



MO Weddings

DIAMOND PLAN



Mandarin Oriental, Santiago
Av. Presidente Kennedy 4601, Santiago, Chile
+56 2 2950 3088
mandarinoriental.com/santiago

Beneficios para nuestros novios y sus invitados

- ☞ Noche de alojamiento para los novios en una de nuestras Suites con desayuno incluido.
- ☞ Noche de alojamiento para celebración del primer aniversario de matrimonio en habitación Deluxe con desayuno incluido.
- ☞ 2 habitaciones Deluxe para los padres de los novios la noche del matrimonio con desayuno incluido.
- ☞ Early check-in a las 12:00 hrs y late check-out a las 18:00 hrs.*
- ☞ Acceso exclusivo para novios a nuestro Club Lounge.*
- ☞ Botella de champagne y chocolates de cortesía a la habitación.
- ☞ Asistencia personalizada de nuestra Wedding Planner durante el evento.
- ☞ Asesoría de nuestro Chef Ejecutivo de Banquetes.
- ☞ Degustación del menú para 6 personas.
- ☞ Torta de matrimonio.
- ☞ Descorche de bebidas incluido contratando el plan completo.
- ☞ Espacio para ceremonia o cocktail y salón para cena-fiesta incluidos.
- ☞ Arreglos florales durante la recepción y en cada mesa de invitados.
- ☞ Tarifa especial de alojamiento para invitados al matrimonio.*
- ☞ Estacionamientos de cortesía.*

* Sujeto a disponibilidad.



MO DIAMOND PLAN

Cocktail de Bienvenida

BOCADOS FRÍOS

Cake de maíz, palta y pulpo al olivo.

Caponata siciliana, alcaparras y tallarín de huevo. 

Steak tartar, sal de mar y salsa bearnesa de mostaza. 

Crostini de salmón gravlax y mousse de palta.

Tofu asado servido en caldo de shitake, miso y wakame.  

BOCADOS CALIENTES

Korokke de salmón, mayonesa japonesa y escamas de bonito.

Arancini crocante de calabaza.

Mini filete Wellington con salsa bearnesa.

Tempura de vegetales en harina de arroz, servido con salsa de soja.  

Croqueta de garbanzos y lentejas servida con salsa de curry y coco.  

ESTACIONES EN VIVO | atendidas por nuestros chefs

Escoge 2 opciones entre:

CEVICHEs (en cocktelera)

Atún, reineta, salmón rosado, y mixto con pulpo y camarones.

Acompañamientos de maíz cancha, verduras, chips de plátano, chips de papa camote, leche de tigre. 

SUSHI ROLLS

Vegetariano, pollo teriyaki, california, camarones, salmón rosado.

ACOMPañAMIENTOS | wasabi, jengibre, dressings y salsa de soya. 

SHAWARMA

De pollo o mixto rostizado en su marinada tradicional.

ACOMPañAMIENTOS | hummus, babaganush, muhammara, tomate fresco, lechuga, pepino, alioli. Variedad de aderezos y salsas.

Pan pita artesanal.

CARNES ASADAS

Filete asado en costra de hierbas y pimientas; Roll de pollo con tomates secos y mozzarella envuelto en tocino; Jamón de cerdo laqueado 12 hrs.

Servidos con panificados artesanales de masa madre, aderezos y acompañamientos.

VEGETALES SALUDABLES

Mini ensalada Caesar | Ensalada de rúcula, maíz y tomates cherry | Ensalada de palta, palmitos y tomates asados | Ensalada de fideos de arroz integral con aderezo de soya dulce, quinoa y tomates cherry.

Antipastos de verduras asadas, hummus, babaganush, pasta de olivas negras, pesto, arena de quinoa crocante | Crudités de vegetales frescos con pasta de berenjenas asadas.  



PAELLA

Estilo Valenciana con arroz, vegetales, pescado, mariscos, pollo, cerdo y conejo.

