

SERVICIO TODO INCLUIDO PARA MATRIMONIOS 2019/2020

ESPACIO MEDITERRANEO



HACIENDA OJOS BUENOS, PARCELA 11, OLMUÉ
TELÉFONOS: +569 76536763 - +569 88194439
www.espaciomediterraneo.cl | contacto@espaciomediterraneo.cl

¿QUÉ INCLUYE NUESTRA PROPUESTA?

Todas nuestras propuestas incluyen:

- USO EXCLUSIVO DEL RECINTO
- ESTACIONAMIENTOS PRIVADOS
- TRES PLANES A ELECCIÓN
- ESPACIO PARA CEREMONIAS
- WEDDING PLANNER
- CÓCTEL / CENA
- BUFFET DE POSTRES / BAR ABIERTO / TAPADITOS Y CONSOMÉ TRASNOCHE
- TORTA DE NOVIOS
- DECORACIÓN BASE
- PRODUCCIÓN DE LA FIESTA A CARGO DE PRODUCTORA ESPECIALIZADA
- OCHO HORAS DE EVENTO

SERVICIOS OPCIONALES PARA QUE NO FALTE NADA!

- FOTOGRAFÍA Y VIDEO
- MAQUILLAJE Y PEINADO
- BATUCADA
- BAILE ENTRETENIDO
- CEREMONIAS SIMBÓLICAS
- COTILLÓN
- ROBOT LED
- ACCESORIOS
- TRANSPORTE DE PASAJEROS
- AUTOS PARA NOVIOS
- MÚSICA EN VIVO (AMBIENTAL / SONORAS)
- DECORACIÓN
- CABINA FOTOGRÁFICA / TÓTEM
- MAQUILLAJE FLÚOR
- PANTALLAS LED
- TODO LO RELACIONADO A PRODUCCIÓN DEL EVENTO!



MENÚ 1

Coctelería

(14 bocados por persona, bebidas, jugos y aperitivos ilimitados)

Aperitivos: Champagne, pisco sour, mango sour, amaretto sour, vino blanco, Jugos naturales (2 sabores) y bebidas ilimitadas.

Bocados: 6 canapés surtidos de camarón, quesillo, palmito, verduras // 4 brochetas mixtas de cerdo, vacuno y verduras // 2 brochetas vegetarianas de queso de cabra, tomate cherry y albahaca // 2 montaditos de nachos con guacamole.

Cena

Entrada (Elegir una opción)

Fondo de alcachofa relleno de salteado de camarones o pasta ave pimentón o salame queso crema/ ceviche de champiñón.

Fondos (Elegir una opción)

Pavo / plateada / filete de cerdo

Salsas (Elegir una opción)

Reducción de vino tinto / nogada / champiñón alcaparras / espinaca-ricotta.

Guarniciones (Elegir una opción)

Salteado de vegetales/ puré al olivo/ puré campestre/ papas gratinadas/ puré de zapallo/ papas a las finas hierbas/ puré de manzana/ risotto a los tres quesos.

Buffet de postres

Leche asada// brochetas de fruta// helados// panqueques// arroz con leche// suspiro limeño// bavaois// tortas y más!

Servicios Incluidos durante la cena

Vino varietal (Carmen Margaux, León Tarapacá, Misiones de rengo o similar), jugos y bebidas durante toda la cena.

Bar Abierto (Desde inicio de la fiesta)

Whisky: Johnny Walker (Red Label) o Ballantine's.

Pisco Mistral o Alto del Carmen

Ron: Barceló dorado o Abuelo

Vodka: Stolichnaya o Eristoff

Cervezas: Escudo o Cristal

Tragos preparados: Mojito, Caipiriña y Primavera

Jugos y bebidas ilimitadas CCU y Coca Cola

Aguas Saborizadas

Valor \$39.990 (IVA incluido) // Válido desde 90 personas

MENÚ 2

Coctelería

(16 bocados por persona, bebidas, jugos y aperitivos ilimitados)

Aperitivos: Champagne, Aperol Spritz, whiskey sour, pisco sour, mango sour, amaretto sour, vaina, vino blanco, jugos naturales (2 sabores) y bebidas ilimitadas sabor original, zero y light, cerveza Miller o Sol o Stella Artois.

Bocados: 2 mini greda de pastel de choclo // 8 canapés surtidos de camarón, quesillo, chorito, palmito // 2 brochetas mixtas de cerdo, vacuno y verduras // 2 brochetas vegetarianas de queso de cabra y tomate cherry // 2 bolitas de carne.

Entrada (Elegir una opción)

Fondo de alcachofa relleno de salteado de camarones / ceviche de champiñón / Tiradito de salmón con dressing de mostaza, alcaparras y queso parmesano / tártaro de salmón y palta.

Fondos (Elegir una opción)

Lomo de res / filete de res / Pavo / filete de cerdo

Guarniciones (Elegir una opción)

Pastelera de choclo/ hummus/ salteado de vegetales/ puré al olivo/ puré campestre/ puré de zapallo/ papas a las finas hierbas/ puré de manzana/ risotto a los tres quesos.

Buffet de postres

Cheesecake variedades // leche asada // brochetas de frutas // helados // panqueques // arroz con leche // suspiro limeño // bavarois // tortas y más!

Servicios Incluidos durante la cena

Vinos reserva (Cousiño Macul, Casillero del diablo o Misiones de rengo o similar), jugos y bebidas durante toda la cena.

Bar Abierto (Desde inicio de la fiesta)

Whisky: Jack Daniel's o Johnny Walker o Ballantine's.

Tequila: Sombrero negro o Senda real

Pisco Mistral o Alto del Carmen

Ron: Havana 6 años o Barceló añejo

Vodka: Stolichnaya o Eristoff

Cervezas: Miller o Sol o Stella Artois

Tragos preparados: Mojito, caipiriña, primavera, pisco sour, Aperol Spritz.

