



Programas de Fidelización & Team Building

La Cocina Entretenida 2024



# La Cocina Entretenida

Nuestro programa de Cocina Entretenida, diseñado para empresas de cualquier tamaño, te invita a vivir un momento inolvidable de encuentro, relajación y distensión junto a tus colaboradores, clientes, proveedores y cualquier otra persona cercana a tu organización. Mas de 70 empresas ya nos conocen. ¡No te lo pierdas!



# Mecánica y Nuestros Chefs



# Mecánica de La Cocina Entretenida

- La actividad dura entre 3 y 5 horas, AM o PM
- Llegada y recepción de los invitados.
- Bienvenida. Recibimos los invitados con un breve cóctel, y los introducimos en el mundo de la cocina. Entrega tips y recomendaciones para la actividad que realizaremos.
- Palabras del cliente hacia sus invitados (pantalla y microfonía incluidas).
- Presentación de la clase, instrucciones y definición de equipos de trabajo, presentación de los platos y de los ingredientes.
- Cena en conjunto con los platos preparados por los invitados, conversando con el equipo del taller respecto a la actividad, y al mundo de la gastronomía.
- Sobremesa y fin de la actividad.

# Chef Carolina Erazo

---

Egresada de INACAP en Chile, viaja a España a perfeccionarse donde obtiene un magister en cocina europea en la escuela de Karlos Arguiñano. Luego, esa experiencia se transforma en 15 años de escuela y trabajo en varios de los más prestigiosos restaurantes del viejo mundo. Hoy, con más de 25 años de experiencia, y ya de vuelta en Chile, plasma todo su conocimiento en variadas cocinas nacionales. Es ganadora del programa Top Chef de TVN, y finalista del del programa El Discípulo del Chef en CHV.





# Chef Rodrigo Barañaño

Rodrigo Barañaño, cocinero chileno con más de 30 años de experiencia en distintas cocinas de Estados Unidos, Europa y Chile, pasando desde aprendiz hasta Chef Ejecutivo de importantes restaurantes, programas en televisión y radio, y embajador de exclusivas marcas gastronómicas, te invita a vivir una experiencia única, donde compartiremos vivencias entre ollas y sartenes, y nos deleitará con el programa de Cocina Entretenida para empresas.

# JULIO, IL PIZZAIOLO

---

Julio, el único Pizzaiolo Chileno certificado por la Associazione de la Verace Pizza Napoletana (AVPN), y top 30 en el último World Pizza Championship de Parma, Italia, nos deleita con una clase maestra de la mejor pizza que podrás probar en Chile. En sus versiones Pizza Napoletana, Pizza Argentina o Pizza Mixta, todas con salsa de tomates y queso mozzarella fior di latte (el original Italiano), luego podrás lucirte con tu familia y amigos.



# Maestros Parrilleros

Maestros Parrilleros: Un nuevo concepto de catering de parrillas para llevar a tu empresa, o para realizar un espectacular día de campo en alguno de los clubs de campo con que trabajamos.

Los mejores cortes, los mejores tips de asados, y la mejor conversación en un evento espectacular.





