



EVENTOS HOTELES CAMPANARIO

En Hoteles Campanario nos especializamos en la producción de eventos, poniendo a su disposición nuestras instalaciones y servicio de banquetería.

Elija entre el romanticismo de la arquitectura colonial de **Hotel Campanario del Mar** o las amplias áreas verdes de **Hotel Playa Campanario**.

Ofrecemos un servicio integral de organización de diversos tipos de eventos:

- Reuniones corporativas
- Capacitaciones
- Matrimonios
- Bautizos
- Cumpleaños
- Licenciaturas
- Cenas / Almuerzos de fin de año
- Chesse & Wine
- Servicios para grupos

Solicite su presupuesto a su ejecutiva de ventas o al correo

ventas@hotelescampanario.com



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

ARRIENDO DE SALONES Y ESPACIOS

HOTEL CAMPANARIO DEL MAR

RESTAURANTE CON VISTA AL MAR (CAPACIDAD 140 PERSONAS)



Valores de acuerdo a cantidad de personas y servicio de banquetería.

SALÓN DE EVENTOS



FORMATO	CAPACIDAD
Auditorio	80
Escuela	45
Mesa en U	36
Cena	60

Valores

\$180.000 + IVA día completo

\$110.000 + IVA medio día



HOTEL PLAYA CAMPANARIO

Disponemos de amplias áreas verdes y un sector de quincho al lado de la piscina, ideales para celebrar eventos.



Valores de acuerdo a cantidad de personas y servicio de banquetería.





HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

KIT DE BANQUETES

ALTERNATIVAS DE COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

Café
Té
Leche
01 vaso de jugo néctar
01 trozo de queque o 04 galletas artesanales

\$3.200 + IVA p/p

COFFEE BREAK II

Café
Té
Leche
01 vaso de jugo néctar
02 tapaditos

\$3.700 + IVA p/p

COFFEE BREAK III

Café
Té
Leche
01 vaso de jugo néctar
01 trozo de pastelería
02 tapaditos

\$4.500 p/p



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

COFFEE BREAK IV

Café
Té
Leche
01 vaso de jugo néctar
01 trozo de pastelería
02 tapaditos
02 brocheta de frutas

\$5.500 p/p

COFFEE BREAK V

Café
Té
Leche
01 vaso de jugo néctar
01 trozo de pastelería
01 trozo de queque o 04 galletas artesanales
02 tapaditos
02 brocheta de frutas

\$6.500 p/p



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

ADICIONALES

***Sólo pueden adquirirse en conjunto con alguna de las alternativas de Coffee Break**

04 galletas artesanales
\$ 1.000 + IVA

02 tapaditos
\$1.700 + IVA

01 porción pastelería
\$1.400 + IVA

02 brochetas de fruta
\$ 1.400 + IVA

01 Jarro de jugo néctar
\$ 2.000 + IVA

01 Jarro Agua mineral con y sin gas
\$ 1.500 + IVA

01 Jarro Bebidas
\$ 2.000 + IVA



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

ALTERNATIVAS DE DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO

Café de grano
Té
Leche
01 jugo néctar
01 porción frutas de la estación
Huevos revueltos
2 tostadas pan integral o blanco + 1 pan amasado
Mantequilla
Mermelada
01 porción mix quesos y jamones
01 porción pastelería

\$ 6.900 + IVA p/p

DESAYUNO BUFFET

Café de grano
Variedades de té
Variedad de leches
Jugo néctar
Aguas saborizadas
Frutas de la estación
Huevos revueltos
Variedad de quesos y jamones
Variedad de panes (molde, amasado, de campo)
Mantequilla
Mermelada, manjar, miel
Yogurt
Cereales y semillas
Pastelería de la casa

\$ 8.000 + IVA p/p



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

ALTERNATIVAS DE ALMUERZOS / CENAS

MENÚ EJECUTIVO

Elegir 1 opción de: entrada, fondo, postre

Entrada

Ceviche de blanquillo o champiñón
Ensalada cesar tradicional
Crema de papa con cebollín.

Plato de fondo

Carne de res acompañada de puré lionesa
Pollo a la mostaza y papa asada
Pescado del día en arroz cremoso al pimentón

Postre

Leche asada
Crepes de frutos rojos con helado
Helado de la estación

***Incluye:** pan y mantequilla, 01 bebida o agua mineral + café / té / infusión

\$12.000 + IVA p/p

Adicional

OPCIÓN I

Menú Ejecutivo + 01 Copa de Vino

\$14.000 + IVA p/p

OPCIÓN II

01 Aperitivo (entre pisco sour, espumante, copa de vino) + Menú Ejecutivo + 01 copa de vino

\$15.000 + IVA p/p



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

MENÚ CAMPANARIO

Elegir 1 opción de: entrada, fondo, postre

Entrada

Ceviche de blanquillo
Ensalada cesar pollo
Causa de papa perfumada al limón con salsa de atún.
Crema de verduras con crutones al queso y estragón.

