HOTEL
TERMAS CHILLÁN

RESUMEN EJECUTIVO · FLUJO OPERACIONAL

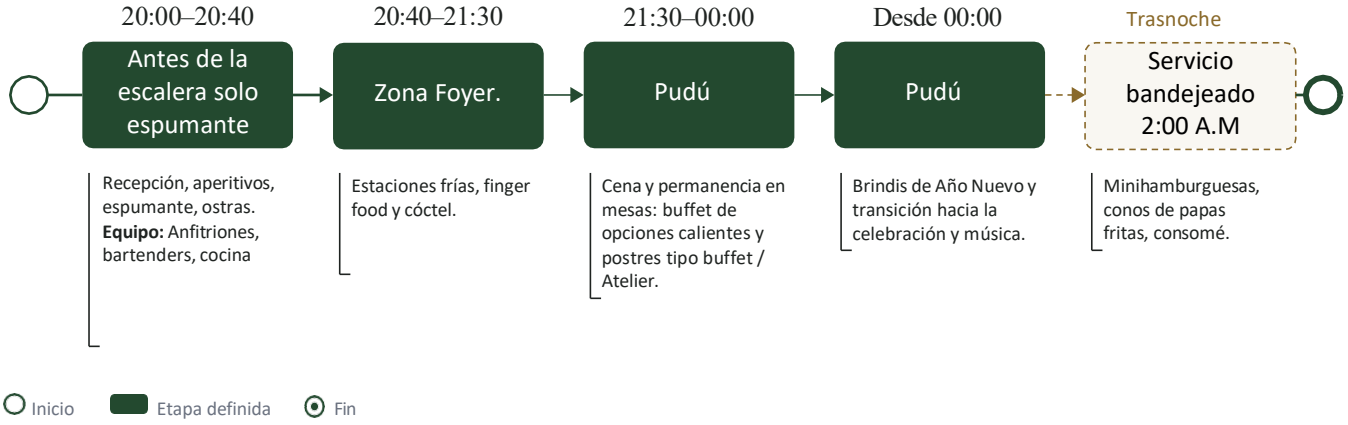
Año Nuevo 2027

Experiencia gastronómica progresiva con desplazamiento guiado entre los espacios de Conference y cierre festivo en el salón Pudú.

Propuesta en desarrollo: la oferta por momento es tentativa.

Esquema del flujo

Recorrido según la pizarra de coordinación: horario sobre cada espacio y lo que ocurre en él, debajo.



Inicio recepción	Brindis	Recorrido hasta el brindis	Espacios
20:00	00:00	4	3
Conference · Piso 1	Salón Pudú	horas, en 3 etapas	Conference, Foyer, Pudú

Propuesta gastronómica por momento

> Estas son algunas de las opciones tentativas que podríamos trabajar en los distintos momentos de esa noche. La idea es que cada espacio tenga identidad propia, sin repetir preparaciones, y que la experiencia suba en intensidad a lo largo de la noche.

Espacio	Cantidad sugerida	Formato	Opciones en carta
Conference · Piso 1	8–10 bocados	Cóctel circulante y estación premium	3
Foyer · Piso 2	12–15 preparaciones	Tres estaciones frías temáticas	17
Pudú · Cena	8–10 calientes	Buffet de gala y terminaciones en vivo	12
Pudú · Postres	8–10 variedades	Atelier de pastelería	10
Pudú · Celebración	4–6 bocados	Recena de medianoche	10

Conference · Piso 1

3 opciones en carta

CONCEPTO

Bocados pequeños, delicados y fáciles de consumir de pie: productos frescos, mariscos, caviar, carnes nobles y contrastes de textura.

ESTACIÓN ESPECIAL

Barra de ostras abiertas al momento, con hielo triturado, limones, mignonette de chalota y espumante. Complementar con charcutería premium y quesos madurados.

Cóctel de recepción

Ostra fresca con granita de espumante
Ostra sobre hielo, granita de espumante brut y perlas cítricas.

Blini de caviar
Mini blini de papa, crème fraîche, caviar y ciboulette.

Esfera de gazpacho de tomate
Esferificación de tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Foyer · Piso 2

17 opciones en carta

CONCEPTO

Evoluciona desde los bocados de recepción hacia preparaciones más elaboradas, en tres estaciones temáticas.

MONTAJE

Estaciones con distintas alturas, vajilla de piedra y porcelana, bandejas refrigeradas y pequeñas preparaciones terminadas frente al huésped.

ESTACIÓN DE FUEGO

Elaboración de alto impacto visual, como roast beef trinchado en vivo o terminaciones con soplete, considerando ventilación, seguridad y capacidad del foyer.

Fresh · Huerta contemporánea

Burrata artesanal
Tomates heirloom, pesto de pistacho y aceite de albahaca.

Carpaccio de betarraga
Betarraga asada, queso de cabra, naranja y nueces caramelizadas.

Ensalada de higos frescos
Higos, rúcula baby, jamón serrano y reducción de balsámico.

Espárragos verdes
Espárragos grillados, holandesa de limón y almendras tostadas.

