



Por por a tivo



REUNIONES - LANZAMIENTOS - TEAM BUILDING -
CELEBRACIONES EMPRESARIALES

Kahli
By Chef Sophia

Los paquetes incluyen:

- **Uso de salón de eventos.**
- Paquete de **alimentación y bebidas.**
- Servicio de **saloneros.**
- **Menaje** (platos, vasos, copas, y cubertería Kahli).

- Paquete de **mantelería y mobiliario Kahli para salón de eventos.** (Eventos de más de 40 personas).
 - Mesas redondas de 10-12 personas (180cm de diámetro).
 - Sillas Tiffany dorada; Napoleón Blanca, Negra o Transparente; París Café oscuro; Versailles Wash.
 - Mantel Base y mantel de lujo para salón de eventos del catálogo.
 - Servilletas de tela, color a elegir.

- Paquete de **mantelería y mobiliario Kahli para áreas del restaurante.** (Eventos de 15 a 30 personas).
 - Mesas del restaurante según área reservada.
 - Sillas Po del restaurante: color sujeto al área que se reserva y cantidad de personas.
 - Camino de mesa y plato base.
 - Servilletas de tela, 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.
- La microfonía y sonido no están incluidos, pero se puede contratar a Kahli por aparte.
- No se alquilan solo las instalaciones, se debe contratar siempre un paquete.

Se puede hacer uso del salón de eventos Kahli a partir de 40 invitados y con máximo de 130 invitados.
Para eventos menores de 40 personas consultar por otras áreas alternativas.

IDEAL PARA SEMINARIOS DE UN DÍA:

Día Corporativo:
EN EL SALÓN DE EVENTO
Kahli
by Chef Sophia

Este paquete incluye:

Coffee break AM + Almuerzo con postre + Coffee break PM

Coffee break AM: 1 Parfait de frutas, granola y yogurt + 1 bocadillo a elegir (ver lista abajo) + 1 Café o Té + 1 Jugo de Naranja.

Almuerzo: 1 plato Fuerte + 2 bebidas naturales (maracuyá, guanábana o té frío) o gaseosa + 1 postre.

Opciones de Plato Fuerte:

1. Lasagna de pollo o de carne, acompañado de ensalada verde.
2. Pollo a la parrilla en salsa napolitana, puré de papa y ensalada verde.
3. Arroz con palmito, acompañado de ensalada verde.

Postre:

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

Coffee break pm:

3 bocadillos a elegir (ver lista abajo) + 1 Café o Té + 1 refresco Natural (maracuyá, guanábana o té frío)

Bocadillos a elegir entre:

Opciones saladas: Voulevant de tomate y cebollas rostizadas, Voulevant de pollo y espinaca, Empanadita de palmito.

Opciones dulces: Alfajor, Profiterol de crema pastelera, o Muffin de zanahoria y nueves con frosting.

Precio por persona: **€32.000 IVA incluido**

Almuerzo Corporativo:

EN EL SALÓN DE EVENTO

Kahli
by Chef Sophia

Este paquete incluye:

1 plato fuerte + 1 postre +

Bebidas naturales o gaseosas ilimitado

1 Plato Fuerte a elegir:

- Lasagna de pollo o de carne, acompañado de ensalada verde.
- Pollo a la parrilla en salsa napolitana, puré de papa y ensalada verde.
- Arroz con palmito, acompañado de ensalada verde.

1 Postre:

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

Bebidas ilimitadas: Maracuyá y guanábana, Té frío, Coca Cola, Coca Cola sin azúcar y Ginger Ale.

Precio por persona: \$24.000 IVA incluido

Tarde Corporativa

EN EL SALÓN DE EVENTO

Kahli
by Chef Sophia

Este paquete incluye:

Almuerzo (plato fuerte + 2 bebidas + postre) + Coffee break PM

Almuerzo: 1 Plato Fuerte + 2 bebidas naturales o gaseosas + 1 postre.

Opciones de Plato Fuerte:

1. Tarta hojaldrada de pollo y espinaca, acompañado de ensalada verde.
2. Pollo a la parrilla gratinado en salsa napolitana, puré de papa y ensalada verde.
3. Pescado con salsa de limón y almendras, arroz integral y ensalada de lechugas y edamame en vinagreta.

Postre:

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

Coffee break pm:

3 bocadillos a elegir (ver lista abajo) + Café o Té + 1 refresco Natural o gaseosa

Bocadillos a elegir entre:

Opciones saladas: Voulevant de tomate y cebollas rostizadas, Voulevant de pollo y espinaca, Empanadita de palmito.

Opciones dulces: Alfajor, Profiterol de crema pastelera, o Muffin de zanahoria y nueves con frosting.

Precio por persona: \$28.900 IVA incluido

IDEAL PARA CENAS O ALMUERZOS EMPRESARIALES:



Este paquete incluye:

1 entrada + plato fuerte (1 proteína y 2 guarniciones) + 1 postre +
Coctel con licor + Bebidas naturales gaseosas ilimitadas

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).

