



# Bodas



MAÑANA - TARDE - NOCHE

**Kahli**  
By Chef Sophia

# Los paquetes incluyen:

- **Uso de salón de eventos.**
- Servicio de **alimentación y bebidas.**
- Servicio de **saloneros.**
- **Menaje** (platos, vasos, copas, cubertería).
- Paquete de **mantelería y mobiliario Kahli:**
  - Mesas según área reservada.
  - Sillas:
    - \* Tiffany, Paris, Tolix o Avant Gardenen en el salón de eventos.
    - \* Po en el restaurante, color sujeto al área que se reserva.
  - Mantel y/o cubremantel entre Sonata, Seda, Damasco, Tergal, Gaza, Lino o Loneta Española.
  - Servilletas sonata, color a elegir.
- **Montaje y transporte** de menaje, mantelería y mobiliario.
- **Aire acondicionado** al utilizar el salón de eventos.
- No incluye decoración, servicio de organización de evento, ni wedding planner. En caso de requerir el servicio, le podemos referir a un proveedor.
- No se alquilan las instalaciones, se debe contratar siempre un paquete.

Paquetes con mobiliario alquilado aplican para mínimo grupos de 40 personas.

Se puede hacer uso del salón de eventos Kahli a partir de 40 invitados y con máximo de 150 invitados.  
Para eventos menores de 40 personas consultar por otras áreas alternativas.



# Jardín para ceremonias



# TE OFRECEMOS 5 PAQUETES DIFERENTES:

BODA

Silver

## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte +  
1 postre + Coctel con licor +  
Bebidas naturales o gaseosas  
ilimitadas + queque de boda  
buttercream o naked\*

Precio por persona:  
₡34.900 IVA incluido

BODA

Gold

## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte +  
1 postre + Coctel con licor +  
Bebidas naturales o gaseosas  
ilimitadas + queque de boda  
buttercream o naked\*

Precio por persona:  
₡39.900 IVA incluido

BODA

Platinum

## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte +  
1 postre + Coctel con licor +  
bebidas naturales o gaseosas  
ilimitadas + queque de boda  
buttercream o naked\*

Precio por persona:  
₡44.900 IVA incluido

Kahli  
by Chef Sophia

\*aplican restricciones en el diseño de queque.

# TE OFRECEMOS 5 PAQUETES DIFERENTES:

## Mañana DE BODA

### Este paquete incluye:

1 entrada + 1 plato fuerte +  
1 postre + 1 Coctel con licor +  
1 jugo de naranja + café o té +  
Bebidas naturales ilimitadas +  
queque de boda buttercream o  
naked\*

**Precio por persona:  
\$34.900 IVA incluido**

## Tardes DE BODA

### Este paquete incluye:

2 bocadillos + 1 plato fuerte +  
1 postre + 1 Coctél con licor +  
café o té + Bebidas naturales o  
gaseosas ilimitadas + queque  
de boda buttercream o naked\*

**Precio por persona:  
\$36.900 IVA incluido**

**Kahli**  
by Chef Sophia

\*aplican restricciones en el diseño de queque.



## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte (1 proteína y 2 guarniciones) + 1 postre +  
Coctel con licor + Bebidas naturales gaseosas ilimitadas +  
queque de boda buttercream o naked\*

### 1 Entrada:

- Ceviche de palmito.
- Crema de tomate, acompañado de crostinni de ajo y hierbas.
- Crema de ayote, acompañado de crostinni de ajo y hierbas.

### 1 Proteína a elegir:

- Trocitos de lomo de res estilo oriental.
- Pollo en salsa de hongos de cultivo nacional.
- Lomo de cerdo mostaza miel con salsa de tomillo y limón.

### 2 Guarniciones a elegir:

- Vegetales de temporada a la mantequilla.
- Zanahorias glaseadas.
- Ensalada: mix de lechugas, tomate cherry, zanahoria, repollo morado, aderezo balsámico.
- Papas salteadas al romero.
- Arroz con almendras.
- Puré de papa gratinado.

### 1 Postre:

- Pie de limón.
- Mousse de maracuyá o de fresa.
- Panacota de Moka (café).

### Bebidas frías ilimitadas:

- Natural: Maracuyá y guanábana, Té frío. Gaseosas: Coca Cola, Coca Cola sin azúcar y Ginger Ale.

