



2025



SERVICIO DE CATERING

CELEBRA CON NOSOTROS

SERVICIO DE
CATERING



Nuestro mayor propósito es crear *eventos con alma*.

Por eso, ponemos nuestra experiencia al servicio de tu tranquilidad y te liberamos del estrés para que puedas disfrutar como protagonista.

Ya sea una boda íntima, un cumpleaños especial o un evento corporativo, cuidamos cada detalle:

- Catering gourmet con menús pensados para sorprender
- Ambientación personalizada que refleja tu estilo
- Logística perfectamente coordinada
- Sonido, iluminación y tecnología integradas con fluidez

Porque cuando todo funciona en silencio, lo único que queda es la emoción.

Y es ahí donde nacen los recuerdos: momentos tan auténticos que trascienden el tiempo, que se evocan años después y vuelven a sentirse igual.



DONDE FUNCIONAMOS

SERVICIO DE
CATERING



Llevamos el equipamiento y los insumos para que puedas desarrollar el evento en la comodidad de tu casa.
Pero si no cuentas con el espacio suficiente, te ofrecemos uno que cuenta con todo lo necesario y más...

CASA DE EVENTOS

Comuna de Peñalolén



PALMAS DE MALLOCO

Comuna de Talagante



PATIO CHIC

Comuna de Chicureo



SERVICIO DE BARRA

SERVICIO DE
CATERING



LIMITADO 3PP

Opciones: Cerveza, pisco, espumante, pisco sour
Bebidas, jugos de pulpa y agua mineral

ABIERTA

Pisco Alto del Carmen 35°, Gin Bombay, Vino Santa Ema Gran Reserva,
Ramazzotti Spritz, Pisco Sour Secreto Peruano, Espumante Valdivieso, Cerveza
Corona
Bebidas, jugos de pulpa y agua mineral

ABIERTA PRO

Pisco Mistral Nobel 40°, Gin Hendricks, Vino San Pedro 1865 Master Blend,
Ramazzotti Spritz, Pisco Sour La Pizka, Espumante Riccadonna, Cerveza Austral,
Whisky Jack Daniel's
Bebidas, jugos de pulpa y agua mineral

SIN ALCOHOL

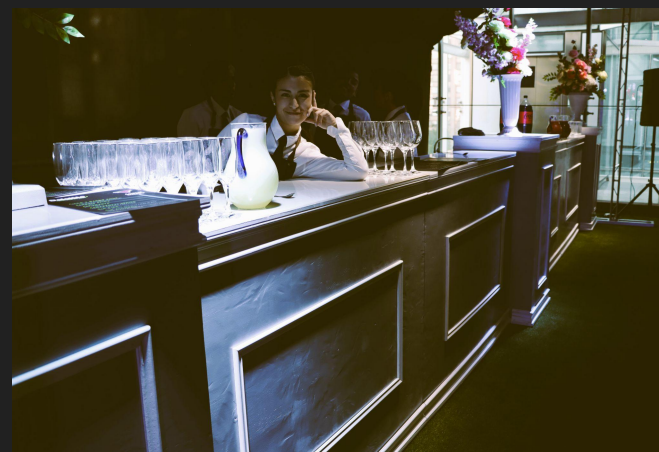
Bebida, jugos de pulpa, agua mineral

INCLUYE:

Atención de Bartender duración de 5 horas (1 bartender cada 60p)
Módulo de barra móvil iluminado cada 60 personas
Equipamiento, insumos, cristalería y Hielo

OPCIONAL:

Iluminación led color, arreglo de flores.



OPCIONES DE PICOTEO

SERVICIO DE
CATERING



TABLA SALADA 10 P

variedad de cortes de quesos y fiambres, aceitunas, galletas, grisines, tomate cherry, frutas, frutos secos, papas fritas, bastones de vegetales y dressing.

