

DISFRUTA *tu* EVENTO

con los mejores grill masters

BIENVENIDO A UNA *gran* EXPERIENCIA

En **Eventos de Fuego** creamos experiencias gastronómicas en torno al fuego, combinando técnica parrillera profesional, productos de alta calidad y un servicio en vivo que impacta. Nuestro equipo cuenta con amplia experiencia y reconocimiento en competencias de asado, tanto a nivel nacional como internacional.

Ofrecemos **formatos de servicio gastronómico**, pensado para veganos y para los amantes de la carne, pescados y mariscos.





SERVICIOS *de fuego*

EVENTOS DE EMPRESA

Perfectos para generar el mejor ambiente de compañerismo y camaradería con **los mejores masters grill**.

ASADOS A DOMICILIO

Reúne a tus familiares y amigos, y nosotros nos encargamos de todo para que disfruten de una grata **experiencia culinaria**.

MATRIMONIOS

Banquetería, coctelería y repostería de primer nivel para dar vida al **mejor momento de tu vida**.



**GRILL MASTERS de
NIVEL MUNDIAL**

Premiados en los mejores festivales



**EXPERIENCIA y
EXCELENCIA**

Más de 15 años de trayectoria

eventosdefuego.cl

ASADO

a la MESA
premium

Cóctel frío

Selección de bocados gourmet para comenzar el evento, entre los que se pueden elegir opciones como:

- Crostini de queso camembert.
- Tartar de atún con palta en mini sopaipilla
- Camarones a la parrilla con salsa de mango.
- Crostinis de hummus con vegetales asado
- Tartar de betarraga ahumada con palta.
- Brochetas capresse.

Parrilla principal

Selección de carnes premium cocinadas en vivo:

- Punta de ganso Angus Black.
- Pollo a las brasas con especias y cítricos.
- Costillar de cerdo cocinado lentamente.

Postre

Opciones como:

- Piña ahumada al Malibú con maracuyá.
- Tres leches
- Cremoso de limón
- Ensalada de frutas de estación.

Cóctel caliente

Preparaciones calientes elaboradas al momento:

- Empanaditas de cóctel.
- Mini brochetas de carne con verduras.
- Entraña americana con pastelera de choclo.
- Ostiones a la parrilla gratinados.
- Provoleta con pesto.
- Champiñones rellenos con tres quesos.

Acompañamientos

Los invitados pueden elegir entre varias opciones de guarniciones como:

- Papas mayo con cilantro.
- Pastelera de choclo.
- Ensalada chilena.
- Mix verde.
- Choclo mayonesa.
- Arroz árabe.
- Porotos verdes con palmitos.
- Papines asados con romero y merkén.

Este formato está pensado para eventos donde se busca una experiencia gastronómica completa, elegante y con variedad de sabores.

ASADO *a la* MESA *tradicional*

Ideal para celebraciones familiares, eventos corporativos o reuniones donde se busca una experiencia de asado auténtica.

Cóctel de bienvenida

- Choripán de campo.
- Empanada de pino.

Acompañamientos

Opciones como:

- Papas mayo.
- Ensalada chilena.
- Mix verde.
- Arroz árabe.
- Papines al romero.

Parrilla principal

- Costillar de cerdo ahumado.
- Punta picana Angus Black.
- Pollo a las brasas con hierbas.

Postre

Alternativas:

- Piña al Malibú.
- Tres leches.

Pensado para eventos más informales o celebraciones privadas de menor escala.

ASADO *a la* MESA *classic*

Cóctel de bienvenida

- Choripán artesanal.
- Sopaipillas con pebre.

Acompañamientos

Selección reducida de ensaladas tradicionales.

Parrilla principal

- Punta picana Angus Black.
- Pollo a las brasas.
- Costillar de cerdo.

CÓCTEL PARRILLERO

Formato dinámico donde los invitados disfrutan de **preparaciones en formato bocado** que se sirven durante todo el evento, manteniendo siempre el protagonismo de la parrilla. Ideal para **eventos corporativos, lanzamientos, cumpleaños, matrimonios informales y celebraciones sociales.**

CÓCTEL PARRILLERO *premium*

Una experiencia gastronómica elegante con preparaciones de alto nivel.