### 1 coctel con licor a elegir:

- Mimosas de frutos rojos.
- Espumante con mora y menta.

### Queque:

- Sabor del queque:
  - vainilla
  - chocolate
  - marmoleado (vainilla y chocolate)
  - vainilla con ralladura de naranja
  - vainilla con ralladura de limón
- Sabor de relleno:
  - Cookies and cream
  - Leche condensada cocida
  - Ganache de chocolate
  - Nutella
  - Coco con leche condensada
  - mermelada de fresa
  - mermelada de Mora
  - Crema de limón

Precio por persona: \$34.900 IVA incluido

\*aplican restricciones en el diseño de queque.





## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte (1 proteína y 2 guarniciones)+ 1 postre +  
Coctel con licor + Bebidas naturales o gaseosas ilimitadas +  
queque de boda buttercream o naked\*

### 1 Entrada:

- Berenjena rellena con tomate, ajo, albahaca y aceite de oliva.
- Crema de brocoli, acompañado de crostinni de ajo y hierbas.
- Dúo de brusquetas: pesto, hongos y tomate salteado.

### 1 Proteína a elegir:

- Pollo en salsa de brocoli o de mora.
- Lomo de cerdo en salsa naranja chipotle.
- Lomito en chimichurri argentino.

### 2 Guarniciones a elegir:

- Vegetales del campo con hierbas (vainica, coliflor, remolacha, zuquini).
- Salteado de hongos con espinaca.
- Ensalada de mostaza china con pepino, tomate cherry y cubos de queso fresco.
- Papas al gratín.
- Arroz salvaje.
- Puré de camote.

### 1 Postre:

- Torta húmeda de chocolate con almendra caramelizada.
- Panacota de frutos rojo.
- Torta de Raffaello.

### Bebidas frías ilimitadas:

- Natural: Maracuyá y guanábana, Té frío. Gaseosas: Coca Cola, Coca Cola sin azúcar y Ginger Ale.

### 1 coctel con licor a elegir:

- Mimosas de frutos rojos.
- Espumante con mora y menta.

### Queque:

- Sabor del queque:
  - vainilla
  - chocolate
  - marmoleado (vainilla y chocolate)
  - vainilla con ralladura de naranja
  - vainilla con ralladura de limón
- Sabor de relleno:
  - Cookies and cream
  - Leche condensada cocida
  - Ganache de chocolate
  - Nutella
  - Coco con leche condensada
  - mermelada de fresa
  - mermelada de Mora
  - Crema de limón

Precio por persona: \$39.900 IVA incluido

\*aplican restricciones en el diseño de queque.

PAQUETE

Platinum  
Kahli  
by Chef Sophia

## Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte (2 proteínas y 2 guarniciones) + 1 postre  
+ Coctel con licor + bebidas naturales o gaseosas ilimitadas  
+ queque de boda buttercream o naked\*

### 1 Entrada:

- Crema de setas nacionales (hongo) acompañado de crostinni.
- Ceviche de corvina y mango.
- Rollito de zucchini con spread de albahaca y salmón.

### 2 Proteína a elegir:

- Pechuga de pollo rellena de queso palmito, espinaca y tomate seco.
- Pechuga de pollo con salsa de tapa de dulce.
- Lomo de cerdo relleno de queso mozzarella de hierbas, semillas, y pan molido en salsa de ciruela.
- Churrasco a la parrilla con mantequilla de hierbas.
- Salmón con costra de pesto y almendra.

### 2 Guarniciones a elegir:

- Berenjena a la parmesana.
- Ensalada caprese.
- Vainicas orientales, salteadas con ajonjolí y soya.
- Quinoa con cítricos y hierbas frescas.
- Arroz cremoso.
- Camotes rostizados con hierbas.

### 1 Postre:

- Tiramisú.
- Mousse de tres chocolates.
- Torta de queso con arándanos.

### Bebidas frías ilimitadas:

- Natural: Maracuyá y guanábana, Té frío. Gaseosas: Coca Cola, Coca Cola sin azúcar y Ginger Ale.

### 1 coctel con licor a elegir:

- Mimosas de frutos rojos.
- Espumante con mora y menta.