Tártaro de tomates de colores
Tomates confitados, palta, alcaparras y crocante de semillas.

Mar · Tesoros del Pacífico

Ceviche de pesca del día
Leche de tigre de ají amarillo, camote crocante y cilantro.

Centolla austral
Carne de centolla, emulsión de cítricos y aceite de hierbas.

Carpaccio de pulpo
Pulpo laminado, oliva extra virgen, limón y sal de mar.

Tiradito de salmón
Salmón curado, ponzu, rabanitos y huevas de pescado.

Cóctel de camarones jumbo
Camarones pochados, salsa Marie Rose y palta.

Tártaro de atún
Atún, mango, sésamo negro y emulsión de wasabi.

Cordillera · Carnes nobles y madurados

Carpaccio de filete
Láminas de res, parmesano Reggiano, rúcula y aceite de trufa.

Roast beef de lomo vetado
Res cocida a baja temperatura, mostaza Dijon y encurtidos artesanales.

Terrina de pato
Pato confitado, pistachos y chutney de frutos rojos.

Jamón serrano reserva
Cortado en finas láminas, acompañado de higos y pan cristal.

Tabla de quesos de autor
Brie, Camembert, Gruyère, queso azul, frutos secos y miel.

Paté de campaña
Terrina rústica de cerdo, pepinillos y tostadas de masa madre.

Pudú · Cena

12 opciones en carta

CONCEPTO

Preparaciones más contundentes con presentación refinada, porciones controladas y reposición continua.

Buffet caliente

Filete Wellington
Duxelles de hongos, hojaldre y salsa de vino tinto.

Medallón de res Rossini
Foie gras, trufa y reducción de Madeira.

Costillar de cordero en costra de hierbas
Puré de apionabo y jugo de romero.

Magret de pato
Salsa de cerezas y puré de zanahoria.

Merluza austral confitada
Beurre blanc de espumante y caviar de limón.

langosta y Camarón gratinados
Mantequilla de hierbas y bisque concentrada.

Salmón en costra de pistachos
Salsa de azafrán y cítricos.

Ravioli de centolla
Bisque de crustáceos y aceite de estragón.

Risotto de hongos silvestres
Parmigiano Reggiano y trufa.

Gnocchi de papa
Crema de queso azul y nueces.

Papas fondant
Mantequilla noisette y tomillo.

Vegetales baby glaseados
Miel, cítricos y hierbas frescas.

Pudú · Postres

10 opciones en carta

SHOWCOOKING

Montaje de mini milhojas al momento, terminación de esferas de chocolate con salsa caliente y decoración de petits gâteaux frente al huésped.

Atelier de postres

Esfera dorada de chocolate
Mousse de chocolate oscuro, corazón de frambuesa y cobertura metalizada comestible.

Mini Saint-Honoré
Hojaldre, profiteroles caramelizados y crema diplomática.

Entremet de pistacho
Pistacho, frambuesa y bizcocho de almendra.

Pavlova tropical
Merengue, crema de vainilla, mango y maracuyá.

Ópera de chocolate
Capas de joconde, café y ganache.

Tartaleta de limón de Pica
Cremoso cítrico y merengue italiano.

Macarons franceses
Pistacho, frambuesa, vainilla y chocolate.

Milhojas de vainilla
Hojaldre caramelizado y crema de Madagascar.

Verrine de champagne y frutos rojos
Gelée de espumante, frutos rojos y mousse de yogur.

Petit gâteau de avellanas
Praliné de avellanas, chocolate y crocante de cacao.

Pudú · Celebración y recena

10 opciones en carta

CONCEPTO

Propuesta informal, fácil de comer durante la celebración y sin necesidad de cubiertos.

RECOMENDACIÓN

Para la recena, priorizar cuatro opciones saladas y dos dulces en lugar de montar nuevamente un buffet completo.

Recena · Salado

Mini lobster roll
Brioche tostado con langosta o centolla, mantequilla cítrica y ciboulette.

Mini hamburguesa de wagyu
Queso madurado, cebolla confitada y salsa de trufa.

Mini sándwich de roast beef
Pan de papa, mostaza antigua y rúcula.

Croque monsieur trufado
Brioche, jamón, Gruyère y bechamel trufada.

Mini empanada de cordero
Cordero braseado y chutney de cebolla morada.

Croquetas de jamón serrano
Bechamel cremosa y alioli suave.

Mini bao de cerdo
Cerdo glaseado, pepino encurtido y sésamo.

Recena · Dulce

Bombones de chocolate y champagne
Ganache de chocolate con espumante.

Mini churros de autor
Chocolate caliente y dulce de leche.

Macarons de medianoche
Selección de sabores festivos con detalles dorados.

Información adicional

Los líquidos están incluidos durante la cena (opción maridaje de vinos)
Bar abierto hasta las 3:00 a.m. (incluye cócteles clásicos, combinados, cervezas, vino y bebidas analcohólicas
Pista de baile con Dj en vivo.
Decoración y actividades temáticas.