

Centro de Eventos Alto del Canelo

Para nosotros es muy grato celebrar tu matrimonio y saber que podemos estar con ustedes en tan importante acontecimiento. Nos encontramos en el Cajón del Maipo, rodeados de toda la magia y bella natural de estas tierras.

Nuestro negocio se caracteriza por lo profesional y la calidez humana, ya que somos una empresa familiar con más de 19 años de experiencia en la realización de todo tipo de eventos. Nos caracterizamos porque nuestro estilo esta entre lo vintage y campestre.

Nuestros servicios, junto con la alegría de ustedes, sus familiares y amigos, harán de este día tan especial, un recuerdo inolvidable.

La Celebración incluye

- Asesoría integral en todo lo que se refiere a los protocolos del matrimonio y la fiesta
- Entrega de cronograma de matrimonio
- Coordinadora a cargo de las ceremonias de celebración (vals, liga, guante, ramo, torta, etc.) No es animador.
- Salón Capacidad de más 200 personas
- Escenario
- Pista de baile
- Cuarto de la Novia.
- Baños para hombre y mujer con mudador
- Salón especial para monta de platos
- Bar de más de 5 metros
- Mantelería, Vajilla, Cristalería, Cuchillería, Sillas
- Mesas redondas (hasta 12 personas) y Mesas de apoyo
- Garzones por cada 12 invitados y Bartender
- Chef con equipo e implementación de cocina, Parrillas, Leña y Carbón
- Supervisión directa de los dueños.
- Degustación gratuita para los novios previo pago de reserva del plan de servicio contratado

Alto del Canelo

Paula De La Puente

*56 9 68311766- 228711237

Pdelap1980@gmail.com

- Arriendo y exclusividad de instalaciones de Alto del Canelo
- Limpieza de baños durante todo el evento.
- Contamos además con hermosos entornos naturales, a 7 Kilómetros de las Vizcachas
- Arriendo con exclusividad de Salón
- Amplios estacionamientos privados, 150 vehículos
- Generador de respaldo en caso de corte de luz
- Decorador y productor para tu evento (Decoración básica)
- 7 Horas de evento
- Dj amplificación e iluminación.

Habitación para noche de bodas en nuestra suite. Champagne incluido (sobre 90 invitados)

Decoración y Ambientación

Contamos con Decoradora de Interiores y Exteriores con una gran Variedad de Decoraciones para gustos bastantes exigentes.

- Centros de mesa
- Decoración de servilletas
- Camino de mesa (variedad de colores)
- Decoración Buffet Ensaladas, Postres
- Mesas de arrimo para Cocktail
- Decoración de Baño
- Con flores naturales (De temporada)

La decoración definir en conjunto con decorador

Incluye: Baños, Mesas, Buffet, Mesa de ceremonia



Paula De La Puente
*56 9 68311766- 228711237
Pdelap1980@gmail.com

Menú Amor

Cocktail

Champagne de bienvenida

Cóctel: Pisco sour, mango sour, Piña colada, jugos naturales, bebidas, bebidas light y agua mineral

Bocadillos

Brochetas de queso marinado y tomates baby

Quiche de pollo y zapallo dulce

Ceviche de reineta

Chupe de mariscos

Petit Bouche de Champiñón

Petit Bouche de espinacas y tocino

Cena

Entradas: (1 a elección)

Nido de alcachofas con emulsión de mostaza

Timbal de puré de paltas, quínoa, tomate y camarones

Fondo: (1 a elección)

Lomo de res

Supremas de pavo rellenas con puré de espinacas, y tocino

Alto del Canelo

Acompañamientos: (2 a elección)

Champiñones salteados, puré a la albahaca, puré al pimentón, panaché de verduras, espinacas a la crema, risotto al curry

Salsas: (1 a elección)

3 pimientos, champiñón, finas hierbas, merlot

Vinos y bebidas ilimitados durante la cena

Postre:

Mousse de amor de frambuesa

Tiramisú

Incluye: café, té, agua de hierbas, durante toda la noche

Decoración básica

Bar abierto

El valor de este menú es de \$35.500 por persona.

Paula De La Puente

*56 9 68311766- 228711237

Pdelap1980@gmail.com

Menú Placeres

Cocktail

Champagne de bienvenida
Cóctel: Pisco sour, mango sour, piña colada,
Jugos naturales, bebidas, light y agua mineral
Crostitini de res
Quiche de alcachofas
Pastel de jaiba
Pinchos de ave con sésamo y soya
Crostitini de camarones
Chupe de locos

Cena

Entrada: Carpaccio de res
Ceviche de reineta con mango y crema de coco

Fondo: Filete marinado a las tres pimientos
Costillitas de cordero al romero

Acompañamientos: (2 a elección)
Champiñones salteados, puré de la abanaca, puré al pimentón,
Panaché de verduras, espinacas a la crema, rissoto al curry

Salsas: (1 a elección)
3 pimientos, champiñón, finas hierbas, merlot
Vinos y bebidas ilimitados durante la cena

Postre:

Papayas rellenas con salsa de naranjas
Mousse de Maracuyá
Incluye: café, té, agua de hierbas, durante toda la noche

Decoración básica

Bar abierto El valor de este menú es de \$39.500 por persona

Menú Campestre de Montaña

Cocktail

Champagne de bienvenida
Cóctel: Pisco sour, mango sour, piña colada,
Jugos naturales, bebidas, bebida light y agua mineral
Mini pastel de choclo
Crostickini de salmón
Ceviche mixto (reineta, salmón)
Pinchos de carne
Pastel de jaiba
Crostickini de choritos en salsa verde

Cena

Asado a la cruz, hecho al estilo campestre de montaña (asador de piedra)
Contiene: Cordero, costillar de cerdo, pollo marinado, lomo de res, longaniza
ahumada.