### Queque:

- Sabor del queque:
  - vainilla
  - chocolate
  - marmoleado (vainilla y chocolate)
  - vainilla con ralladura de naranja
  - vainilla con ralladura de limón
- Sabor de relleno:
  - Cookies and cream
  - Leche condensada cocida
  - Ganache de chocolate
  - Nutella
  - Coco con leche condensada
  - mermelada de fresa
  - mermelada de Mora
  - Crema de limón

Precio por persona: \$44.900 IVA incluido

\*aplican restricciones en el diseño de queque.





## Este paquete incluye:

1 entrada + 1 plato fuerte + 1 postre + 1 Coctel con licor  
+ 1 jugo de naranja + café o té + Bebidas naturales ilimitadas +  
queque de boda buttercream o naked\*

### 1 Entrada:

- Parfait de frutas, granola y yogurt.
- Mini Bowl de avena y frutas: fresas, almendras, arándano, chía y coco.

### 1 Plato fuerte:

- Gallo Pinto, huevo, plátano maduro en miel, natilla, queso blanco y pan de hierbas.
- Omelette (queso, hongos, cebollín, cebolla, y chile dulce), Pancakes y tocineta.
- Bagel de salmón ahumado, spread de queso crema y eneldo, pepino y vinagreta de tomate cherry y cebolla morada al balsámico acompañado de hashbrown o frutas de temporada.
- Focaccia sándwich de desayuno con huevo, queso cheddar, tocineta y cebollín, acompañado o frutas de temporada.

### 1 Postre:

- Pie de limón.
- Carlota de queso crema y fresas.
- Panacota de frutos rojos.

### Bebidas:

- **1 coctel con licor a elegir:** Mimosas de frutos rojos o Mimosa Sunrise.
- **1 jugo de naranja.**
- **Bebidas ilimitadas:** Maracuyá y guanábana, Té frío.
- **Bebidas calientes ilimitadas:** Café negro o con leche y variedad de té.

### Queque:

- Sabor del queque:
  - vainilla
  - chocolate
  - marmoleado (vainilla y chocolate)
  - vainilla con ralladura de naranja
  - vainilla con ralladura de limón
- Sabor de relleno:
  - Cookies and cream
  - Leche condensada cocida
  - Ganache de chocolate
  - Nutella
  - Coco con leche condensada

\*aplican restricciones en el diseño de queque.

Precio por persona: \$34.900 IVA incluido



## Este paquete incluye:

2 bocadillos + 1 plato fuerte + 1 postre +  
1 Coctél con licor + café o té + Bebidas naturales o  
gaseosas ilimitadas + queque de boda buttercream o naked\*

### 2 Bocadillos a elegir:

- Profiteroles de salmón y eneldo.
- Focaccia artesanal con mermelada de tomate.
- Hojaldrado de espárragos y queso gouda.
- Eclair de crema de Baileys.
- Brownie de caramela salado.
- Tartaleta de coco y nuez.

### 1 Plato fuerte a elegir:

- Medallón de cerdo en salsa agridulce, vainicas rostizadas y puré de camote.
- Pollo en salsa cremosa de espinaca, puré de papa y zanahorias glaseadas.
- Salmón a la parilla con costra de papa rallada y salsa teriyaki, arroz de sushi y vegetales.

### 1 Postre a elegir:

- Tiramisú.
- Mousse de tres chocolates.
- Tarta de queso con arándanos.

### Bebidas:

- **1 coctel con licor a elegir:** Mimosas de frutos rojos o Espumante con mora y menta.
- **Bebidas ilimitadas:** Maracuyá y guanábana, Té frío, Coca Cola, Coca Cola sin azúcar y Ginger Ale.
- **Bebidas calientes ilimitadas:** Café negro o con leche y variedad de té.

### Queque:

- Sabor del queque:
  - vainilla
  - chocolate
  - marmoleado (vainilla y chocolate)
  - vainilla con ralladura de naranja
  - vainilla con ralladura de limón
- Sabor de relleno:
  - Cookies and cream
  - Leche condensada cocida
  - Ganache de chocolate
  - Nutella
  - Coco con leche condensada

\*aplican restricciones en el diseño de queque.

