

Chez Gerald

DESDE 1956

CARTA DE EVENTOS



Restaurant Chez Gerald es un clásico que ha acompañado durante más de 60 años a sus comensales.



Av. Perú 496, Viña del Mar | +56 32 332 5520 | www.chezgerald.cl

PROPUESTA DE MENÚ 1

\$ 29.900 por persona.

(Incluye 2 Bebestibles por persona)

(Agua mineral, Bebidas, Copa de Vino Reserva, Pisco Sour)

ENTRADA

Opción 1:

Crema de zapallo naranja con crocante de parmesano y queso de cabra.

Opción 2:

Ensalada Griega.

FONDO

Opción 1:

Lomo con salsa de pimienta acompañado de puré rústico.

Opción 2:

Merluza Austral a la mantequilla con pebre de papaya y puré rústico.

POSTRE

Opción 1:

Tarta de peras al vino tinto.

Opción 2:

Marquise de chocolate con sorbete de frutos rojos.



PROPUESTA DE MENÚ 2

\$ 37.900 por persona.

(Incluye 2 Bebestibles por persona)

(Agua mineral, Bebidas, Copa de Vino Reserva, Pisco Sour)

ENTRADA

Opción 1:

Crema de zucchini y queso camembert con pan multisemillas.

Opción 2:

Timbal de quinoa con camarones.

FONDO

Opción 1:

Filete con espinacas salteadas, salsa roquefort y arroz basmati esmerado.

Opción 2:

Salmón con salsa atomatada de mejillones y arroz cremoso con pesto.

POSTRE

Opción 1:

Marquise de chocolate con sorbete de frutos rojos.

Opción 2:

Lingote de mango con helado de dulce de leche.



SERVICIOS ADICIONALES

APPETIZER TRADICIONALES

\$ 11.900 - 3 Appetizer por personas

Opciones Frías:

- Brocheta de aceituna verde, jamón serrano y queso de cabra.
- Ceviche de merluza.
- Toston mediterraneo con tocino crocante.

Opciones Calientes:

- Empanada queso camarón.
- Tortilla española con salsa champiñon.
- Supply de quinua queso cabra.

APPETIZER PREMIUM

\$ 15.900 - 3 Appetizer por personas

Opciones Frías:

- Centolla con mousse de palta.
- Ceviche de reineta y camote glaseado.
- Crudo de res.

Opciones Calientes:

- Camembert crocante apanado con chuchoca en base de salsa merlot y dulce de membrillo.
- Arancinis rellenos de jamón serrano y cebollín.
- Pulpo chimichurri.



SERVICIO DE BAR

BAR ESTÁNDAR

\$ 19.900 por persona.

Bar Abierto:
Consumo ilimitado de tragos
(mínimo 75 personas)

Opciones de Tragos:

- Whisky Red Label
- Bailey's
- Aperol
- Ramazzotti
- Ron Flor de Caña
- Vodka Stolichnaya
- Bebidas
- Aguas
- Pisco Mistral
- Copa de Vino reserva Montgrass
- Pisco Sour

\$ 13.900 por persona.

Bar Limitado:
3 tragos por persona
(mínimo 75 personas)

Opciones de Tragos:

- Whisky Red Label
- Bailey's
- Aperol
- Ramazzotti
- Ron Flor de Caña
- Vodka Stolichnaya
- Bebidas
- Aguas
- Pisco Mistral
- Copa de Vino reserva Montgrass
- Pisco Sour

BAR PREMIUM

\$ 29.900 por persona.

Bar Abierto:
Consumo ilimitado de tragos
(mínimo 75 personas)

Opciones de Tragos:

- Todos los tragos estándar +
- Whisky Black Label
- Ron Flor de Caña 7 años
- Pisco Republicano
- Jagermeister
- Tequila Herradura
- Copa de Vino gran reserva Caliterra Tributo

\$ 21.900 por persona.

Bar Limitado:
3 tragos por persona
(mínimo 75 personas)

Opciones de Tragos:

- Todos los tragos estándar +
- Whisky Black Label
- Ron Flor de Caña 7 años
- Pisco Republicano
- Jagermeister
- Tequila Herradura
- Copa de Vino gran reserva Caliterra Tributo

CONDICIONES COMERCIALES

1.- Los precios indicados en este listado **se encuentran sin IVA**, y tienen una vigencia de 30 días.

2.- La propina para el servicio de comedores **no está incluida** y se sugiere un 10%.

3.- Las Reservas tienen que ser aseguradas y confirmadas mediante **un depósito previo del 50%** del valor contratado.

4.- Para coordinar el evento se requiere de una anticipación mínima de **7 días** después de haber transferido la reserva.

5.- 72 horas antes del día del evento, la cantidad de personas **solo podrá aumentar hasta en un 20% mas** y se deberá cancelar el saldo del servicio en conjunto con el consumo adicional.

6.- El día del evento las personas informadas serán cobradas 100%, incluyendo las que no hayan asistido. El restaurant no entregará ningún tipo de compensación por las personas inasistentes.

7.- El consumo de **servicio de Bar** estará estipulado por escrito el día de la Reserva. Este **podrá ser servido en el Bar** del local **o en las mismas mesas** por parte de los garzones, a solicitud de los clientes que lo hayan contratado. Este servicio solo será entregado al interior del local. Su utilización adecuada es de responsabilidad del cliente.

8.- El consumo de comestibles solo será efectuado dentro del local. Por ningún motivo ni razón invocada, el restaurant entregará comida o bebestibles para llevar a las personas asistentes para ser consumidas fuera del local.



CAPACIDAD

La capacidad máxima del restaurante es de 260 personas en sus 4 salones que suman una superficie de 700 metros cuadrados. (Puede estar limitada dependiendo del plan paso a paso).

- **Salón 1 Doña Graciela**

Comedor principal con vista al mar, 120 personas

- **Salón 2 Doña Isadora**

Colindante salón Doña Graciela, 35 personas

- **Salón 3 Don Gregorio**

Interior del restaurante, 60 personas

- **Salón 4 Don Alfonso**

Sector Bar vista al mar, 45 personas

OTROS (VALORES SIN IVA INCLUIDO)

• Data	\$ 79.900
• Telón	\$ 29.900
• Micrófonos inalámbricos	\$ 14.900
• DJ (solo para más de 100 personas)	\$ 290.000

MATRIMONIOS

Para este tipo de eventos se requiere llenar un formulario el cual se debe solicitar directamente al correo reservas@chezgerald.cl

VALORES ARRIENDO SALON (SIN CONSUMO)

Desde las 08:00 hasta las 23:00 horas. (Solo Lunes y Martes).

Media Jornada: (5 horas)

- **\$ 200.000 más IVA.** (hasta 50 personas)
- **\$ 400.000 más IVA.** (Hasta 120 personas)

Jornada Completa: (Hasta 10 horas)

- **\$ 300.000 más IVA.** (hasta 50 personas)
- **\$ 550.000 más IVA.** (Hasta 120 personas)

* No está permitido ingerir alimentos o bebidas.
* Se entregará dispensador agua de cortesía.