# Locaciones

# CENTRO EVENTOS LAS TRANQUERAS

## VITACURA – SANTIAGO

Capacidades

Formato Taller Cocina: 20 personas

Formato Evento (sentados): 40 personas

Formato Coctel (de pie): 55 personas











---

# CENTRO EVENTOS ALONSO DE CORDOVA

---

## VITACURA – SANTIAGO

Capacidades

Formato Taller Cocina: 40 personas

Formato Evento (sentados): 50 personas

Formato Coctel (de pie): 75 personas













# CENTRO EVENTOS EL GOLF

## LAS CONDES – SANTIAGO

Capacidades

Formato Taller Cocina: 25 personas

Formato Evento (sentados): 60 personas

Formato Coctel (de pie): 100 personas







# CENTRO EVENTOS NUEVA COSTANERA

VITACURA – SANTIAGO

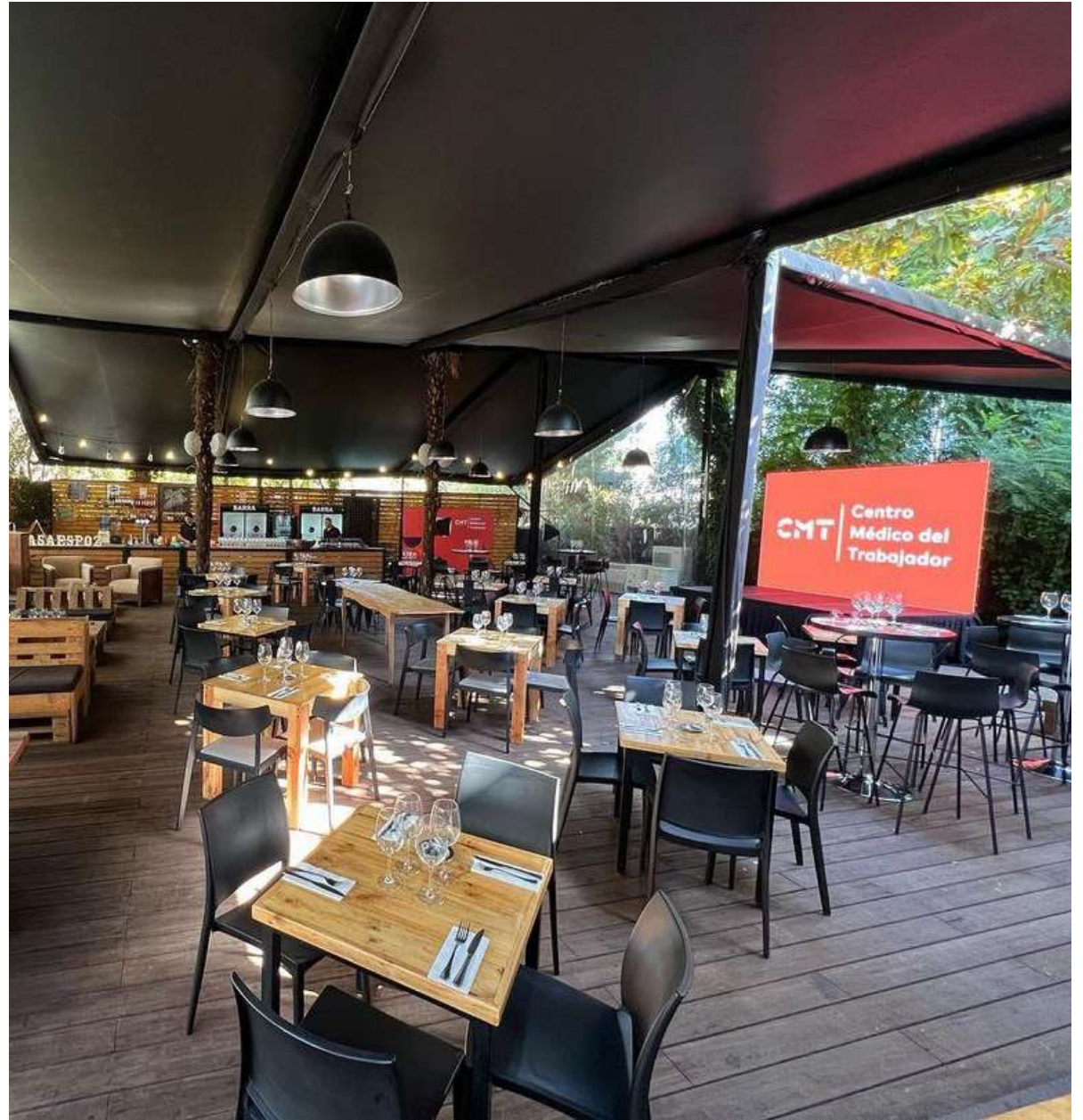
Capacidades

Formato Taller Cocina: 60 personas

Formato Evento (sentados): 100 personas

Formato Coctel (de pie): 180 personas

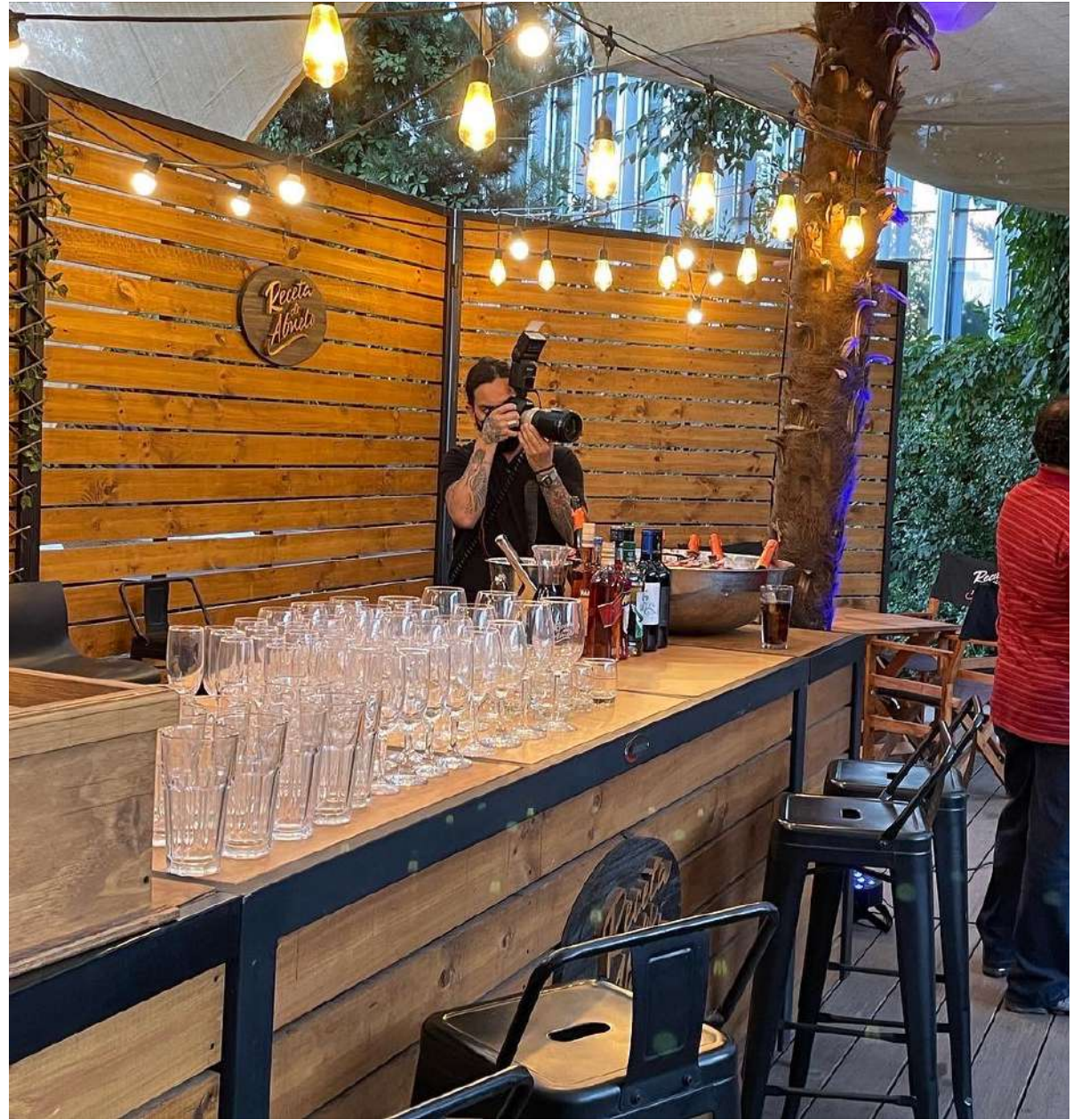












# CENTRO EVENTOS KENNEDY

## VITACURA – SANTIAGO

Capacidades