Precio por persona: \$36.900 IVA incluido

# Opciones adicionales

LAS OPCIONES MENCIONADAS EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS NO ESTÁN INCLUIDAS  
EN EL PRECIO DEL PAQUETE, TIENEN UN COSTO ADICIONAL. CON GUSTO TE COTIZAMOS.

OPCIÓN ADICIONAL:

# Mesa Dulce

SE COLOCAN 2 POSTRES POR INVITADO.



## ELEGÍ 3 POSTRES DIFERENTES:

Shot de Tres Leches

Shot o canasta de Mousse de horchata

Trufas

Fresas decoradas

Cake Pops

Alfajores

Shot de Pie de Limón

Eclairs

Galletita de mantequilla decorada

Cuñita de queque de naranja y amapola

Brownies de caramelo salado

**Precio por persona: \$2.600 IVA incluido**

El precio incluye montaje básico sobre una base de 3 niveles y mantelería  
Este precio no incluye decoración floral, fondos ni rotulación de postres.

**NO SE PERMITE EL INGRESO DE ALIMENTOS FUERA DE KAHLI, COMO QUEQUES, MESAS DULCES, BOCADILLOS, DIPS, ETC.**



## BASE DE 3 NIVELES A UTILIZAR EN EL MONTAJE BÁSICO:



## OTROS MONTAJES DISPONIBLES CON PROVEEDOR EXTERNO:



## EJEMPLOS DE DECORACIÓN DE MINI POSTRES:



OPCIÓN ADICIONAL:

# Opciones para Compartir

A los paquetes pueden adicionar las siguientes opciones:

Dip de Tocineta.

Dip de Queso Crema, Tomate y Albahaca.

Hummus tradicional o con remolacha.

Focaccia artesanal con pesto.

\*\* Acompañados con tostadas de pan de la casa.

**Precio por mesa: \$12.000 IVA incluido**

OPCIÓN ADICIONAL:

# Paquetes para Niños

Bebidas + plato fuerte + postre **₡15.500** por niño

## 1 Plato fuerte a elegir:

- Strips de pollo con papas
- Pasta Pomodoro con queso
- Pollo y puré de papa.

## 1 Postre a elegir:

- Misma opción que se elija para los adultos o copa de helado con toppings.

**Opción de Desayuno:** jugo de naranja, pancakes o tostadas francesas.

---

# Comida para Staff

**₡8.500** por persona

- Hamburguesa Kahli + 1 bebida
- Strips de Pollo con papas + 1 bebida
- Pasta con pollo + 1 bebida
- Ensalada de la huerta + bebida

**Opción de desayuno:** Pinto , huevo y natilla, y café o fresco natural del día.

# Paquetes de Mantelería y Mobiliario

MONTAJE

## Kahli

**Este montaje está incluido en todos los paquetes de alimentación.**

- Mesa redonda para 10 personas.
- Variedad de Sillas: Tiffany, Paris, Tolix o Avant Garden color a elegir.
- Mantel y/o cubremnateles a elegir entre Sonata, Seda, Damasco, Tergal, Gaza, Lino o Loneta Española.
- Servilletas sonata, color a elegir.
- Transporte y montaje.

**Sin costo adicional**

MONTAJE

## Diamante

**Este montaje incluye:**

- Mesa redonda para 10 personas.
- Mantel de lujo: variedad de diseños y texturas (lentejuelas, encajes, etc)
- Sillas Chamaleon (Mesh, Floral o Zero), Cross Back, Bambú.
- Servilleta: damasco, seda o satín. variedad de colores.
- Plato base de vidrio dorado, plateado, transparente o de rattán.
- Transporte y montaje.

**Precio adicional por persona:  
\$2.900 IVA incluido**

Manteles adicionales: el paquete incluye 1 mantel por cada 10 personas. En caso de separar a los invitados en mesas de menos de 10 personas se adicionarán los manteles necesarios para estas mesas por un costo adicional.



ADICIONALES DE  
*Mantelería y Mobiliario*

**Sillas extras:**

- Silla Tiffany \$2,5 por persona
- Silla Tolix o Avant Garden \$2,5 por persona
- Silla Napoleón y Paris \$5,5 por persona
- Silla Cross Back, Chanel, Camaleon: Mesh, Floral o Zero \$5,5 por persona

**Mantelería extra:**

- Sonata: \$5 por unidad
- Tafeta corrugado, Organzas, Lino, seda, o damasco \$12 por unidad
- Premium (texturizados, encajes y lentejuelas) \$25 por unidad

**Mantel extra Sonata**

\$5 por unidad en caso de requerir para mesa de ceremonia, mesa dulce, mesa de regalos, mesa de comida, etc.