Plato de fondo

Carne de res acompañada de mote guisado
Suprema de ave grillada con papa brava y salsa de lima
Salmón en mantequilla de salvia con papas rústicas
Costillar de cerdo servido con arroz piamontesa

Postre

Mousse de papaya con salsa de frambuesa
Delicia de plátano
Crepes de frutos rojos con helado
Tres leches de lúcuma

***Incluye:** pan y mantequilla, 01 bebida o agua mineral + café / té / infusión

\$14.000 + IVA p/p

Adicional

OPCIÓN I

Menú Campanario + 01 Copa de Vino

\$16.000 + IVA p/p

OPCIÓN II

01 Aperitivo (entre pisco sour, espumante, copa de vino) + Menú Campanario + 01 copa de vino

\$17.000 + IVA p/p



HOTELES CAMPANARIO
LA SERENA

MENÚ PREMIUM

Elegir 1 opción de: entrada, fondo, postre

Entrada

Ceviche de salmón y papaya.
Carpaccio de res y dressing de pimentón
Timbal de quinua con ostiones salteados y dressing de zanahoria pisco

Plato de fondo

Plateada al merlot en pastelera de choclo
Salmón en salsa de eneldo sobre puré de arvejas y crocante de camote
Lomo vetado con mermelada de higo y papas asadas al horno con champiñones

Postre

Cheesecake de papaya.
Panacota de chirimoya y frutos rojos con arropo de papaya.
Mousse de frutos rojos con papayas flambeadas.

***Incluye:** pan y mantequilla, 01 bebida o agua mineral + café / té / infusión

\$18.000 + IVA p/p

Adicional

OPCIÓN I

01 Aperitivo (entre pisco sour, espumante, copa de vino)
Menú Premium
01 Copa de Vino

\$20.000 + IVA p/p

OPCIÓN II

02 Aperitivo (entre pisco sour, mojito, espumante)
04 bocados cocktail (entre caliente y frío)
Menú Premium
02 Copas de Vino

\$25.000 + IVA p/p



CENA DE AUTOR

Elegir 1 opción de: entrada, fondo, postre

Entrada

Timbal de quinua y papaya con palta y ostión
Ensalada del chef
Ceviche de lenguado con queso de cabra y salicornia

Plato de fondo

Sorrentino relleno de cabrito e higo en salsa de mantequilla e hibiscos
Costilla de cordero con salsa de cerveza negra y arropo de chanar en guiso de mote
Rollo de lenguado relleno con arroz cremoso y salsa de pimentón con tomate asados

Postre

Tarta de papaya confitada y queso de cabra
Papaya rellena con semifrío de higo y tierra de quinua roja
Mousse de Mote con huesillos ahumados en canela

***Incluye:** pan y mantequilla, 01 bebida o agua mineral + café / té / infusión

\$22.000 + IVA p/p

Adicional

OPCIÓN I

01 Aperitivo (entre pisco sour, copao sour, espumante, copa de vino)
Menú de Autor
01 Copa de Vino

\$25.000 + IVA p/p

OPCIÓN II

02 Aperitivo Premium (entre copao sour, mojito papaya, chirimoya spritz, bebida o jugo)
06 bocados cocktail (entre caliente y frío)
Menú de Autor
02 Copas de Vino

\$29.000 + IVA p/p



ALTERNATIVAS DE COCTAIL

CHESSE & WINE

Selección de finos quesos, fiambres y frutos secos
02 copas de vino, jugo o bebida.

\$9.000 p/p + IVA

COCKTAIL I

02 aperitivo (entre Kir royal, Pisco sour, serena sour, Amaretto sour,
mojito, Copa de vino, Bebida, jugo, agua mineral)

04 finos bocados entre fríos y calientes:

Bocados Fríos

Selección de canapés
Crocante de roast beef y cream cheese

Bocados Calientes

Brochetas de pollo o carne
Alitas de pollo picante c/ salsa de miel

\$10.900 p/p + IVA



COCKTAIL II

02 aperitivo (entre Kir royal, Pisco sour, Serena sour, Amaretto sour, Mojito, Copa de vino, Bebida, jugo, Agua mineral)

06 finos bocados entre fríos y calientes

Bocados Fríos

Bruschetas de camarones con palta
Tostadas de queso fresco con ají verde
Ceviche de pez blanco

Bocados Calientes

Satay de pollo con salsa de curry y maní
Dados de polenta con camarones
Empanadas de carne

\$ 13.900 más IVA

COCKTAIL II

03 aperitivo (entre Kir royal, Pisco sour, Serena sour, Amaretto sour, Mojito, Copa de vino, caipiriña, Piña colada, Bebida, jugo, Agua mineral)

08 finos bocados entre fríos y calientes

Bocados Fríos

Roast Beef
Bruschetas de camarones envuelto en tocino con palta
Tostadas de baguette con cebiche
Saté de carne con salsa carmenere

Bocados Calientes

Brochetas de camarón en Sour cream
Satay de pollo con salsa de curry y maní
Empanadita vegetariana
Camarón crips en salsa de mango
Stick de queso de cabra

\$ 24.900 + IVA p/p