

BOOK GASTRONÓMICO

THIS IS THE PLACE.

Metropolitan 
SANTIAGO CONVENTION & EVENT CENTER

COCTEL BASIC

2 LÍQUIDOS + 5 BOCADOS FRÍOS + 5 BOCADOS CALIENTES +
2 BOCADOS DULCES

VALOR POR PERSONA 0.84 UF + IVA

COCTEL MEDIUM A

3 LÍQUIDOS + 6 BOCADOS FRÍOS + 6 BOCADOS CALIENTES +
3 BOCADOS DULCES

VALOR POR PERSONA 1.05 UF + IVA

COCTEL MEDIUM B

3 LÍQUIDOS + 8 BOCADOS FRÍOS + 8 BOCADOS CALIENTES +
3 BOCADOS DULCES

VALOR POR PERSONA 1.26 UF + IVA

COCTEL PREMIUM A

4 LÍQUIDOS + 8 BOCADOS FRÍOS + 8 BOCADOS CALIENTES +
4 BOCADOS DULCES

VALOR POR PERSONA 1.47 UF + IVA

COCTEL PREMIUM B

4 LÍQUIDOS + 10 BOCADOS FRÍOS + 10 BOCADOS CALIENTES +
4 BOCADOS DULCES

VALOR POR PERSONA 1.68 UF + IVA









COCTEL BASIC




BAR

- BEBIDAS TRADICIONALES Y ZERO
- AGUA CON Y SIN GAS.
- JUGOS NATURALES DE LA TEMPORADA.
- ESPUMANTE.
- PISCO SOUR
- VINOS CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC
- APEROL SPRITZ

BOCADOS FRÍOS

- ROLL DE QUESO CABRA, PISTACHO CHUTNEY DE DÁTILES  
- PINCHO DE BOCONCCINI CON MIEL BALSÁMICA  
- CEVICHE REINETA, EN CREMOSO DE PALTA Y SUTIL
- TÁRTARO DE CRUSTÁCEO EN CROCANTE DE MAÍZ
- GUNKAN CON TÁRTARO DE ALCACHOFA  
- TAPADITO DE POLLO TERIYAKI
- TAPADITO DE FILETE CON CEBOLLA CONFITADA

BOCADOS CALIENTES

- PASTEL VEGETARIANO EN TACITA 
- KEBAB DE RES CON SALSAS DE QUESO AZUL 
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
- EMPANADA FRITA DE QUESO MANTECOSO Y CHAMPIÑÓN
- CAMARÓN Y CREMA DE LIMÓN
- ROLLITO DE ROQUEFORT Y MEMBRILLO 
- EMPANADA FRITA DE LOMO SALTADO

BOCADOS DULCES

- SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESA
- PASTELERÍA FRANCESA
- BROCHETA DE FRUTAS   











COCTEL MEDIUM A






BAR

- BEBIDAS TRADICIONALES Y ZERO
- AGUA CON Y SIN GAS
- JUGOS NATURALES DE LA TEMPORADA
- ESPUMANTE
- PISCO SOUR
- VINOS CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC
- APEROL SPRITZ



BOCADOS FRÍOS

- ROLL DE QUESO CABRA, PISTACHO CHUTNEY DE DÁTILES  
- PINCHO DE BOCONCCINI CON MIEL BALSÁMICA  
- CEVICHE REINETA, EN CREAMOSO DE PALTA Y SUTIL
- TÁRTARO DE CRUSTÁCEO EN CROCANTE DE MAÍZ
- WRAP DE TOFU CON VERDURAS ENCURTIDA  
- GUNKAN CON TÁRTARO DE ALCACHOFA  
- TAPADITO DE POLLO TERIYAKI
- TAPADITO DE FILETE CON CEBOLLA CONFITADA

BOCADOS CALIENTES

- CROQUETA DE BERENJENA CON MIZO  
- CHUPE DE VEGETARIANO EN TACITA 
- KEBAB DE RES CON SALSA DE QUESO AZUL
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
- PINCHO DE CERDO CON TOCINO Y MANZANA AL VINO TINTO
- EMPANADA FRITA DE QUESO MANTECOSO Y CHAMPIÑÓN 
- ROLLITO DE ROQUEFORT Y MEMBRILLO 
- EMPANADA FRITA DE LOMO SALTADO

BOCADOS DULCES






- PANNA COTTA DE PIÑA Y MANGO
- SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESA.
- PASTELERÍA FRANCESA
- BROCHETA DE FRUTAS  

COCTEL MEDIUM B





BAR

- BEBIDAS TRADICIONALES Y LIGHT
- AGUA CON Y SIN GAS
- JUGOS NATURALES DE LA TEMPORADA
- ESPUMANTE
- PISCO SOUR
- VINOS CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC
- APEROL SPRITZ