**Platos base** \$2,5 por persona

**Cubertería dorada** \$3 por persona

**Cocteleras** (solo mesa)

- Plástica con mantel de licra (blanca, negra o de color) \$14 por unidad.
- De lujo (tolix, dorada con sobre blanco, toda dorada, o vidrio) \$25 por unidad.

**Silla para mesa coctelera:** \$12 la unidad.

**Salas Lounge** de \$350 a \$450 por juego de 10 personas (precios varían según diseño)

**Barra de Bar:** \$250 (precios varían según diseño).

**Mobiliario para ceremonias:**

- Mesa del oficiante: \$70
- Banca para los novios: \$55

Estos precios ya incluyen el IVA. Tarifa en colones sujeta a tipo de cambio del BCCCR, 8 días antes del evento.

# Detalles de Contratación:

1. La oferta de esta cotización tiene una validez de 8 días.
2. Se solicita el 30% para reservar de la fecha con la aprobación de la cotización. Se debe confirmar con el encargado si la fecha está disponible antes de hacer el pago. (Este 30% no es reembolsable ni aplicable para otro evento en caso de cancelación del evento).
3. El 70% restante se deberá cancelar 8 días antes de la fecha del evento.
4. Los pagos deberán realizarse a través de transferencia electrónica y enviar comprobantes al correo eventos@kahli.cr (Este correo debe ser confirmado como recibido).
5. Los cambios de la cotización se deberán realizar de manera escrita por el cliente 15 días antes del evento, estableciendo la cantidad final de invitados. Solamente se permite aumentar cantidad de personas. Si la cantidad final de invitados son menos de 40 personas, se tendrá que pagar igualmente por las 40 personas que es el mínimo requerido.
6. El cliente podrá traer su propio licor pagando un descorche de ₡2.500 por persona. Si requiere bebidas de acompañamiento (ligas) el descorche tendrá un valor de ₡4.900 por persona.
7. Todo consumo adicional deberá ser cancelado por el cliente al finalizar su evento.
8. Duración establecida para uso del salón:
  - BODAS: 5 horas
  - OTROS EVENTOS: 4 horas

\*\*\*El costo por hora adicional de uso del salón es de ₡120.000 (esto no incluye horas extras de otros proveedores)
9. **En ningún evento se permite el ingreso de alimentos externos, esto incluye mesa dulce, queques, bocadillos, dips, etc.**  
Los recuerdos comestibles se pueden llevar pero no se pueden consumir dentro de Kahli.
10. Si el día del evento no se consume la totalidad de alimentos contratados, no es permitido retirarlos de nuestras instalaciones. Esto debido a manipulación de alimentos y permisos del ministerio de salud.
11. No es permitido pegar nada en la paredes ni vidrios de nuestro salón de eventos como masking tape, cintas adhesivas, cintas de doble cara, clavos, goma en spray, silicón frío, stickers, etc). Tampoco cortinas para paredes o ventanas, ni telas drapeadas en el techo.
12. Los eventos con música no pueden pasar del máximo de decibeles permitidos por ley. Únicamente se puede contratar proveedores de música o animación si se realiza el evento en el salón de eventos Kahli.
13. Kahli no se hace responsable por robos o artículos extraviados del cliente o sus invitados por algún descuido.

Nuestra política es promover espacio para buena convivencia y sano disfrute.  
Kahli se reserva la aprobación final de las actividades que se vayan a realizar durante el evento.




## *Estamos en Curridabat*

**WAZE:** KAHLI CENTRO GASTRONÓMICO

NO TRABAJAMOS RESERVACIONES DE  
ACTIVIDADES A LA CARTA, PARA ESTO OFRECEMOS  
LOS PAQUETES ESPECIALES.

CON GUSTO TE HACEMOS UN PAQUETE  
PERSONALIZADO.

 4031-5493

 EVENTOS@KAHLI.CR

  KAHLICR

WHATSAPP:7066-4605