TABLAS SALADA 40P

variedad de cortes de quesos y fiambres, aceitunas, galletas, grisines, tomate cherry, frutas, frutos secos, papas fritas, bastones de vegetales y dressing. brocheta caprese, bolitas de queso crema, opciones veganas

CÓCTEL INDIVIDUAL

Vaso kraft con montaje de: tomate cherry, quesos, grissini, frutilla, salame, malvas, obsesión,



BUFFET DE CARNES

SERVICIO DE
CATERING



OPCIONES:

A. PICOTEO DE PIE (Mínimo 25 personas)

Parrillero entregando degustaciones de cortes en vivo

B. SERVIDO A LA MESA (Mínimo 20 personas)

Selección de carnes servidas al plato

Buffet de Acompañamientos: Quinoa Mix, Mix Verdes, Papas Rústicas, Tomates,
Incluye: Sillas y montaje de mesas con mantelería, cubertería, platos y decoración.

AMBAS OPCIONES INCLUYEN:

300 gr por persona

Selección de 3 cortes entre:

Lomo liso, Lomo Vetado, Punta de Ganso, Entraña, Malaya, Pollo, Costillar de Cerdo, Longanizas y verduras.

Nuestras Salsas Caseras: Pebre, BBQ, Chimichurri, Ranch, Honey Mustard, Cebolla Cilantro.

Masas Artesanales: Mini sopaipillas, ciabatta y bollos con masa madre.

Mesas de apoyo para cocina y mesas altas de apoyo para comensales.

Parrillas móviles, Spiedo, espadas y jaulas.

CORDERO AL PALO

Cocción con leña durante 4 horas.

Servido con pan, servilletas y plato de material reciclable.

Rinde entre 15 y 20 personas aprox.



SERVICIO DE CÓCTEL

SERVICIO DE
CATERING



BÁSICO

Recomendado para 2 horas de duración

- 3 Bocados Salados Fríos
- 3 Bocados Salados Calientes
- 2 Bocados Dulces

INTERMEDIO

Recomendado para 3 horas de duración

- 5 Bocados Salados Fríos
- 5 Bocados Salados Calientes
- 3 Bocados Dulces

PREMIUM

Recomendado para 5 horas de duración

- 8 Bocados Salados Fríos
- 7 Bocados Salados Calientes
- 5 Bocados Dulces

BOCADOS SALADOS FRÍOS

- Steak tartar*
- Canasta de salmón con espuma de palta*
- Manzana verde, rúcula, brie, prosciutto y miel*
- Bolitas de queso crema, frutos secos, berries.*
- Ceviche mixto salmón camarón*
- Brocheta de queso tomate albahaca*
- Sopaipilla con pebre*

BOCADOS SALADOS CALIENTES

- Mil hojas de papa con queso crema*
- Camarón grillado con piña*
- Crostini de filete de res con chimichurri*
- Brochetas grilladas pollo honey mustard*
- Mini quiche Lorraine*
- Mini empanada coctel pino masa tradicional*
- Brocheta de filete envuelto en tocino con salsa al merlot*
- Mini empanadas masa Philo mechada queso*

BOCADOS DULCES

- Tarta de berries*
- Tarta de chocolate negro*
- Tarta de Suspiro limeño*
- Mini pie de limón*
- Mini Barquillos rellenos con dulce de leche*
- Mini trufas y brownies con cobertura de chocolate*
- Shot de panacota maracuyá y panacota frambuesa*
- Shot de chocolate y frutos rojos*



ESTACIONES EN VIVO

SERVICIO DE
CATERING



PIZZA NAPOLITANA

La auténtica masa napolitana con fermentación de 48 horas
Sabores: Margarita, Mechada bbq, Pepperoni, Camarón

SMASHBURGER

Hamburguesa artesanal de 100 gr con queso americano y pan de papa
Toppings: Pepinillos, cebolla crispy, tocino y 3 aderezos a elección.

PAELLA GIGANTE

Paellera 90 cm. entrega en potes de polipapel 4 oz. Rinde 60 personas aprox.
Ingredientes: Pollo, Cerdo, Camarones, chorizo, choritos.

COMPLETOS

Pan de 22 cm. y salchicha la preferida sin piel
Aderezos: Palta, tomate, ketchup, mayonesa y mostaza

PAPAS FRITAS

Porción de 250g. de papas
Aderezos: Cheddar, cebollín, tocino crispy.

