



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MO Weddings

GOLD 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.
- ☂ 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.
- ☂ Espacios 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 GOLD PLAN

Cocktail de Bienvenida

BOCADOS FRÍOS

Rulada de jamón de parma, queso roquefort, compota de higos y reducción balsámica.

Ceviche mixto de pescado, maíz cancha y leche de tigre.

Cuchara de quinoa crocante y tomates envuelta en pepino fresco. 

Hummus, polvo de olivas negras y chip de tomate.  

BOCADOS CALIENTES

Mini tartaleta con duxelle de setas trufadas y gratinadas en parmesano.

Mini hamburguesitas de cordero y trigo servidas con salsa tártara.

Pollo frito furai con mayonesa picante al merquén.

Berenjenas crispy marinadas en miso y cilantro.  

ESTACIONES EN VIVO | atendidas por nuestros chefs

Escoge 2 opciones entre:

PASTA (seca corta, pasta fresca y pasta rellena)

Salsas a elección (pomodoro y albahaca, bolognesa, crema de tocino y grana padano, pesto de albahaca y piñones, crema de setas).

Variedad de panes, grisinis y galletas artesanales.


Acompañadas de queso parmesano.



CHARCUTERIE, QUESOS Y FIAMBRES

Acompañados de dulces regionales y frutos secos, olivas marinadas y aderezos. Panificados elaborados con masa madre, grisines y galletas.

CEVICHES

Atún, reineta, salmón rosado, y mixto con pulpo y camarones. Acompañamientos de maíz cancha, verduras, chips de plátano, chips de papa camote. 

SÁNDWICHES FRÍOS Y CALIENTES

PROTEÍNAS | Pollo crispy, churrasco, Roast beef marinado y vegetales en tempura.

ADEREZOS | Mostaza de Dijon, alioli, barbacoa casera, mayonesa de cilantro, ajíes encurtidos y salsa criolla.




ACOMPAÑAMIENTOS | Coleslaw, rúcula, tomates asados, puré de palta, cebolla encurtida y pepinillos.

* 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

-  Ceviche clásico de reineta, camarón y pulpo, leche de tigre, camote frito y maíz cancha, jalea de cilantro y emulsión de palta.
-  Tartar de res marinado con mostaza Dijón, ensalada fresca de pepinos, dill y cebollitas encurtidas, crostini de baguette trufada, aderezo de mostaza con miel de producción propia y vinagre de manzana.
-  Tiradito de salmón curado al vodka y remolachas, puré de habas, emulsión de remolachas, crema cítrica y pan negro de sepia.

FONDO | escoge 1 opción

-  Asado de tira, tacu tacu de pallares, chips de papa, emulsión de cilantro y salsa criolla.
-  Filete de res con croutê de setas y pan brioche, acompañada terrina de papas con tocino al merkén, cebollín asado, salsa reducción de carménère y demi glace.
-  Atún tostado con salsa Unagi, crocante de quinoa, chutney de duraznos y piña, zanahorias glaseadas con mantequilla y naranja.

POSTRE | escoge 1 opción

-  Sorpresa de naranja (centro intenso de naranja, periferia cremosa de chocolate blanco).
-  Panna cotta de vainilla con gelificado de frambuesa, sablée de chocolate.
-  Ópera Niemeyer (bizcocho de cacao, cremoso de dos chocolates, crema ligera de vainilla).

*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 CLASSIC

Ron Flor de Caña 40º

Pisco el Gobernador, Miguel Torres

Johnnie Walker Red

Espumante Rosé

Jägermeister

Baileys

Cervezas Stella Artois y Cusqueña

Variedad de aperitivos entre: Aperol, Daiquiri, Mojito clásico, Pisco Sour.

* Servicio de 5 hrs.

Trasnoche

CONSOMÉ

De vacuno, papa y vegetales, acompañado de croutons y tomate fresco.

¡VIVA MÉXICO!

Variedad de quesadillas, flautas y fajitas.

PROTEÍNAS | Res, pollo y cerdo.

ACOMPañAMIENTOS | de porotos refritos, guacamole, queso crema, lechuga y maíz.

Variedad de salsas y aderezos.



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 Gold Plan

INVITADOS A LA CENA

\$ 82.000 por persona. *

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

Mínimo de 30 pax.

INVITADOS AL TRASNOCHE

\$ 21.000 por persona. *

** Precios en CLP, IVA no incluido.*



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO



CONTACTO:

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