Formato Taller Cocina: 50 personas

Formato Evento (sentados): 80 personas

Formato Coctel (de pie): 140 personas







---

# Club de Campo La Dehesa

Lo Barnechea, Santiago

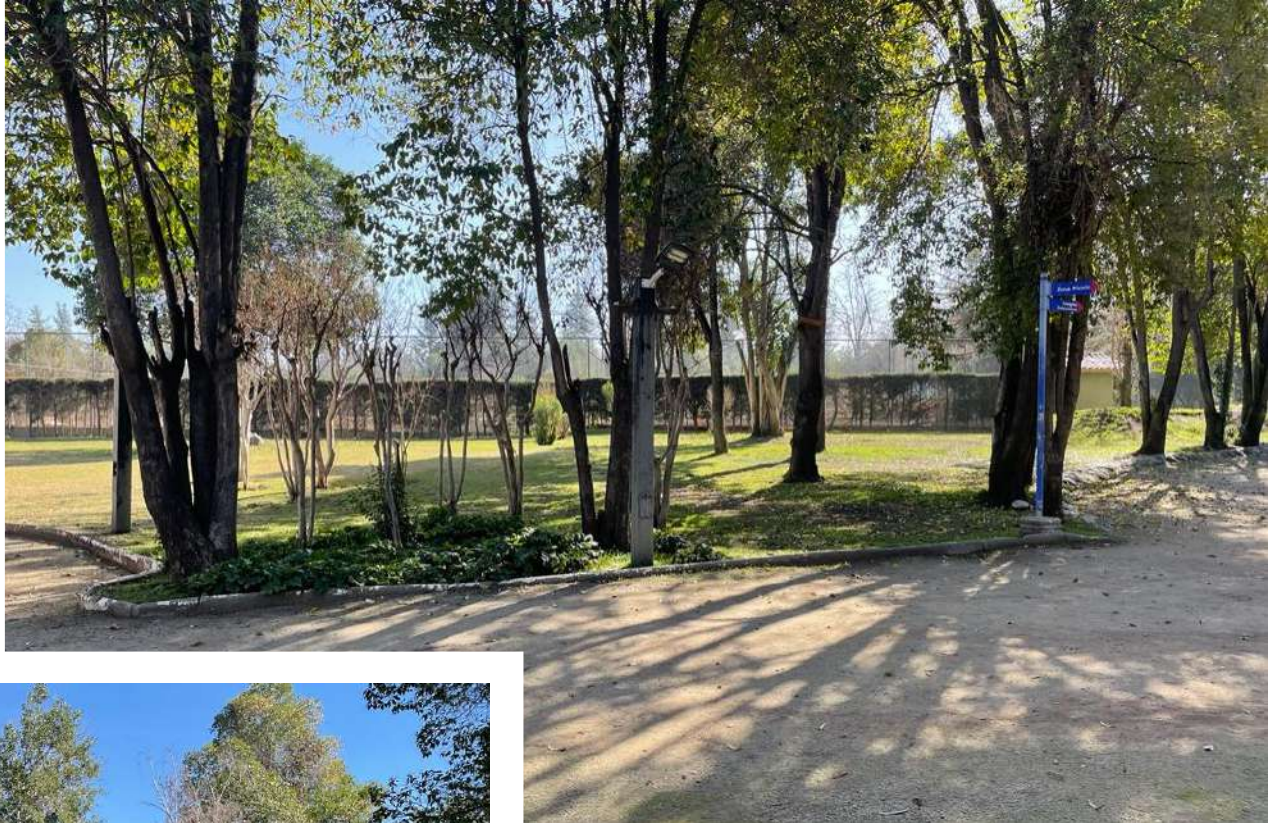
Disponible de Martes a Viernes

Las opciones disponibles de menú en esta locación, son limitadas. Consulte las opciones disponibles de acuerdo a la temporada del año.

(incluye estacionamiento gratuito de acuerdo a disponibilidad)











# Alternativas de Menú

Todas las alternativas incluyen coctel de recepción a la llegada de los invitados

## Cocina Entretenida Paellas

- Principal: Paella Carnes, Paella de Mariscos, Paella Vegetariana.
- Postres: Tiramisú, Crème Brûlée
- Bar abierto: Cerveza, Vinos, Espumante, Pisco, Whisky, Jugos, Bebidas.



## Cocina Entretenida Risotto

- Principal : Risotto de setas, risotto de quesos, risotto de camarones (acompañados de plateada al horno)
- Postres: Tiramisú, Crème Brûlée
- Bar abierto: Cerveza, Vinos, Espumante, Pisco, Whisky, Jugos, Bebidas.



## Cocina Entretenida Pastas

- Principal : Pastas rellenas, Spaghetti, Fettuccine, con distintas salsas para degustar.
- Postres: Tiramisú, Crème Brûlée
- Bar abierto: Cerveza, Vinos, Espumante, Pisco, Whisky, Jugos, Bebidas.

## Cocina Entretenida Parrillas

- Parrilla: Distintos Cortes Premium de Carnes, con guarniciones clásicas de asado.
- Postres: Tiramisú, Crème Brûlée.
- Bar abierto : Cerveza, Vinos, Espumante, Pisco, Whisky, Jugos, Bebidas.





## Maestros Parrilleros en Día de Campo

- Los mejores cortes de parrilla en vacuno, cerdo y pollo.
- Aperitivos de parilla clásicos (embutidos, pebres y otras salsas).
- Guarniciones clásicas de asados (papas mayo, ensaladas y otros)
- Libre en jugos, aguas y bebidas. Cervezas y vinos (4 copas pp, dado restricciones del lugar)

Solo disponible para Club de Campo La Dehesa

Si tienes otra idea o requerimiento para el Día de Campo, ¡conversemos!