Del mar a la parrilla

- Pulpo Pekín a las brasas.
- Ostiones parmesanos.

De la parrilla campeona

- Pinchos de malaya a la pizza.
- Entraña americana con chimichurri.
- Punta picana Black.

Inspiración del chef

- Choripán abierto con mozzarella y pebre de mango.
- Quesadilla de pulled pork.
- Flat iron con pastelera de choclo.
- Papas a la parrilla con hummus.

Postre a la parrilla

- Mango a la parrilla.
- Piña Malibú.

CÓCTEL PARRILLERO

tradicional

Formato más cercano al asado chileno.

Inicio

- Choripán artesanal.
- Empanadas.

Parrilla

- Punta picana Angus.
- Alitas BBQ.
- Malaya de cerdo.
- Flat iron.

Postre

- Mango a la parrilla.
- Piña Malibú.



Una alternativa simple pero sabrosa.

CÓCTEL PARRILLERO

classic

Inicio

- Sopaipillas con pebre.
- Choripán artesanal.

Parrilla

- Punta picana Angus.
- Alitas BBQ.
- Malaya de cerdo.
- Flat iron.

Postre

- Mango o piña a la parrilla.

ALTERNATIVA

vegana

Para invitados vegetarianos o veganos.

- Bruschetta de hummus con verduras asadas.
- Espárragos a la parrilla con mayonesa cítrica.
- Tacos de maíz con palta ahumada.

- Brochetas de vegetales
- Pastel de choclo vegano
- Berenjenas asadas con salsa sour cream.

Estas opciones pueden incorporarse dentro de cualquiera de nuestros servicios gastronómicos.

SERVICIOS EXTRA



Vajilla completa

Incluye todo el equipamiento necesario para el servicio:

- Platos de loza.
- Cubiertos completos.
- Copas y vasos.
- Tazas de café.
- Montaje y retiro posterior.

Barra libre

- Destilados (pisco, ron, vodka, gin o whisky).
- Bebidas y jugos.
 - Agua.
 - Hielo.
 - Cristalería.
 - Bartender.
- Montaje de barra.

Aperitivos

Servicio de bebidas de bienvenida que puede incluir:

- Vino tinto o blanco.
- Espumante.
- Pisco sour.
- Aperol o ramazzotti.
- Mocktails.

Mobiliario

- Mesas.
- Sillas.
- Mantelería.
- Decoración.

Cordero al palo

Servicio de cocción tradicional de cordero a fuego lento en parrilla vertical, ideal para eventos grandes o donde se busca una experiencia visual impactante.

Estación de café

- Café de grano.
- Agua caliente.
- Galletas.
- Azúcar y endulzantes.
- Tazas y accesorios.



Barra de postres

- Mini empolvados.
- Mini mil hojas.
- Chilenitos.
- Leche asada.
- Shots de frutas.

Tabla a la chilena

- Queso mantecoso.
- Queso fresco.
- Arrollado de huaso.
- Jamón ahumado.
- Aceitunas.
- Pickles.
- Sopaipillas.
- Frutas y frutos secos.

Tabla de charcutería

- Quesos seleccionados.
- Prosciutto.
- Salame.
- Aceitunas.
- Hummus.
- Verduras frescas.
- Frutos secos.



INCLUYE SIEMPRE

- Parrillas y ahumadores profesionales.
- Equipo gastronómico especializado.
- Chef parrilleros y personal de apoyo.
 - Carbón y leña.
 - Aliños y salsas parrilleras.
 - Mesas de apoyo.
- Logística completa del servicio.
- Montaje y desmontaje del evento.



En **Eventos de Fuego** transformamos cada evento en una experiencia inolvidable alrededor del asado.

Con amplia trayectoria en eventos corporativos y un equipo premiado en **festivales nacionales e internacionales**, llevamos la parrilla a otro nivel. Calidad, técnica y espectáculo en vivo se combinan para ofrecer un servicio único que sorprende y conquista a todos los invitados.

**TODO ESTO
Y MÁS**

**AGENDA *tu*
EVENTO**

y vive una experiencia única