$73.900



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

BAR ABIERTO **\$19.600** (Adultos)

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

OCTAVOS



Gracias

  /patagonialacruz  reservas@patagonialacruz.cl  +56 2 23237982

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

