



El Valle
Escondido
GOLF & COUNTRY CLUB

EVENTOS & CONVENCIONES

eventos@valleescondido.cl

www.clubvalleescondido.cl



NUESTRO CLUB

MAPA DEL CLUB

Un entorno privilegiado a solo minutos de las principales vías de conexión

VALLE ESCONDIDO
Los Refugios del Arrayán N° 15.120
Desde portería seguir señalización hacia Club House

Cómo llegar



ENTRADA CLUB HOUSE





SALA DE REUNIONES

INCLUYE:

- Wifi
- Proyecto
- Telón 213x213 cm aprox.
- Amplificación
- Pizarra acrílica
- 2 Papelógrafos
- Estacionamientos liberados, sujeto a disponibilidad

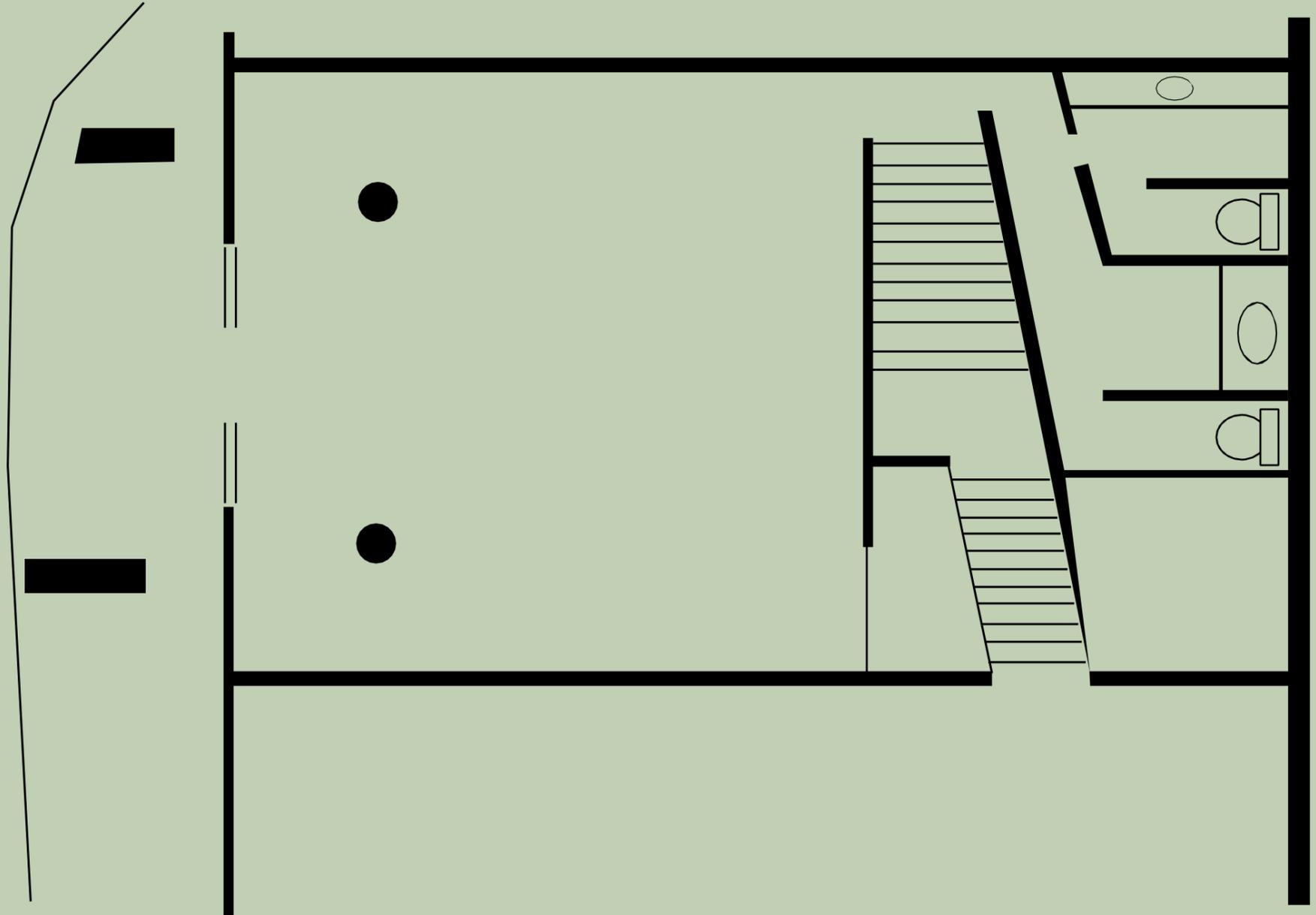


SALA DE REUNIONES

PLANO SALA DE REUNIONES

MEDIDAS SALA

Largo 10 mts.
Ancho 8,10 mts.
Alto 3,50 mts.



