



DISTRITO PARRILLERO

← — • — →
Experiencias que nacen al fuego.

SERVICIO PARRILLERO • SANTIAGO, RM

FORMATOS Y PRECIOS

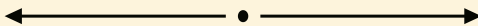


Cuatro formatos de servicio a la parrilla para que elijas el que mejor se adapta al estilo de tu evento y a tu número de invitados.

TEMPORADA 2026

ELIGE TU FORMATO

CUATRO MANERAS DE ENCENDER EL FUEGO



Llevamos las parrillas, los utensilios y el equipo completo hasta el lugar de tu evento. Cocinamos frente a tus invitados y servimos durante toda la jornada. Tu única tarea es disfrutar.

FORMATO	DURACIÓN	CARNE P/P	VALOR P/P
PICOTEO + SERVICIO A LA MESA Cóctel de cuatro bocados, cinco cortes servidos a la mesa y cinco acompañamientos. El formato más completo.	5 h	650 g	\$34.000 POR PERSONA
PICOTEO LARGO Diez preparaciones en tres etapas de cóctel, servidas de forma continua. Pensado para eventos de pie.	5 h	650 g	\$32.000 POR PERSONA
SERVICIO A LA MESA Seis cortes a la mesa y seis acompañamientos, sin etapa de cóctel. Directo a lo importante.	4 h	600 g	\$30.000 POR PERSONA
HAMBURGUESAS CASERAS Tres recetas propias, dos hamburguesas de 150 g por persona. Ideal para celebraciones jóvenes y distendidas.	3 h	300 g	\$22.000 POR PERSONA

CÓMO SE RESERVA

Se paga el 50% del total para reservar la fecha y el 50% restante el día del evento. A la duración de cada formato se suman dos horas de montaje y desmontaje del stand parrillero. Trabajamos con parrillas y utensilios propios.

FORMATO 01 • INCLUYE ACOMPAÑAMIENTOS

PICOTEO + SERVICIO A LA MESA

DURACIÓN

5 horas

CARNE POR PERSONA

650 g

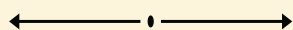
MONTAJE

+2 horas

\$34.000

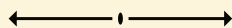
POR PERSONA

CÓCTEL



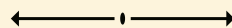
- ▶ Bocado de choripán — con base de mayonesa del Distrito y chimichurri
- ▶ Malaya a la pizza — base de malaya con salsa, queso y cebolla caramelizada
- ▶ Malaya a la mostaza y miel — con toques de limón
- ▶ Pincho de flat iron

CARNES A LA MESA



- ▶ Punta de ganso
- ▶ Lomo vetado
- ▶ Costillar de cerdo — marinado a la naranja
- ▶ Tutro de pollo — marinado en limón, mostaza y cerveza
- ▶ Chorizo ahumado y chorizo de campo

ACOMPAÑAMIENTOS



- ▶ Mac n' cheese — pasta con mezcla de tres quesos
- ▶ Coleslaw — repollo en salsa de crema
- ▶ Ensalada chilena — tomate y cebolla
- ▶ Ensalada de choclo, palta y palmito
- ▶ Paneras con mini pancitos



FORMATO 02 · INCLUYE VERDURAS, CARNES Y BOCADOS

PICOTEO LARGO

DURACIÓN

5 horas

CARNE POR PERSONA

650 g

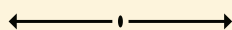
MONTAJE

+2 horas

\$32.000

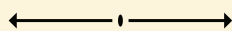
POR PERSONA

ETAPA 1



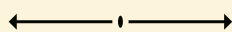
- ▶ Bocado de choripán — con base de mayonesa del Distrito y chimichurri
- ▶ Malaya a la pizza — base de malaya con salsa, queso y cebolla caramelizada
- ▶ Malaya a la mostaza y miel — con toques de limón
- ▶ Pincho de flat iron

ETAPA 2



- ▶ Pincho de punta de ganso
- ▶ Bocado de pimentón con huevo — relleno con queso mozzarella
- ▶ Costillar BBQ
- ▶ Costillar marinado a la naranja

ETAPA 3



- ▶ Pincho de lomo vetado — separado en sus tres músculos
- ▶ Champiñones rellenos — con queso y trozos de chorizo



FORMATO 03 · INCLUYE ACOMPAÑAMIENTOS

SERVICIO A LA MESA

DURACIÓN

4 horas

CARNE POR PERSONA

600 g

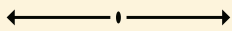
MONTAJE

+2 horas

\$30.000

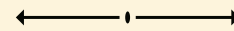
POR PERSONA

CARNES A LA MESA



- ▶ Punta de ganso
- ▶ Lomo vetado
- ▶ Costillar de cerdo — marinado a la naranja
- ▶ Malaya a la mostaza y miel — con toques de limón
- ▶ Tutro de pollo — marinado en limón, mostaza y cerveza
- ▶ Chorizo ahumado y chorizo de campo

ACOMPAÑAMIENTOS



- ▶ Mac n' cheese — pasta con mezcla de tres quesos
- ▶ Coleslaw — repollo en salsa de crema
- ▶ Ensalada chilena — tomate y cebolla
- ▶ Ensalada de choclo, palta y palmito
- ▶ Verduras salteadas — cebolla y pimentón
- ▶ Paneras con mini pancitos



FORMATO 04 · DOS HAMBURGUESAS DE 150 G POR PERSONA

HAMBURGUESAS CASERAS

DURACIÓN

3 horas

CARNE POR PERSONA

300 g

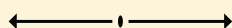
MONTAJE

+2 horas

\$22.000

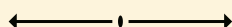
POR PERSONA

COCKER



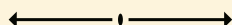
- ▶ Queso cheddar, base de salsa BBQ, tocino crujiente, cebolla caramelizada y pepinillos.

BALMACEDA 2160



- ▶ Queso mozzarella, mayo del Distrito, tocino crujiente, cebolla cruda picada, lechuga fresca, tomate fresco y pepinillos.

ITALIANA



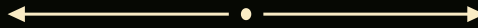
- ▶ Queso mozzarella, base de mayo del Distrito, palta y tomate fresco.

SOBRE LA SELECCIÓN

La proporción de cada hamburguesa se define contigo antes del evento para asegurar un servicio fluido. Si hay alta demanda por una opción específica, continuamos el servicio con las alternativas disponibles.

ANEXO

CONDICIONES DEL PARRILLERO



LO QUE LLEVAMOS NOSOTROS

- ▶ Parrillas y utensilios propios para nuestras preparaciones.
- ▶ Garzones en proporción al número de invitados.
- ▶ Montaje y desmontaje completo del stand parrillero.

LO QUE NECESITAMOS DEL LUGAR

- ▶ Baño disponible para el personal.
- ▶ Camarín o espacio habilitado para que el equipo deje sus pertenencias.
- ▶ Acceso a agua para el lavado de vajilla.
- ▶ Un espacio para la disposición final de la basura.

LO QUE PONE EL CLIENTE

- ▶ Vajilla y bebestibles.
- ▶ El lavado de la vajilla que no sea provista por Distrito Parrillero.

RESERVA Y PAGO

- ▶ 50% del total para reservar la fecha.
- ▶ 50% restante el día del evento.
- ▶ Valores por persona, en pesos chilenos.

Gracias por elegirnos

Cuéntanos la fecha, la comuna y cuántos invitados serán, y diseñamos tu asado a la medida. Te esperamos nuevamente.

WHATSAPP

+569 5918 5501

CORREO

distrito.parrillero@gmail.com

INSTAGRAM

@distrito_parrillero

