



MO Weddings

SILVER 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.
- ☞ 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 SILVER PLAN

Cocktail de Bienvenida

BOCADOS FRÍOS

Cuchara de tapenade de olivas negras, prosciutto y tomillo.

Milhojas de salmón ahumado, queso crema con hierbas y caviar.

Rollito vietnamés de verduras, zetas y soya.  

Crostini de roast beef, alioli de rúcula y aderezo de mostaza.

BOCADOS CALIENTES

Mini vol au vent relleno de pastel de jaiba y cilantro. 

Empanadita de camarón, queso y cebollín.

Bolitas de cerdo en barbacoa.

Arancini de tomates secos y albahaca.  

* 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

-  Ensalada de mozzarella de búfala, tomate semi seco, pesto de albahaca, croutons con aceite de ajo y polvo de olivas negras.
-  Croqueta de jaiba, mousse de palta negra, emulsión de ají, rocoto asado y salsa criolla.
-  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.

FONDO | escoge 1 opción

-  Pechuga de pollo asada con mantequilla trufada y hierbas, arroz cremoso de arvejas y habas, crema suave de cognac y cardamomo.
-  Plateada de res braseada en cocción lenta, acompañada de terrina de papas con tocino al merkén, ketchup de setas, cebollín asado, salsa reducción de carménère y demi glace.
-  Raviolón de espinacas y ricotta con tinta de cebollas quemadas, texturas de papas chilotas, chimichurri de tomates cherry.

POSTRE | escoge 1 opción

-  Sol de Invierno (bizcocho de pistachos, cremoso de maracuyá, mousse de chocolate blanco).
-  Paris Brest (masa choux, con crema de avellanas y salsa de praliné).
-  Esponjoso de chocolate con corteza crocante y streusel de cacao orgánico.

* 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 ave y vegetales servidos con croutons y perejil picado.

SÁNDWICHES FRÍOS Y CALIENTES

PROTEÍNAS | pollo crispy, churrasco, lomo vetado 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.



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 Silver Plan

INVITADOS A LA CENA

\$ 75.000 por persona. *

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

Mínimo de 30 pax.

INVITADOS AL TRASNOCHE

\$ 20.000 por persona. *

** Precios en CLP, IVA no incluido.*



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO



CONTACTO:

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