Jugos y bebidas ilimitadas CCU y Coca-Cola sabor original, zero y light.

Valor \$45.990 (IVA incluido) // Válido desde 90 personas

MENÚ 3

Coctelería

(18 bocados por persona, bebidas, jugos y aperitivos ilimitados)

Aperitivos: Champagne, whiskey sour, pisco sour, mango sour, amaretto sour, vino blanco, Jugos naturales (2 sabores), bebidas ilimitadas sabor original, zero y light, Ramazotti, Aperol Spritz, Kir royal, aguas saborizadas, cerveza Miller o Sol o Stella Artois o Corona o Budweiser.

Bocados: 2 mini greda de pastel de choclo// 2 mini greda de camarón a la parmesana// 2 empanaditas de carne mechada// 2 pincho de plateada, rúcula y mermelada de higo// 2 brochetas mixtas de cerdo, vacuno y verduras// 2 brochetas vegetarianas de queso de cabra-tomate cherry-albahaca// 2 bolitas de carne con queso en reducción de vino tinto// 2 bruschetta de salmón y cebolla caramelizada// 2 bruschetta de pulpo al olivo.

Entrada (Elegir una opción)

Ceviche de atún y salmón a la peruana/ tiradito de salmón con dressing de mostaza con alcaparras y queso parmesano/ Ostiones a la parmesana en pocillo de greda/ mozzarella de búfala, pesto de albahaca y nuez con prosciutto y tomate deshidratado (Antipasto)

Fondos (Elegir una opción)

Lomo de res / filete de res / Pavo / filete de cerdo o salmón.

Guarniciones (Elegir una opción)

Pastelera de choclo/ hummus/ salteado de vegetales/ puré al olivo/ puré campestre/ puré de zapallo/ papas a las finas hierbas/ puré de manzana/ risotto a los tres quesos/ quinotto a los tres quesos.

Buffet de postres

Cheesecake variedades// leche asada// brochetas de fruta// helados// panqueques// arroz con leche// suspiro limeño// bavaois// tortas y más!

Servicios Incluidos durante la cena

Vinos gran reserva (Cousiño Macul o Casillero del diablo o Misiones de rengo o similar) jugos y bebidas durante toda la cena.

Bar Abierto (Desde inicio de la fiesta)

Whisky: Jack Daniel's o Johnny Walker o Ballantine's.

Tequila: Sombrero negro o Senda real

Pisco: Mistral o Alto del Carmen

Ron: Havana 6 años o Barceló añejo

Vodka: Stolichnaya o Eristoff

Cervezas: Miller o Sol o Stella Artois o Corona o Budweiser.

Tragos preparados: Mojito, Caipiriña, primavera, pisco sour, Aperol Spritz, Ramazotti.

Jugos y bebidas ilimitadas CCU y Coca-Cola sabor original, zero y light.

Valor \$53.990 (IVA incluido) // Válido desde 90 personas



SECTOR PRIVILEGIADO

Vivir su matrimonio en un lugar moderno y en un enclave rodeado de naturaleza en la comuna de Olmué, es posible en ESPACIO MEDITERRÁNEO, rodeado de áreas verdes ideal para todo tipo de bodas; religiosas, civiles, uniones y/o simbólicas. Ofrecemos una experiencia única que se adaptará a todos los estilos de matrimonio, desde los románticos campestres hasta los más vanguardistas, con un sello de EXCLUSIVIDAD y buen gusto.

Contamos con nuestra renovada propuesta de 3 programas TODO INCLUIDO, pensada en cubrir de manera óptima la realización del evento.

Nuestro salón de 288 mt² será montado y estará solo a tu disposición, ya que trabajamos solo un evento y así entregamos exclusividad, tranquilidad y respaldo a cada pareja que confía en nosotros, haciendo de tu celebración INOLVIDABLE y con toda la asesoría especializada que necesitas, sin duda cumpliremos y superaremos tus objetivos.

FORMA DE TRABAJO Y ASESORÍA INTEGRAL

Nuestra área especializada en matrimonios trabajará desde el primer instante para hacerte sentir en las manos adecuadas para llevar a cabo todo lo que tengan en mente.

Te asesoramos en cada paso que contiene la planificación de un matrimonio, comenzando en la presentación de la propuesta TODO INCLUIDO, reserva y contratación. Luego en la elección de menú, servicios opcionales, programa protocolar, degustación y detalles finales.



PERSONAL ESPECIALIZADO

Cada matrimonio es distinto y es por esto que estar actualizados en las nuevas tendencias es clave para nuestro equipo.

Es de suma importancia que el personal que llevará el desarrollo del evento esté altamente calificado. Es por esto que garzones, Djs, animadores y productores son profesionales con años de experiencia en matrimonios, incluidos Ingenieros comerciales, ingenieros informáticos, entre otros.

Todo lo que hará nuestro equipo estará al criterio de cada pareja. Así podremos ser un respaldo real a la hora de que cada matrimonio tenga el sello que los novios quieran. Viviendo una experiencia llena de respaldo y tranquilidad.

QUIEN ESTARÁ A CARGO DE TU FIESTA

Espacio Mediterráneo cuenta con el servicio de la productora de eventos **BOSS PRODUCCIONES**, quienes se harán cargo de todo el montaje de audio para todos los sectores a utilizar (ceremonia / recepción de invitados, cóctel, cena y fiesta). De la misma manera se realizarán los montajes de iluminación y pantallas de video. El DJ y animador del evento es personal especializado en matrimonios y junto a los novios serán los encargados de crear las pautas musicales y otras solicitudes.

BOSS PRODUCCIONES