Vinos y bebidas ilimitados durante la cena

Buffet de ensaladas y acompañamientos:

Arroz verde
Papas al romero
Ensalada mediterránea
Vegetales a las brasas
Zanahoria y dressing de pasas
Choclo palmito con dressing de ciboulette

Buffet de postres

Tiramisú
Frutas de temporada
Mousse Amor de Frambuesa o mousse de maracuyá
Tartaletas de fruta
Tortas o kuchen y Pie
Incluye: café, té, agua de hierbas, durante toda la noche
Decoración básica y Buffet
Bar abierto

El valor de este menú es de \$44.000 por persona.

Paula De La Puente
*56 9 68311766- 228711237
Pdelap1980@gmail.com

Menú para niños

Son considerados niños, hasta los 12 años.

$\frac{1}{2}$ cóctel o empanaditas de queso o

Mini pizzetas

Entrada

Empanaditas de queso o mini pizzetas

Fondo

Bebidas y jugo botella

Nuggets de pollo o hamburguesa o pollo deshuesado

Papas fritas, arroz ó puré

Bebida

Postre

Copa de helado.

El valor del menú de niño es de \$23.500 p/p



Paula De La Puente

*56 9 68311766- 228711237

Pdelap1980@gmail.com

ANEXOS

Opción	Descripción	Valores
Decoración Floral básica	Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, suvenires, novios, baños) Árbol de luz y fotos. Esferas luminosas (Las flores serian Lilyum, flores de la estación y pétalos de rosas.)	Valor incluido en menú
Decoración floral Matrimonio Civil	Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, suvenires, novios, baños) Árbol de luz y fotos y Esferas luminosas Arco ceremonia Mesa Civil Pedestales Sillas vestidas Camino pétalos (alfombra) (Las flores serian Lilyum, flores de la estación y pétalos de rosas.)	\$ 2.200 p/p
Bar abierto con Alcohol	Pisco Alto del Carmen 35°, Ron barcelo, Vodka Stolichnaya, Jugos botella, Bebidas, Agua Mineral, Tónica.	Valor incluido en menú (Se elige una opción)
Bar abierto Sin Alcohol	Bebidas, jugos botella, Mojito berry, Sunrise (jugo de Naranja con granadina), Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco), Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)	Valor incluido en menú (Se elige una opción)

Bar abierto Premium	Pisco Alto del Carmen 35°, Ron Pampero, Vodka Absolut, Tequila Sombrero Negro, Caipiriña, Caipirosca, Tequiliña, Jugos botella, bebidas, Agua Mineral, Tónica.	\$ 2.400 p/p
Tapaditos 100	De pasta de pollo, jamón queso	\$40.000
Brochetas calientes 100	Carne o pollo con pimento y cebolla	\$50.000
Surtido de pastelitos 100	Panqueque, tartaletas, trufas, pie, etc.	\$45.000
Consomé de pollo unidad	Sopita de pollo	\$1.200 c/u
Extensión de horario	(1 hora con bar abierto y garzón)	\$ 250.000
Extensión horario sin garzón ni bar abierto		\$200.000
Alimentación para personal externo	Sándwich y bebida	\$ 8.000 p.p.
Colación personal externo	Carne y agregados	\$12.000 p.p.
Degustación de menú invitado		\$10.000 p.p.
Candy Bar	<i>Alto del Canelo</i>	\$ 100.000
DJ Externo		50.000 por uso de instalaciones
Banda externa		\$80.000
Invitados después del postre		\$17.900 p.p.
Valor 1 hora adicional con cóctel, bar y garzón		\$ 400.000

Notas importantes

Los precios ofrecidos son para fiestas sobre 80 personas adultas

Los valores ofertados son netos

Estas opciones de menú pueden ser modificados, según los requerimientos de los novios.

Se puede agregar a cualquier menú el buffet de postre con un valor de \$4.000

Esta cotización tiene una validez de 15 días desde la fecha solicitada.

Reserva y forma de Pago

Es importante reservar la fecha de la celebración con un valor de \$350.000.

Una vez concretado el evento el pago debe ser realizado de la siguiente forma:

50% un mes antes de la boda

50% restante una semana antes de la celebración

Del total se descontaran los \$200.000 del abonados para uso extra, si no son ocupados se devolverán a los novios.

Forma de pago: Efectivo, transferencia y cheque.

