



## **CENA DE GALA AÑO NUEVO HOTEL BRIGHTON 2019 -2020**

Horario de Inicio 21:00 horas

### **MENU**

#### **BIENVENIDA**

##### **Aperitivo**

Pisco Sour , Mango Sour, Vaina o Daikiri

##### **Cóctel**

Fina Selección de Canapés, masitas rellenas  
Empanaditas mixtas  
Mini Brochetas

#### **CENA**

##### **Entrada**

Frutos del mar (Camarón, Ostión y Pulpos) en mezclum de  
Hojas Verdes, marinada en jugo de naranja y limón de Pica

##### **Principal**

Filete de Res en salsa al estilo Brighton acompañado de papa rostí al cilantro  
Esparrago Salteado y Zucchini glaseado en almíbar de arándano  
o  
Salmón en salsa al pesto acompañado de papa rostí al cilantro  
Esparrago salteado Y Zucchini glaseado en almíbar de arándano

##### **Postre**

Panacota de Manjar y reducción de Frutos del Bosque y Praline de castaña de Cajú con filigrana de chocolate .

#### **Vino Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc Por Pareja**

\*Consomé de amanecida (02:00 hrs.)

\*Copa de champagne

\*Bajativo

\*Cotillón

\*Música con Dj para bailar

\*Barra libre (Pisco, Ron y Vodka y bebestibles)

- **Confirmar Plato Principal según su elección al momento de reservar**

# **MENÚ OPCIÓN VEGETARIANO**

**Horario de inicio 21:00 hrs.**

## **BIENVENIDA**

### **Aperitivo**

Pisco Sour, Mango Sour, Vaina o Daikiri

### **Cóctel**

Fina Selección de Canapés, masitas rellenas  
Empanaditas mixtas  
Pinchos

## **CENA**

### **Entrada**

Taboule de Quínoa y Mesclum con frutos rojos en dressing de clementinas

### **Principal**

Quiché de choclo, champiñones y espinaca sobre un bouquetiere de verduras mixtas

### **Postre**

Cre moso de maracuyá acompañado de salsa de Toffe y Praline de nueces y filigrana de chocolate negro

**Vino Gran Reserva Tarapacá Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc.** (Por pareja).

\*Consomé de amanecida (02:00 hrs.)

\*Copa de champagne

\*Bajativo

\*Cotillón

\*Música con Dj para bailar

\*Barra libre (Pisco, Ron y Vodka y bebestibles)

- **Confirmar Plato Principal según su elección al momento de reservar**

**VALOR TERRAZA \$125.000 IVA incluido**

**VALOR SALON NO FUMADORES \$115.000 IVA incluido**

**CENA DE GALA AÑO NUEVO HOTEL BRIGHTON 2019 -2020**

**FORMULARIO DE RESERVA PARA CENA DE AÑO NUEVO  
Válido para 31 de Diciembre 2019**

Nombre Completo: \_\_\_\_\_

Numero Tarjeta de Crédito \_\_\_\_\_

Vencimiento: \_\_\_\_\_

Nacionalidad del Pasajero: \_\_\_\_\_

Número de Pasaporte: \_\_\_\_\_

Emitido en (ciudad, estado): \_\_\_\_\_

Teléfono, Fax, y/o e-mail: \_\_\_\_\_

Dirección de residencia: \_\_\_\_\_

Cantidad de Cenas: \_\_\_\_\_ Lugar: \_\_\_\_\_

Opción de Cenas: \_\_\_\_\_

**Al momento de enviarnos el formulario de reserva para la cena de año Nuevo, Usted autoriza a nuestro establecimiento hacer el cobro del monto requerido a su tarjeta de crédito:**

**Brighton NO aceptará ningún tipo de anulación de reserva. El Formulario de reserva deberá ser enviado y firmado por el pasajero al mail [reservas@brighton.cl](mailto:reservas@brighton.cl) luego se le enviara la confirmación de la reserva al mail señalado por Usted.**

**OTRA OPCION PARA EFECTUAR UNA RESERVA:**

Directamente en el Hotel Brighton o depositar en nuestra cuenta corriente:

Banco de Chile

Cuenta Corriente Pesos (CLP): 101-21769-02

A nombre de Sociedad Morgado y Cia. Ltda. - Rut: 76.781.520-4.

Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito o transferencia al Fax

+56-32-2223513 o a [reservas@brighton.cl](mailto:reservas@brighton.cl)

**PASAJERO:**

Al enviarnos esta reserva garantizada con los datos solicitados, le enviaremos el número de su reserva.

BRIGHTON. Pasaje Atkinson 151-153. Cerro Concepción. Valparaiso. Chile. Tel: 56 32 2223513.

Tel: 56 32 2598802. E-mail: [reservas@brighton.cl](mailto:reservas@brighton.cl) [www.brighton.cl](http://www.brighton.cl)