SALA DE REUNIONES



FORMAS DE DISTRIBUCIÓN:

Escuela:	30 personas.
Imperial:	30 personas.
Auditorio:	60 personas.
Montaje en U:	30 personas.
Mesa redonda:	35 personas.



SALA DE DIRECTORIO



SALA DE DIRECTORIO

DISTRIBUCIÓN:

Imperial: 12 personas

INCLUYE:

Capacidad: 12 personas

Wifi

TV

Pizarra acrílica y plumones

Estacionamientos liberados, sujeto a disponibilidad

SALÓN PRINCIPAL

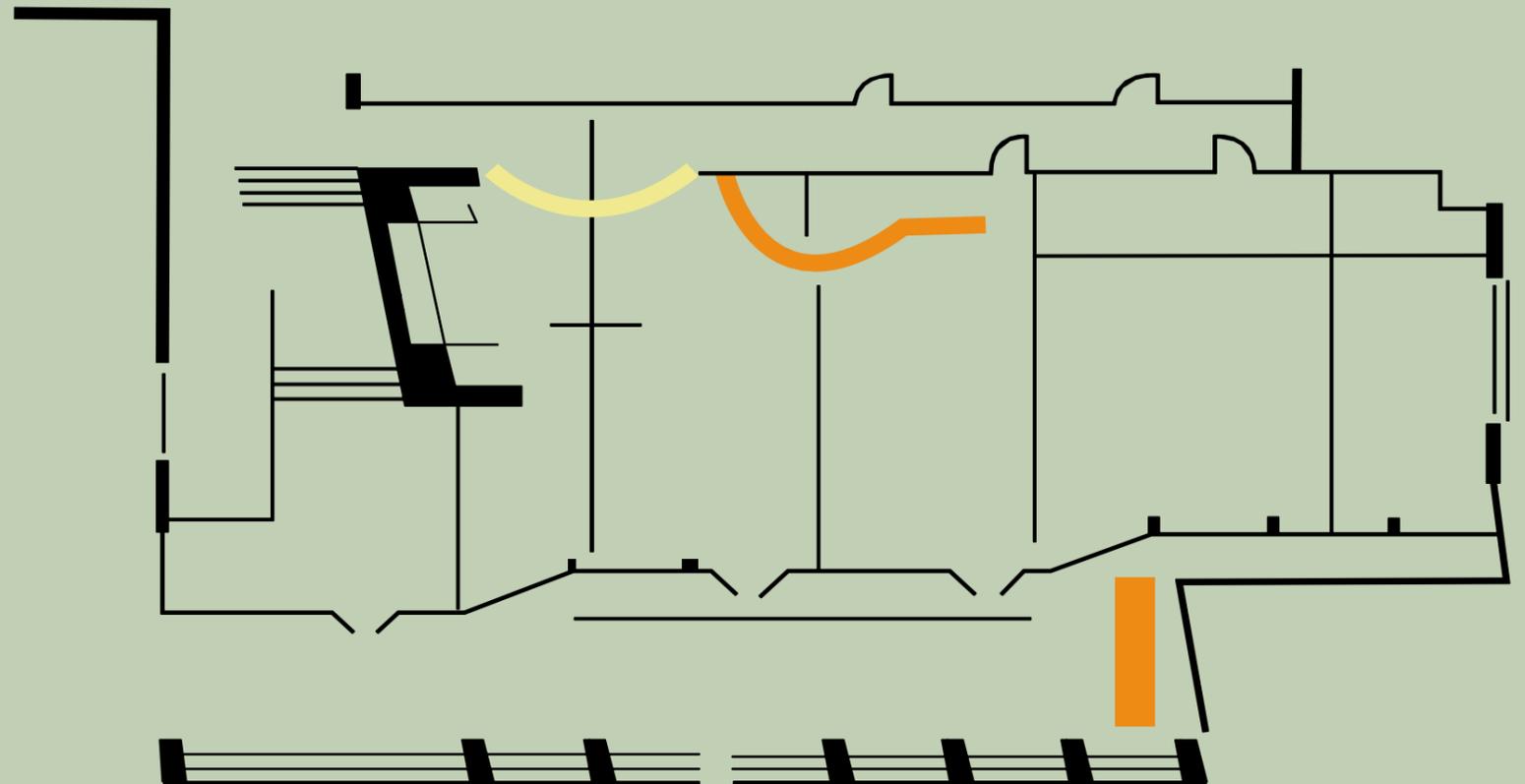


PLANO SALÓN PRINCIPAL

- Salón con capacidad 200 personas montaje almuerzo.
- Salón + Terraza capacidad de 350 montaje almuerzo.
- Salón capacidad 300 montaje solo sillas (presentaciones).
- Se puede utilizar para celebraciones, presentaciones, reuniones, almuerzos y cóctel.
- El valor incluye mobiliario.
- Personal incluye: Maitre, garzones, barman, coordinador de eventos, aseo y mantención, además de recepción, guardarropía y baños.