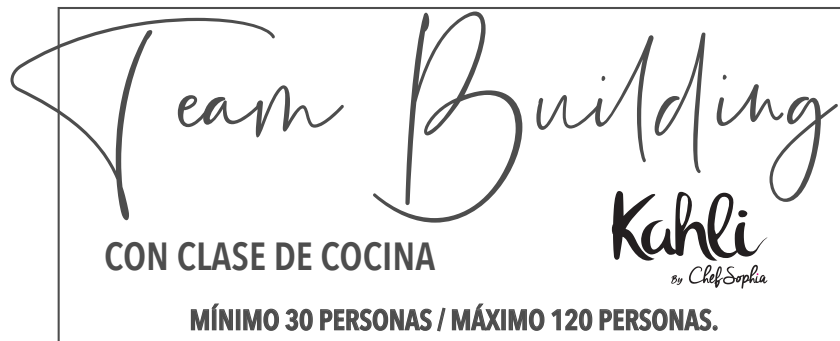
Bebidas frías ilimitadas:

- 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.

Precio por persona: \$37.900 IVA incluido



ESTE PAQUETE ES COMPUESTO Y SE DEBE SUMAR EL MONTO
DE TEAM BUILDING + EL PAQUETE DE ALIMENTACIÓN
DE LA SIGUENTE PÁGINA.

Nuestros team buildings de cocina constan de dos partes:

Parte 1: Show de cocina. Es una clase magistral con uno de nuestros chefs de Kahli donde se aprenderán técnicas y recetas relacionados con la temática elegida.

Parte 2: Clase práctica. Todos los asistentes participarán de la creación de una de las recetas explicadas por el chef. Todos los ingredientes estarán listos en estaciones para que puedan preparar en grupo la receta con la guía del chef.

¿Qué incluye?

- Clase magistral con uno de los chefs profesionales de Kahli.
- Ingredientes para las recetas del show y de la clase práctica.
- Equipo y utensilios para la preparación de las recetas.
- Degustación de lo preparado en la clase de cocina.
- Streaming profesional: cámara, proyección y sonido.
- Uso de instalaciones en el salón de eventos Kahli.
- Alquiler de mesas redondas con manteles y sillas.
- Servicio de salonereros.
- Bebidas ilimitadas natural o gaseosas.

Temáticas disponibles:

- Sushi
- Dumplings
- Ceviches
- Pizzas
- Empanadas de harina con diferentes rellenos
- Decoración de galletas.
- Mini postres sin horno en vasitos.

Precio por persona team building: \$48.900 IVAI + paquete de alimentación

Paquetes de alimentación para team building con clase de cocina:

(A estos precios se les debe sumar el costo del team building de cocina de la página anterior. No se pueden contratar sin el team building).

Paquete 1: Coffee Break: Café o té ilimitado + 3 bocadillos a elegir entre:

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| - Dulces: | - Salados: |
| - Alfajores de dulce de leche. | - Voulevant de pollo y espinaca. |
| - Rollos de canela. | - Butifarra de Roast Beef. |
| - Mini torta de chochoalmendra. | - Mini quiche de tomate y queso. |
| - Cuñita de queque de limón. | - Cono pizzeria. |
| - Eclair relleno crema de Baileys. | - Espirales de queso y orégano. |

Precio por persona: €11.500 IVAI + team building

Paquete 2: Almuerzo o cena: plato fuerte + postre a elegir entre:

Plato fuerte:

- Lasagna de pollo o carne con side de ensalada.
- Pollo en salsa de hongos, con vegetales y puré de tubérculos.
- Medallón de lomo de cerdo con BBQ de naranja y chipotle, con camote asado y vainicas.
- Lomo de res al chimichurri, acompañado con vegetales y papas.

Postre a elegir:

- | | |
|---|-----------------------|
| - Queque de Zanahoria Kahli con nueces caramelizadas. | - Cheesecake de fresa |
| - Flan de coco | - Panacota de moka |
| - Queque de chocolate Kahli | |

Precio por persona: €15.500 IVAI + team building

Paquete 3: Aperitivos (tipo coctel): 5 aperitivos a elegir (4 salados y 1 dulce) + 2 bebidas alcohólicas a elegir entre vino o cerveza.

Salados:

- Pincho de mini vegetales a la parrilla con chimichurri
- Pincho capresse con pesto
- Bolitas de pollo cubiertas de macadamia con mermelada de tomate
- Arancinis de palmito relleno de queso cheddar y salsa de queso
- Esferas de platano maduro con mayonesa de tapa de dulce
- Mini sandwich de salmon con spread de queso, eneldo y pepino
- Albóndiga con salsa queso azul
- Rollo de roast beef con zuquini y chile morron
- Brocheta de lomito con mermelada de tomate

Salados:

- Brocheta de pollo satay
- Shot de ceviche tropical - corvina y mango
- Croqueta de camarones
- Pincho de camaron con coco y chutney de mango
- Wantan de camaron con salsa asiática
- Montadito de lomo con hongos
- Datiles envueltos en tocineta
- Rollos primavera con salmon y salsa soya naranjilla

Dulces:

- Trufa de chocolate blanco con ralladura de naranja rellena de almendra.
- Eclair con salsa de caramelo.
- Mini pie de limon.
- Shot de mouse de maracuyá y fresa.

Precio por persona: €14.500 IVAI + team building

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 maracuyá

Trufas

Fresas decoradas

Cake Pops

Alfajores

Shot de Pie de Limón

Eclairs

Galletita de mantequilla decorada

Cuñita de queque de limón

Precio por persona: \$2.900 IVA incluido

El precio incluye montaje básico sobre una base de 3 niveles.
Este precio no incluye mantelería, 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:

Queques Personalizados



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