





Erika Lobos Banqueteria y Eventos es una empresa creada el año 2009, con el fin de satisfacer las necesidades de banqueteria y eventos en el sistema público chileno, logrando atender a distintos Organismos de Gobierno, Municipalidades y Universidades con un servicio de altísimo nivel durante los años de existencia.

Desde el año 2011 en adelante la empresa se expandió para captar el mercado privado realizando distintos tipos de eventos para empresas de diversas industrias del mercado chileno, como a personas comunes y corrientes que deseaban hacer de su celebración un momento inolvidable.

Contamos con un equipo de profesionales en las distintas áreas de la empresa, capacitados constantemente para cumplir con todos los requerimientos de nuestros clientes, con el fin de entregar un servicio de excelencia en todas nuestras áreas.

Trabajamos con los mejores proveedores del mercado, asegurando de esta manera la calidad de cada uno de los productos que ofrecemos en la diferente gama de eventos.

Somos una Empresa responsable, seria, proactiva e innovadora, especializada en organizar diferentes tipos de servicios para satisfacer las necesidades particulares de cada uno de nuestros clientes.





Almuerzo Catering Ejecutivo

INCLUYE:

Entrada - plato de fondo – Postre, bebidas o Jugos, Agua Mineral c/ s Gas, Aguas saborizadas, Frutas limón y menta, café en Grano - te & infusiones.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Garzones, Encargados de Cocina, Supervisor y vajilla.





Almuerzo Catering Básico

INCLUYE:

Entrada - Plato de Fondo - Postre, Bebidas o Jugos y Agua Mineral
c/ s gas – Aguas
Saborizadas, con frutas limón y menta.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:

Garzones, encargados de Cocina, Supervisor y Vajilla.





Coffee Break Catering Básico

INCLUYE:

2 tapados o 2 Mini pan de Miga - 2 galletas Artesanales o una Brocheta de Fruta o un Trozo de Queque Artesanal - jugos - agua mineral sin Gas - café en grano – Té e Infusiones – leche Semi descremada o Sin Lactosa para cortar.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:
Garzón, Vajilla y Estación para Café.





Coffee Break Catering Ejecutivo

INCLUYE:

Café en Grano – descafeinado, té e Infusiones, Leche Semi Des-
cremada o sin Lactosa
para cortar, 2 Tapados 3 Galletas artesanales O 2 Mini Pastelitos
O 2 Mini Brownie O una
Facturitas O Tartaleta O Brochetas de Fruta.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Garzón Estación para café y vajilla.





Coffee Break Catering Especial

INCLUYE:

Café en grano - Café Descafeinados - Té e Infusiones, leche Semi descremada o sin lactosa, 3 Tapados o 3 mini Pan de miga o un Sándwich, 2 Galletas Artesanales, una Brocheta de fruta y un Trozo de torta, 1 Jugo de Pulpa , agua Mineral sin gas, Aguas Saborizadas con frutas, limón y menta.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Garzón Estación para café y vajilla.





Coffee Break Catering Básico Básico

INCLUYE:
Café en Grano – Descafeinado - Té e Infusiones, Leche Semi des-
cremada o sin Lactosa
para Cortar, Agua Mineral sin Gas, 4 Galletas Artesanales.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:
Garzón, Estación para café y vajilla.





Desayuno Catering Intermedio

INCLUYE:

Café en Grano – Descafeinado – Té e Infusiones, Jugo de Pulpa, Agua Mineral sin gas, leche Semi Descremada o Sin lactosa, Sándwich en pan de miga o pampita o pan de hoja, Ensalada de fruta, un trozo de Torta o kuchen o tartaleta.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Vajilla, Servicio de Garzón, Arreglo Floral





Desayuno Catering Especial

INCLUYE:

Café en Grano - Té e Infusiones, Jugo de Pulpa, Agua Mineral sin gas, Leche Semi Descremada o Sin lactosa, 2 Sándwich en pan de miga o pampita o croissant o pan de hoja, Ensalada de fruta, un trozo de torta o kuchen o tartaleta.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Vajilla, Servicio de Garzón.





Cocktail Catering Simple

INCLUYE:
6 bocados frios y calientes 2 Bocados Dulces 1 vino o espumante
y 1 jugo o bebida.

COMPLEMENTARIO:
Estación de Bar Mesa de Apoyo Vajilla Garzones decoración.





Cocktail Catering Estandar

INCLUYE:

7 Bocados Fríos y Calientes 2 Bocados Dulces 1 Copa de Vino o
Espumante 1 Bebida y 1 Jugo.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:

Estación de Bar Mesa de Apoyo Vajilla Garzones decoración.