MEDIDAS SALÓN

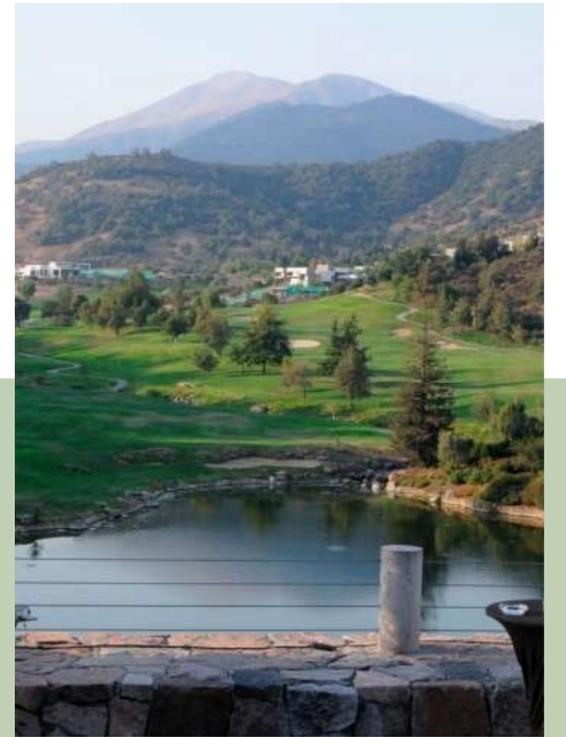
Largo 36,20 mts.
Ancho 18,35 mts.





TERRAZA

VISTA TERRAZA



NUESTRO MENÚ



DESAYUNOS



DESAYUNO CONTINENTAL

- Un café o té por persona.
- Un jugo de fruta natural, una bebida o agua mineral.
- Plato de fruta de la estación Tostadas
- Selección de Jamón y quesos, mantequilla, mermelada, manjar y miel.
- Magdalenas de Vainilla.
- Facturitas.

DESAYUNO AMERICANO

- Un café o té por persona.
- Un jugo de fruta natural, una bebida o agua mineral.
- Plato de fruta de la estación.
- Omelette tomate mozzarella.
- Cesta de panes, croissant y tostadas.
- Selección de Jamón y quesos, mantequilla, mermelada, manjar y miel.
- Muffins de chocolate.
- Facturitas.

DESAYUNO LIGHT

- Un café o té por persona.
- Un jugo de fruta natural, una bebida o agua mineral.
- Yogurt con granola.
- Shot de frutas.

COFFEE BREAK



A

- Un café o té por persona.
- Galletas especiales.
- Agua mineral por persona.

B

- Un café o té por persona.
- Un jugo de fruta natural, una bebida o agua mineral.
- Galletas especiales.
- Dos tapaditos por persona (Jamón queso y Ave palta).
- Brocheta de fruta.

C

- Un café o té por persona.
- Un jugo de fruta natural, una bebida o agua mineral.
- Galletas de mantequilla.
- Tres tapaditos por persona (Jamón queso, Ave palta y Roast Beef tomate).
- Una brocheta de fruta.
- Mini muffin de chocolate.

COMPLEMENTOS COFFEE BREAK



COMPLEMENTOS COFFEE BREAK

- * Mini muffin o Mini Brownie
- * Mini medialunas
- * Tapadito integral solomillo cebolla frita y rúcula
- * Tapadito blanco roast beef con guacamole
- * Tapadito salmón ahumado queso philadelphia al eneldo
- * Tapadito plateada desmechada y cebolla caramelizada
- * Surtido de galletas caseras
- * Café de Grano o Te
- * Vaso de leche
- * Bebida o Agua Mineral con y sin gas
- * Jugo Natural
- * Porción de fruta
- * Yogurt
- * Yogurt con Avena
- * Granola
- * Estación de Agua y Bebida Permanente (4Hrs)
- * Estación de Café y Te Permanente (4 Hrs)

ALMUERZOS

MENÚ EJECUTIVO A

Entrada

Mix de quinoa en timbal con verduras grilladas y salmón ahumado.

