



2024

MATRIMONIOS

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 belleza natural de estas tierras.

Nuestro negocio se caracteriza por lo profesional y la calidez humana, ya que somos una empresa familiar con más de 25 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.



CELEBRACIÓN

QUE INCLUYE

- Asesoría integral en todo lo que se refiere a los protocolos del matrimonio y la fiesta
- Entrega de cronograma de matrimonio
- Coordinador a cargo de las ceremonias de celebración (vals, liga, guante, ramo, torta, etc.) No es animador.
- Salón Capacidad de más 180 personas
- Pista de baile
- Habitación 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 Cordero. Hornos Rational cocina inteligente.
- Supervisión directa de los dueños.
- Degustación gratuita para los novios previo pago de reserva del plan de servicio contratado
- 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
- Servicio gastronomico con coctel frio y caliente con bebestible ilimitados.
- Menus especiales de vegetarianos y veganos
- 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.
- Iluminacion de centros de mesas
- Decoracion aerea

Ambientación y Decoración

Contamos con Decoración de Interiores y Exteriores con una gran Variedad detalles

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

La decoración definir en conjunto con la banquetera
Incluye: Baños, Mesas, habitación, Mesa de ceremonia,
etc

Menu Amor

VALOR POR PERSONA \$57.000

COCKTAIL

Espumante, Pisco sour, Mango sour,
Piña colada, Aperol, Daiquiri

Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas.

16 BOCADILLOS

Brochetas de queso marinado y tomates baby

Quiche de pollo y zapallo dulce

Ceviche de reineta

Chupe de mariscos

Petit Bouche de Champiñon

Petit Bouche de espinacas y tocino

Empanadas mixtas

Sopaipillas con pebre

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

Acompañamientos: (2 a elección)

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

Salsas: (1 a elección)

3 pimentas, champiñón, finas hierbas, merlot

Vinos y Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.

POSTRE SE ELIGE UNA OPCIÓN

Mousse de amor de frambuesa

Tiramisú

AFTER DINNER

Café, Té y Agua de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

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)

SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL

Decoración general



MENÚ PLACERES

VALOR POR PERSONA \$62.000

COCKTAIL

Espumante, Pisco sour, Mango sour,
Piña colada, Aperol, Daiquiri

Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

16 BOCADILLOS

Crostini de res
Quiche de alcachofas
Pastel de jaiba
Pinchos de ave con sésamo y soya
Crostini de camarones
Chupe de locos
Canasta de zuchinni y cebolla acaramalizada
Empanaditas mixtas

CENA

Entrada: Carpaccio de res

Ceviche de reineta con mango y crema de coco

Fondo: Filete marinado a las tres pimientos

Lomo de Angus

Acompañamientos: (2 a elección)

Champiñones salteados, puré a la albahaca, 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 Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.



☉ **POSTRE SE ELIGE UNA OPCIÓN** ☉

Creme Brule, Suspiro Limeño

AFTER DINNER

Café, té y aguas de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

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)

SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL

Decoración general



Menú Campestre

VALOR POR PERSONA \$72.000

Cocktail

Espumante, Pisco sour, Mango sour,
Piña colada, Aperol, Daiquiri
Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola
zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua
mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

18 Bocadillos

Mini pastel de choclo
Crostiti de salmón
Ceviche mixto (reineta, salmón)
Pinchos de carne
Pastel de jaiba
Crostiti de choritos en salsa verde
Setas rellenas gratinadas
Empanadas mixtas
Sopaipillas con pebre individual

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

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



INCLUYE BUFFET DE POSTRES

Tiramisú, Creme brule, Volcán de Chocolate, Mousse Amor de Frambuesa
(se eligen dos)

Mousse de maracuyá
Chessecake de frambuesa
Chessecake chocolate

Pie de limon

Pie de maracuya

Minipastelitos

Tartaletas de fruta

Frutas de temporada

AFTER DINNER

Café, té y aguas de hierbas

BAR ABIERTO CON ALCOHOL

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL

Bebidas

jugos botella

Mojito

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)

**SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO
CON O SIN ALCOHOL
Decoración general**

MENU NIÑOS

VALOR POR NIÑO \$42.000



Son considerados niños, hasta los 12 años.

½ 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.



A N E X O S

COMIDAS

TAPADITOS 100 \$120.000

variedades

BROCHETAS CALIENTES 100

\$140.000

De Carne o pollo con pimiento y cebolla

SURTIDO DE PASTELITOS 100

\$130.000

Panqueque, tartaletas, trufas, pie, etc.

CONSOMÉ DE POLLO UNIDAD

\$2.800

Sopita de pollo

AJIACO UNIDAD \$3.000

Sopita de carnes

CORDERO TRASNOCHE \$350.000

CANDY BAR \$120.000

Diferentes dulces vintage que nos llevan a nuestra infancia.

SHOP DE CERVEZA \$120.000

Cerveza artesanal con vasos incluidos

S O U V E N I E R

CACTUS Y SUCULENTAS DESDE

\$2.500 C/U

Para que el amor siga creciendo entrega a tus invitados estas bellas plantitas con un cartelito incluido.

O T R O S A D I C I O N A L E S

EXTENSIÓN DE HORARIO

\$500.000

1 hora con bar abierto y garzón

ALIMENTACIÓN PERSONAL

EXTERNO \$ 25.000

Sándwich y bebida

ALIMENTACIÓN PERSONAL

EXTERNO \$ 30.000

Cena carne y agregados

DEGUSTACIÓN INVITADO \$30.000

Degustacion adicional invitados

INVITADOS DESPÚES DE LA CENA

\$35.000

Invitados para fiesta

BANDA EXTERNA \$150.000

uso de instalaciones, electricidad, Generador, etc.



ANEXOS

DECORACIÓN GENERAL

Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, souvenirs, novios, baños)
(Las flores son naturales, serian Lilyum y flores de la estación.). Arreglos aereos

DECORACIÓN CEREMONIA \$3.000 POR PERSONA

Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, souvenirs, novios, baños)

Arco ceremonia

Mesa Civil

Camino pétalos (alfombra)

(Las flores serian Lilyum, flores de la estación y pétalos de rosas.)

Amplificacion e iluminacion (Si se requierre)

BAR PREMIUM \$ 3.500 POR PERSONA

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Pampero,

Vodka Absolut

Tequila Sombrero Negro

Mojito

Mojito berry

Caipiriña

Caipirosca

Tequiliña

Vino

Espumante

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral



NOTAS IMPORTANTES Y CONDICIONES

Los precios ofrecidos son para fiestas sobre 70 personas adultas y no considera a niños. También los días efectivos se consideran como sábado.

Matrimonios de Lunes a Jueves tendrán un descuento del 10%

Los valores ofertados son netos

Recuerda que nuestro regalo es que se pueden quedar acá y pasar su noche de bodas.

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 \$6.500 p/p.

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 es de un valor de \$550.000.

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

De la reserva se descontarán los \$200.000 del abonados para uso extra, si no son ocupados se devolverán a los novios (Garantía)

No hay devolución de dinero pagados solo modificación de fechas. Previo acuerdo.

Forma de pago: Efectivo y transferencia

Nuestros Premios

ALTO DEL CANELO



Nuestros Premios

ALTO DEL CANELO