BOCADOS FRÍOS

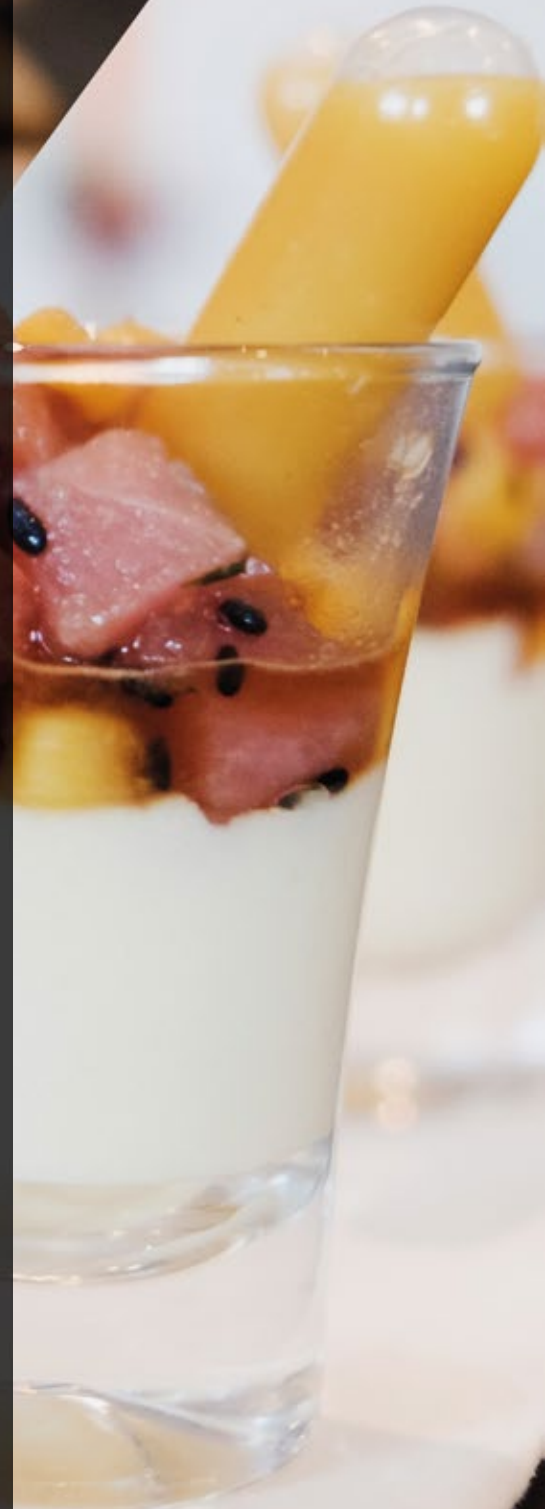
- ROLL DE QUESO CABRA, PISTACHO CHUTNEY DE DÁTILES
- PINCHO DE BOCONCCINI CON MIEL BALSÁMICA
- CEVICHE REINETA, EN CREMOSO DE PALTA Y SUTIL
- BOCADO DE JAMÓN SERRANO CON HIGOS
- TÁRTARO DE CRUSTÁCEO EN CROCANTE DE MAÍZ
- MINI QUICHE LORRAINE EN CREMA DE MOSTAZA ANTIGUA
- WRAP DE TOFU CON VERDURAS ENCURTIDA   
- GUNKAN CON TÁRTARO DE ALCACHOFA  
- TAPADITO DE POLLO TERIYAKI
- TAPADITO DE FILETE CON CEBOLLA CONFITADA

BOCADOS CALIENTES

- CROQUETA DE BERENJENA CON MIZO 
- CHUPE DE VEGETARIANO EN TACITA 
- KEBAB DE RES CON SALSAS DE QUESO AZUL
- SATAY DE POLLO Y SALSAS AL CURRY
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
- PINCHO DE CERDO CON TOCINO Y MANZANA AL VINO TINTO
- EMPANADA FRITA DE QUESO MANTECOSO Y CHAMPIÑÓN 
- CAMARÓN Y CREMA DE LIMÓN EN TACITA
- ROLLITO DE ROQUEFORT Y MEMBRILLO 
- EMPANADA FRITA DE LOMO SALTADO

BOCADOS CALIENTES

- PANNA COTTA DE PIÑA Y MANGO
- SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESA.
- PASTELERÍA FRANCESA
- BROCHETA DE FRUTAS  