Plato de fondo

Solomillo de cerdo en salsa de nueces acompañado de risotto verde.

Postre

Mouse de papaya y salsa de bayles.

Café de Grano, Bebidas o Aguas Minerales.





MENÚ EJECUTIVO B

Entrada

Tartar de filete, palta y ensaladilla verde.

Plato de fondo

Rollo de ave relleno de verduras y espárragos en salsa al romero y arroz al olivo.

Postre

Parfait de naranjas y chocolate en salsa de menta.

Café de Grano, Bebidas o Aguas Minerales.

MENÚ EJECUTIVO C

Entrada

Causa de camarones y salsa huacatay.

Plato de fondo

Salmón grillado acompañado con juliana de verduras y fondos de alcachofa.

Postre

Profiteroles rellenos con mouse de pistachos y helado de frutos rojos.

Café de Grano, Bebidas o Aguas Minerales.





MENÚ EJECUTIVO D

Entrada

Carpaccio de pulpo del pacífico.

Plato de fondo

Asado de tira braseado acompañado de puré de zapallo y salsa carmenere.

Postre

Crepe suzette.

Café de Grano, Bebidas o Aguas Minerales.



MENÚ EJECUTIVO E

Entrada

Timbal de Cous Cous y palta con camarones y berenjenas asadas más ensalda verde.

Plato de fondo

Filete de res relleno con ricota a las finas hierbas acompañado con risotto al azafán y salsa merlot.

Postre

Parfait de mango.

Café de Grano, Bebidas o Aguas Minerales.

MENÚ ASADO



MENÚ ASADO

PARRILLA BUFFET

- Lomo Vetado, Costillar de Cerdo Chorizos parrilleros, Trutro y Pechuga de Pollo.

PARA PICAR

4 unidades por persona:

- 2 Empanaditas de queso.
- 2 brochetas criollas.

PARA TOMAR

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino Tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y Bebidas.

ADEREZO

Limoneta.

Mostaza y miel.

Pebre.

ACOMPAÑAMIENTOS

- Espárragos y fondos de alcachofa.
- Caprese: Tomate, mozzarella y albahaca.
- Papas asadas al romero.
- Ensalada chilena.
- Arroz Salvaje con amapolas y tomates.
- Apio y palta.

BUFFET POSTRES

- Creme Brûlée.
- Suspiro Limeño.
- Mousse maracuyá.
- Parfait de mango.
- Torta de merengue frambuesa en copones.
- Flan de manjar.
- Frutas de la Estación.

Café de grano, Bebidas .

Vino Castillo de Molina Reserva. Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.

MENÚ ASADO PREMIUM



MENÚ ASADO PREMIUM

CARNES PARRILLA

- Entraña, filete de res, salmón en papillote, costillitas con salsa BBQ y lomo vetado.

PARA TOMAR

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino Tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y Bebidas.

COCKTAIL

- Atún encostrado en quinoa y salsa sweet chili.
- Portobello con queso azul y chutney de papaya.
- Amoniere de centolla y ciboulette.
- Rollitos de filete envueltos en tocino y salsa estragón.
- Tiraditos de salmón ahumado.

BUFFET ENSALADAS

- Fondos de alcachofas y espárragos.
- Ensalada koslov (repollo morado, zanahoria, vinagre, mayonesa).
- Pasta penne rigate con rúcula y nuez.
- Apio palmitos y uvas.
- Arroz al olivo.
- Papas chaucha a la crema.
- Mix verde.
- Ensalada César.
- Ensalada de quinoa y verduras asadas.

BUFFET POSTRES

- Crema volteada.
- Profiteroles rellenos con pastelera.
- Flan de manjar.
- Mousse de frutillas y arándanos o papayas.
- Frutas frescas de la estación.
- Creme Brulee.
- Suspiro limeño.

Café de grano, Bebidas .
Vino Castillo de Molina Reserva. Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.

COMPLEMENTOS PARA **ASADO**



COMPLEMENTOS

- Mini sopaipilla
- Pan amasado
- Choripan
- Pebre
- Empanada de queso cocktail
- Empanada de pino cocktail
- Butifarra
- Anticucho
- Verduras grilladas
- Pescado a la grilla
- Cordero al palo

MENÚ CÓCTEL



A

Cocktail 6 bocados

Para tomar

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y bebidas.
- Camarón ecuatoriano envuelto en berenjenas asadas.
- Cucharitas con ceviche de salmón y palta.
- Pincho de queso fresco, tomate cherry y pesto de cilantro.
- Crostini de palmito y espárragos.
- Cubitos de pollo en panko y salsa de moras.
- Pincho de filete y tocino en salsa roquefort.