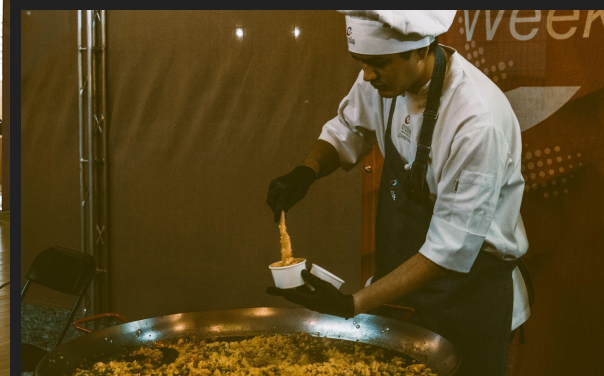
HELADOS CON TOPPINGS

Pote de 250g. 2 Sabores de Helados: Chocolate, Frutos del Bosque, Cookies and cream
Toppings: Dulces ácidos, M&M, gomitas, rolls crispy, frutillas, granola, mini marshmallows.

CHURROS

Porción con 6 churros horneados con azúcar flor
Incluye salsas: manjar, nutella, frambuesa.

El servicio de estaciones tiene un costo adicional por concepto de traslados.



DESAYUNO BUFFET

SERVICIO DE
CATERING



DETALLE

Pan Variedades: Croissant, molde, amasado, mini ciabatta e integral

Huevo con Tocino

Jamón de pavo, queso mantecoso, queso fresco

2 Mini masita dulce pequeña pp (opciones: cinnamon roll, canasta de cereza, pan de chocolate, muffin de chocolate y vainilla)

1 Fruta fresca picada

1 Granola con Yogurt

LÍQUIDOS

Líquidos calientes café de grano, té e infusiones, chocolate caliente, leche sin lactosa o vegetal, agua mineral sin gas.

Jugos de pulpa 2 sabores. Opciones: Frambuesa, Mango, Piña

INCLUYE

Vajilla y loza

Montaje y decoración

Mínimo 25 personas





ELEMENTOS DE PRODUCCIÓN

SERVICIO DE
CATERING



DECORACIÓN

Barriles de vino
Fardos de paja
Fondo 3x2
Fondo 5x3
Mesón Decorativo
Arreglo Grande Flores Naturales
Arreglo Mediano Flores Naturales
Arreglo Pequeño Flores Artificiales
Lounge Pallet 8 personas
Silla Crossback
Mesas altas con mantel

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

Amplificación
Iluminación Pista de Baile
Pista de Baile Led
Estufa Exterior
Enfriadores de Aire 100m2
Escenario 4x3
Quitasol 3m
Estructura Modular Sombra M2



ELEMENTOS DE ENTRETENCIÓN

SERVICIO DE
CATERING



JUEGOS TRADICIONALES

Rayuela
Taca Taca
Rana
Tiro con Argolla
Martillo de Fuerza
Toro mecánico

Masaje en silla/camilla x jornada
Manicure Express (10 aplicaciones)
Lectura de Tarot (8 lecturas)

ANIMACIÓN CON ACTIVIDADES

Valor por jornada de 5 horas: Tirar la cuerda, Emboque, Trompo, Gymkana, Concurso de Cueca, Brindis, Concurso de Payas, Torneos en cada juego tradicional.

SHOW FOLCLÓRICO

Esquinazo de Cueca

Dos parejas de baile. Opciones: Pituca, Chora, Tradicional

Música en Vivo

3 Músicos con vestimenta tradicional

Presentación de Rapa Nui

3 Parejas de baile con vestimenta tradicional

Grupo Diablada

16 personas entre bailarines y músicos



DATOS DE CONTACTO

SERVICIO DE
CATERING



DISPUESTOS A TRABAJAR EN TU REQUERIMIENTO

Ricardo Ibáñez

+569 8899 9848

ribanez@masmovimiento.cl

Makarena Abarzúa

+569 7845 7129

makarena@masmovimiento.cl

www.masmovimiento.cl

@mas_movimiento