Cocktail Catering Premium

INCLUYE:

8 Bocados Fríos y Calientes - 2 Bocados Dulces – 3 bebestibles: 1
Copa de Vino , 1 Vino
Espumante o Aperitivo , una Bebida- Jugo, Aguas Mineral sin c/ s
gas y Aguas Saborizadas con
frutas limón menta o Albahaca.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:

Estación de Bar Mesa de Apoyo Vajilla, implementación cocina,
encargado cocina, Garzones, supervisor, decoración.





Cocktail Catering Premium 2

INCLUYE:
10 Bocados Fríos y Calientes 2 Bocados Dulces o un Shot de postre, 3 Bebestibles: Copa de Vino - Vino Espumante o Aperitivo - Bebida - Jugo, Agua Mineral c/ s gas – Agua Saborizadas con frutas limón menta o Albahaca.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:
Estación de Bar Mesa de Apoyo Vajilla, encargados de cocina, implementación de cocina, Garzones, Supervisor, decoración.





Cocktail Catering Saludable

INCLUYE:

6 Bocados Saludables Fríos o Calientes 1 Estación de Postres de Frutas de la estación o 2 Brochetas de Frutas 2 Jugos de Pulpa, Agua Mineral c/ s Gas, Aguas saborizadas frutas limón menta o albahaca.

SERVICIO COMPLEMENTARIO:

Estación de Bar Mesa de Apoyo Vajilla, encargados de cocna , implementación de cocina, Garzones, Supervisor, decoración.





Cocktail Navidad

INCLUYE:
7 Bocados Fríos o Calientes, un Trozo de Pan de pascua, Frutas o
Chocolates,
bebestibles: Cola de Mono - Jugo - Bebida.





Vino de Honor Catering Básico

1 COPA DE VINO CHILENO, FRUTOS SECOS, 3 BOCADOS FRÍOS O CALIENTES.

Valor por Persona: \$5.200

Vino de Honor Catering Estandar

2 COPAS DE VINO CHILENO, JUGOS NATURALES, FRUTOS SECOS, 5 BOCADOS FRÍOS O CALIENTES, VARIEDAD DE CHOCOLATES.

Valor por Persona: \$7.200

Vino de Honor Catering Premium

3 COPAS DE VINO CHILENO, JUGOS NATURALES Y BEBIDAS, FRUTOS SECOS, 8 BOCADOS FRÍOS O CALIENTES, VARIEDAD DE CHOCOLATES Y/O DULCES CHILENOS.

Valor por Persona: \$8.200





Chesee And Wine Basico

1 COPA DE VINO CHILENO, FRUTOS SECOS, VARIEDAD DE QUESOS NACIONALES E IMPORTADOS Y GALLETAS.

Valor por Persona: \$5.200

Chesee And Wine Estandar

2 COPAS DE VINO CHILENO, JUGOS NATURALES, FRUTOS SECOS, VARIEDAD DE QUESOS NACIONALES E IMPORTADOS, VARIEDAD DE GALLETAS Y/O PAN.

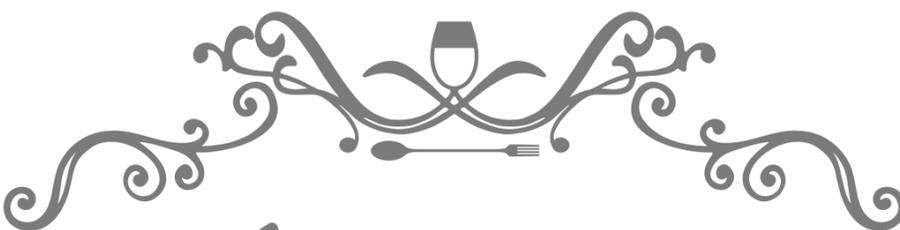
Valor por Persona: \$7.950

Chesee And Wine Premium

3 COPAS DE VINO CHILENO, JUGOS NATURALES Y BEBIDAS, FRUTOS SECOS, VARIEDAD DE QUESOS NACIONALES E IMPORTADOS, VARIEDAD DE CHOCOLATES Y/O DULCES.

Valor por Persona: \$9.490





Erika Lobos

BANQUETERIA Y EVENTOS

www.erikalobos.cl

elobos@erikalobos.cl • contactos@erikalobos.cl • erikalobos@hotmail.com

222110611 • 981299591 • 997339941

CONVENIO MARCO 2239 – 1 – CM15

 [banqueteriaeventos.erikalobos/](https://www.facebook.com/banqueteriaeventos.erikalobos/)