B

Cocktail 8 Bocados

Para tomar

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y bebidas.
- Tomates cherry rellenos con caviar de berenjenas.
- Pinchos melón y jamón serrano.
- Crostini de palta y alcachofa.
- Tartar de atún rojo en crostini.
- Chupe de jaiba en cucharitas.
- Ostiones al pil pil en conchita.
- Calamares a la romana en salsa tártara.
- Trocitos de filete braseados en salsa al romero.

C

Cocktail 12Bocados

Para tomar

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y bebidas.
- Palmitos rellenos con ricota y nuez
- Roll de jamón serrano queso philadelphia y espárragos
- Pincho de queso mozzarella tomate Cherry y pesto al cilantro.
- Tártaro de salmón marinado a las finas hierbas y sésamo tostado en panecillo crocante.
- Roast beef marinado en aderezo francés.
- Salmon ahumado, zucchini, queso de cabra y vinagreta de eneldo.
- Portobello relleno de queso azul y chutney de papaya.
- Bocado de solomillo y salsa huancaína
- Chupe de locos.
- Pincho de lomo liso envuelto en Tocino y salsa merlot.
- Camarón en panko con salsa agridulce.
- Satay de pollo con salsa de curry.

MENÚ CENA ALMUERZO



MENÚ CENA ALMUERZO

PARA TOMAR

3 aperitivos por persona entre:

- Pisco Sour, Cerveza, espumante brut.
- Vino Tinto y Vino Blanco.
- Jugos Naturales y Bebidas.

COCKTAIL

- Tiraditos de salmón ahumado al eneldo.
- Crostinni de palmito y espárragos.
- Ceviche de salmón y camote en cucharitas.
- Cubitos de filete envueltos en tocino y salsa estragón.
- Calamares a la romana y salsa tártara.

POSTRE

Elegir una opción entre:

- Parfait de mango y frutos rojos.
- Panacota de berries.
- Mini torta de merengue crema maracuyá y chutney de kiwi.

ENTRADA

Elegir una opción entre:

- Tabullete de cuscús (palta, pepino, menta, tomates).
- Ensalda del pacífico (camarón ecuatoriano, palta, palmitos, cherrys en emulsión balsámica).
- Ceviche de atún rojo.

PLATO FONDO

Elegir una opción entre:

- Salmón a la grilla con panaché de verduras (fondos de alcachofa, champiñones, espárragos, zapallo italiano).
- Pechuga de pollo rellena (ricota, espinaca, champiñon) en salsa de albahaca y arroz perejil.
- Asado de tira braseado acompañado de puré al pimiento rojo y salsa carmenere.

Café de grano, Bebidas .

Vino Castillo de Molina Reserva. Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.

BUFFET DE SANDWICH



BUFFET DE SANDWICH

MESÓN DE PANES

- Pan pita integral.
- Pan pita blanco.
- Pan molde.
- Pan ciabatta.
- Pan toscano.

ACOMPAÑAMIENTOS

- Mix de lechugas.
- Cebolla caramelizada.
- Tomates.
- Palta.
- Pimientos asados.
- Rúcula.

ADEREZOS

- Sour Cream.
- Salsa de cilantro.
- Salsa tártara.
- Salsa de ají verde.

RELLENOS

- Jamón acaramelado.
- Jamón de pavo.
- Pechuga de pollo.
- Roast Beef de lomo liso.
- Salmón ahumado.
- Queso mozzarella.
- Queso mantecoso.
- Mermelada.
- Mantequilla.

BAR ABIERTO



BAR ABIERTO

BAR ABIERTO – (MÁX 4 HRS)

- PISCO MISTRAL Y ALTO DEL CARMEN
- VODKA ABSOLUT
- RON PAMPERO
- GIN BEEFEATER

- BEBIDAS Y AGUA MINERAL
- HIELO
- SERVICIO

MENÚ CUMPLEAÑOS NIÑOS

CUMPLEAÑOS INFANTIL



Selecciona 1 opción entre:

-Hot dog con papas fritas

-Mini Burger con papas fritas

Postre

-1 Helado

*Incluye 1 bebida y/o 1 Jugo

CONTÁCTANOS

Contacto:

eventos@valleescondido.cl
(+56) 2 2321 6404 (Anexo 31)
(+56) 9 5021 4743

Los refugios del Arrayán 15120, Lo Barnechea Santiago / Chile / www.clubvalleescondido.cl