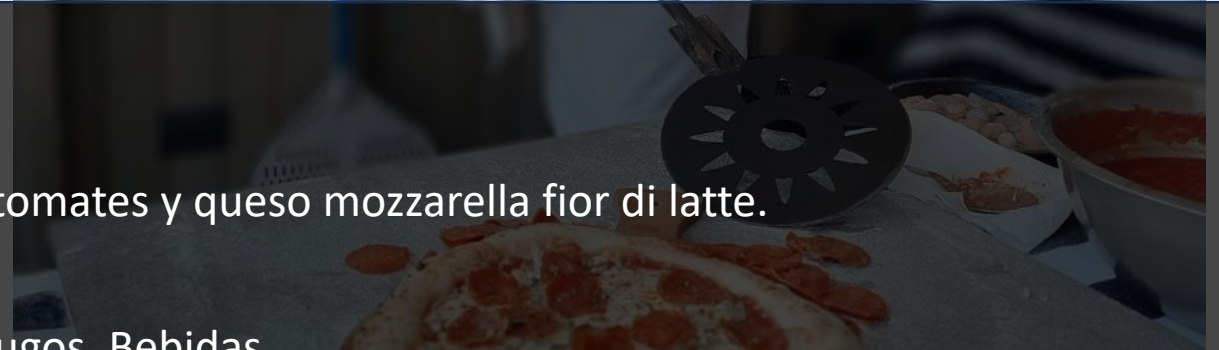


**CANGRE**  
PRODUCCIÓN



## Festa Della Pizza

- Pizza Napoletana, Argentina o Mixta, todas con salsa de tomates y queso mozzarella fior di latte.
- Postres: Tiramisú, Crème Brûlée.
- Bar abierto : Cerveza, Vinos, Espumante, Pisco, Whisky, Jugos, Bebidas.



¿NO TE CONVENCE NINGUNA  
DE LAS OPCIONES?

¡No hay problema!

Escríbenos, y cuéntanos que necesitas para  
desarrollar la mejor opción para tu evento.

[hola@cangrejo360.com](mailto:hola@cangrejo360.com)

# Algunos de nuestros clientes en La Cocina Entretenida



## POLITICA DE PAGOS, CANCELACION o POSTERGACIÓN

Para que la reserva sea considerada a firme, se solicita un abono de reserva del 50% del valor total del evento. Hasta no recibir este pago, solo se considera de una pre-reserva sujeta a disponibilidad del local.

El 50% restante debe ser pagado previo al evento mismo. La facturación se realiza como el cliente lo requiera: 1 factura por el total previo a la emisión del pago por reserva, o a la emisión del pago final; o 1 factura por el 50% y otra por el 50% restante.

Ante la cancelación del evento por parte del cliente, no se devolverá el abono de reserva, esto debido a que los proveedores (locación, chefs, ayudantes), bloquean la fecha desechando otros eventos que pudiesen realizar ese día. Los cambios de fecha están solo sujetos a la disponibilidad del taller y del chef, y dentro de los 90 días siguientes a la fecha original. Los cambios de fecha antes de 20 días de la fecha del evento no tienen penalización. Dado que las fechas se encuentran bloqueadas por los proveedores, los cambios de fecha solicitados a menos de 20 días de la fecha del evento tendrán un recargo del 20% del valor total.


Si producto de cualquier circunstancia el evento tuviera que suspenderse en la fecha prevista, tanto la locación como los servicios seleccionados se postergarán para una nueva fecha en el futuro. Cangrejo Producciones debe reservar y pagar, anticipadamente, todas las locaciones, alimentación y actividades seleccionadas por el cliente. En caso de postergación del evento, facturaremos de igual modo en la fecha prevista, y el cliente deberá cancelar igualmente la factura de acuerdo a los plazos acordados. La nueva fecha del evento, que ya se encontrará pagado, se deberá fijar de común acuerdo entre todas las partes. En caso de cancelarse definitivamente el evento por parte del cliente, Cangrejo Producciones buscará con el proveedor (centro de eventos, hotel, restaurante, etc) la mejor opción disponible para que el cliente haga uso en el futuro de esa reserva.

CANGREJO PRODUCCIONES SPA

RUT: 76.892.561-5

BANCO ESTADO

CUENTA: 90270388328



# GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Revise mas de lo que hacemos en [www.cangrejo.cl](http://www.cangrejo.cl)



[eventos@lacocinaentretenida.cl](mailto:eventos@lacocinaentretenida.cl)



+569 91925107



**CANGREJO**  
PRODUCCIONES