Preparada a la vista y servida desde la paellera directamente.

- * Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto a elección de nuestro sommelier. Aperitivos (escoge 2 opciones entre Aperol, Ramazzoti, Mojito tradicional, Pisco Sour, Caipiriña, Caipiroska y Daiquiri).*
- * Servicio de 45 minutos a 1:30 hrs.*

Almuerzo o Cena Tres Tiempos

ENTRADA | escoge 1 opción

- 🍽️ Canelón de palta, tartar de atún acevichado, emulsión de palta negra, pebre de tomates y ají, tortilla chips y quinoa crocante.
- 🍽️ Terrina de pulpo, puerros asados, ensalada de manzana y apio, emulsión de oliva con chalotas ahumadas.
- 🍽️ Wagyu tartar con alcaparras crispy, migas de ajo, cremoso de rábano, aceite de setas, reducción de aceto y berries, vinagreta de yema curada.

FONDO | escoge 1 opción

- 🍽️ Lomo de cordero asado con costra de ajos y pimientas, crema de coliflor, zanahorias baby glaseadas, salsa reducción de vino y frambuesas, clorofila de tomillo y cilantro.
- 🍽️ Salmón rosado glaseado con miso dulce, salteado de vegetales verdes de estación, tallarines de calabacines, chips de setas.
- 🍽️ Filete de res asado con sabayón de mostaza, puré de papa trufado, atadillo de porotos verdes, chalota al vino tinto y salsa carménère.

POSTRE | escoge 1 opción

- 🍽️ Piña Colada (Bavaroise de coco, compota de piña, crumble de coco).
- 🍽️ Sorpresa de manzana (Panna cotta de vainilla, centro de compota de manzana roja con trozos frescos de manzana verde).
- 🍽️ Hemisferio de doble chocolate (centro cremoso de chocolate con leche, mousse de chocolate al 62%, crumble de cacao).

* Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto a elección de nuestro sommelier.

* Copa de espumante para el brindis.

Baile

BAR ABIERTO MANDARIN ORIENTAL PREMIUM

Ron Havana 7 años

Vodka Absolut Blue

Gin Hendricks

Johnnie Walker Black

Pisco el Gobernador, Miguel Torres

Espumante Rosé

Jägermeister

Frangelico

Baileys

Cervezas Stella Artois y Cusqueña

Variedad de aperitivos entre: Cuba libre, Caipiroska, Mojito clásico y de frutas, Daiquiri, Piña Colada y Pisco Sour.

* Servicio de 5 hrs.

Trasnoche

CONSOMÉ

De pollo, papa, y setas trufadas, acompañadas con croutons de pan brioche.



FAST FOOD

Hamburguesas de vacuno, pan brioche, queso cheddar y toppings.

Hotdogs, toppings y pebre.

Chicken wings con salsa de chile dulce.

Nachos con toppings.

Papas fritas clásicas.

BUFFET DE POSTRES (variedad de postres en miniatura) | escoge 5 opciones

- ☞ Esfera de yuzu y naranja.
- ☞ Manzana verde cremosa.
- ☞ Hemisferio de doble chocolate.
- ☞ Carrot cake.
- ☞ Torta Sacher.
- ☞ Confitura de frambuesa y panna cotta de vainilla en vaso.
- ☞ Suspiro limeño.
- ☞ Crema intensa de caramelo y perlas crujientes.
- ☞ Mosaico exótico.
- ☞ Esponjoso de queso mascarpone y naranja.

* Servicio de 1:30 hrs.



Valores MC Diamond Plan

INVITADOS A LA CENA

\$ 89.000 por persona. *

\$ 19.000 por menor (hasta 12 años de edad). *

Mínimo de 30 pax.

INVITADOS AL TRASNOCHE

\$ 28.500 por persona. *

** Precios en CLP, IVA no incluido.*



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO



CONTACTO:

Ileana Foster
Wedding Sales Manager
ifoster@mohg.com
+569 9442 0177