COCTEL PREMIUM A






BAR

- BEBIDAS TRADICIONALES Y ZERO
- AGUA CON Y SIN GAS
- JUGOS NATURALES DE LA TEMPORADA
- ESPUMANTE
- PISCO SOUR
- MANGO SOUR
- DAIQUIRI FRUTILLA
- VINOS CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC
- RAMAZZOTTI SPRITZ





BOCADOS FRÍOS

- ECLAIRE DE CENTOLLA
- MINI ZUCCHINI CON HUMUS DE ESPÁRRAGOS  
- JAMÓN SERRANO CON PERAS A LA NARANJA
- SASHIMI DE SALMÓN AL FUEGO CON CAVIAR DE WASABI
- CEVICHE DE CHAMPIÑÓN OSTRAS  
- MINI TACO DE LOCO EN PEBRE DE CILANTRO
- TATAKI ATÚN ORIENTAL EN CONOS RELLENO CON PALTA
- PINCHO DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON FRUTILLAS AL BALSÁMICO  
- MINI PAN PITA CON JAIBA CRIOLLA
- ROLLITOS DE ARROZ CON VERDURAS POCHADAS Y MIEL  

BOCADOS CALIENTES

- CAMARÓN CROCANTE EN SALSA DE MANGO SPICY
- PINCHOS DE FILETE RELLENO CON PANCETA, QUESO Y SALSA DE VINO
- LANGOSTA TIBIA EN CROQUETA DE CRUSTÁCEO
- CROQUETA DE QUESO BRIE CON FRUTO ROJOS 
- OSTRAS ROCKEFELLER
- EMPANADITA DE ALCACHOFA CON MENTA Y LIMÓN 
- BOCADO DE CORDERO Y LEMONGRASS
- EMPANADITA DE RAGOUT DE PATO PERFUMADA EN NARANJA
- MINI QUICHE DE ESPINACA CON ROQUEFORT 
- HUEVOS CON ESPUMA DE SHIITAKE TRUFADO  

BOCADOS CALIENTES











- PANNA COTTA DE MANGO Y LIMÓN  
- SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESA
- ECLAIRE DE MANJAR BLANCO
- FRUTILLAS EN ALMÍBAR DE MENTA  
- MINI MACARRONES

COCTEL PREMIUM B





BAR

- BEBIDAS TRADICIONALES Y ZERO
- AGUA CON Y SIN GAS
- JUGOS NATURALES DE LA TEMPORADA
- ESPUMANTE
- PISCO SOUR
- MANGO SOUR
- DAIQUIRI FRUTILLA
- VINOS CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC
- RAMAZZOTTI SPRITZ





BOCADOS FRÍOS

- ECLAIRE DE CENTOLLA
- MINI ZUCCHINI CON HUMUS DE ESPÁRRAGOS  
- JAMÓN SERRANO CON PERAS A LA NARANJA
- SASHIMI DE SALMÓN AL FUEGO CON CAVIAR DE WASABI
- CEVICHE DE CHAMPIÑÓN OSTRA  
- MINI TACO DE LOCO EN PEBRE DE CILANTRO
- TATAKI ATÚN ORIENTAL EN CONOS RELLENO CON PALTA
- PINCHO DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON FRUTILLAS AL BALSÁMICO  
- MINI PAN PITA CON JAIBA CRIOLLA  
- ROLLITOS DE ARROZ CON VERDURAS POCHADAS Y MIEL  

BOCADOS CALIENTE

- CAMARÓN CROCANTE EN SALSA DE MANGO SPICY
- PINCHOS DE FILETE RELLENO CON PANCETA, QUESO Y SALSA DE VINO
- LANGOSTA TIBIA EN CROQUETA DE CRUSTÁCEO
- CROQUETA DE QUESO BRIE CON FRUTO ROJOS 
- OSTRAS ROCKEFELLER
- EMPANADITA DE ALCACHOFA CON MENTA Y LIMÓN 
- BOCADO DE CORDERO Y LEMONGRASS
- EMPANADITA DE RAGOUT DE PATO PERFUMADA EN NARANJA
- MINI QUICHE DE ESPINACA CON ROQUEFORT
- HUEVOS CON ESPUMA DE SHIITAKE TRUFADO  

BOCADOS DULCES

- PANNA COTTA DE MANGO Y LIMÓN  
- SUSPIRO LIMEÑO CON FRAMBUESA
- ECLAIRE DE MANJAR BLANCO
- FRUTILLAS EN ALMÍBAR DE MENTA  
- MINI MACARRONES



COTIZA CON NOSOTROS

INFO@METROPOLITANSANTIAGO.CL
+56442057500 / +56442057506



**THIS IS
THE PLACE.**

Metropolitan 
SANTIAGO CONVENTION & EVENT CENTER