

BODAS

400

PROGRAMA
2024-2025



CENTRO DE EVENTOS AIRE PURO

Avenida Granizo 7672 - Olmué - V Región

WEDDING
AWARDS
2023
matrimonios.cl



¡Ven a conocernos y sorpréndete!



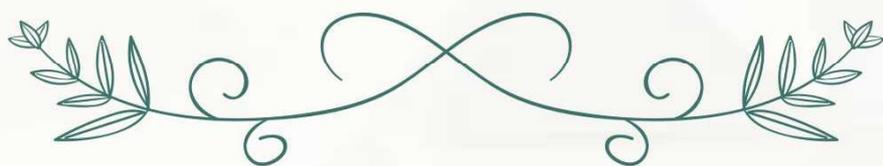
CENTRO DE EVENTOS AIRE PURO OLMUE *al pie del cerro La Campana*

A 2 kilómetros del centro de Olmué, con una orientación y vista privilegiada al Cerro La Campana, se encuentra el Centro de Eventos Aire Puro. Fundado en 1994 como un proyecto familiar por don Giuseppe Canevari, este recinto comenzó a funcionar como restaurant familiar, con capacidad para atender a 80 comensales, con la visión de entregarles a sus visitantes una alternativa para disfrutar del verano.

Actualmente, a cargo de su hijo y dueño, Sandro Canevari, Aire Puro ha incorporado instalaciones de primer nivel, manteniendo la esencia del lugar, pero sumando servicios y espacios que han permitido aumentar su capacidad de atención y cumplir con los requerimientos de un público cada vez más exigente, convirtiéndose así en uno de los favoritos de los novios de la Región.



*Nuestros programas
te invitamos a conocerlos*



Programa 1

COCTEL (12 bocados dulces & salados por persona + bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis.

Aperitivos: pisco sour, mango sour, amaretto sour, vaina, jugos y bebidas.

2 canapés salados: palmitos, espárragos, camarón, chorito + 2 canapés dulces.

2 bocados calientes: bechamel-chorizo y champiñón + 2 brochetas mixtas (cerdo/res)

2 brochetas griegas (queso cabra / tomate cherry) + 1 ceviche de reineta

1 mini empanadita.

ENTRADA (elegir 1 o 2. Si eligen 2 se presentan intercaladas en la mesa)

Fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez y amapolas) /

Fondo de alcachofa con pasta de ave-pimentón

Timbal de Cuscús con Camarones.

Todos presentados con lechugas al plato o en pocillo, o berros de la huerta.

FONDOS (elegir 1) Medallón de mechada o lomo de res o pavo asado o filete de cerdo.

SALSA A ELECCIÓN (elegir 1) Champiñón, 2 pimientos (roja/negra), champiñón/tocino, alcaparras, camarón, nogada, ciboulette, carne (la elección se sirve en salsero a la mesa)

GUARNICIONES (elegir 3 que serán presentadas en el plato junto al fondo)

Puré a las aceitunas, puré campestre, papas gratinadas / espárragos con panceta, ratatouille, pastelera, tomate provenzal, espinacas a la crema, vegetales salteados, ají de gallina, .

POSTRES (elegir 3 de los descritos) o Cheesecake en vaso con elección de sabor.

Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos, o manzana o piña o durazno o frutilla, mini streusel de berries, profiterol con crema o manjar.

Mousse (formato vasito): chocolate, maracuyá, berries, chirimoya, mango.

Otras variedades: suspiro limeño, leche asada casera, brownie con merengue italiano, crême brûlée, tiramisú, manjar con chocolate (manjarate).

Para niños: copa de helado decorada.

BAR ABIERTO (servicio desde el inicio de la fiesta hasta el término del evento)

Whisky: Johnnie Walker (red label) y Ballantines.

Ron: Havana Club y Bacardi.

Pisco: Fundo Los Nichos, Alto del Carmen y Mistral (todos de 35°)

Vodka: Absolut y/o Sky (sabores), Stolichnaya.

Tragos preparados: Mojito, Caipiriña, tequila margarita (+ blue), laguna azul, Primavera, Pisco Sour, Mango Sour.

Cerveza: Royal.

Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

SERVICIOS INCLUIDOS: Vino joven, bebidas y jugos libre durante la cena, cafetería.

VALOR: \$66.500 IVA INCLUIDO - VALIDO DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS
VALOR MENÚ NIÑOS: \$33.250 IVA INCLUIDO

Término del evento máximo 04:00 a.m / Se contemplan 8 horas de servicio

Programa 2

COCTEL (18 bocados dulces & salados por persona + bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis.

Aperitivos: pisco sour, mango sour, amaretto sour, whisky sour, vaina, jugos y bebidas.

3 canapés salados: palmitos, espárragos, camarón, champiñón, chorito + 3 canapés dulces.

2 which de pastel de choclo + 2 brochetas griegas (queso cabra / tomate cherry)

2 brochetas de camarón apanado + 2 huevitos de codorniz con salsa golf.

2 ceviche de reineta + 2 mini empanaditas.

ENTRADA (elegir 1 o 2. Si eligen 2 se presentan intercaladas en la mesa)

Fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez, amapola)

Fondo de alcachofa con ceviche de champiñón + camarones

Timbal de cuscus con camarones o Carpaccio de Salmón o Causa Limeña

Todos presentados con lechugas al plato o en pocillo, o berros de la huerta.

FONDOS (elegir 1) Filete de res o filete de cerdo o Pavo asado o Salmón.

SALSA A ELECCIÓN (elegir 1) Champiñón, 2 pimientos (roja/negra), champiñón/tocino, alcaparras, camarón, nogada, ciboulette, carne (la elección se sirve en salsero a la mesa)

GUARNICIONES (elegir 3 que serán presentadas en el plato junto al fondo)

Puré a las aceitunas, puré campestre, papas gratinadas / espárragos con panceta, ratatouille, pastelera, tomate provenzal, espinacas a la crema, vegetales salteados, ají de gallina, .

POSTRES (elegir 3 de los descritos) o Cheesecake en vaso con elección de sabor.

Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos, o manzana o piña o durazno o frutilla, mini streusel de berries, profiterol con crema o manjar.

Mousse (formato vasito): chocolate, maracuyá, berries, chirimoya, mango.

Otras variedades: suspiro limeño, leche asada casera, brownie con merengue italiano, crême brûlée, tiramisú, manjar con chocolate (manjarate).

Para niños: copa de helado decorada.

BAR ABIERTO (servicio desde el inicio de la fiesta hasta el término del evento)

Whisky: Jack Daniel's, Johnny Walker (black & red label) y Ballantines.

Ron: Havana Club & Bacardi.

Gin: Kantall.

Pisco: Fundo Los Nichos, Alto del Carmen y Mistral (todos de 35°)

Vodka: Absolut y/o Sky (sabores), Stolichnaya.

Tragos preparados: mojito, caipiriña, tequila margarita (+ blue), laguna azul, primavera, pisco sour y mango sour.

Cervezas: Royal, Corona y/o Sol / Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

SERVICIOS INCLUIDOS: Vino reserva, bebidas y jugos libre durante la cena, cafetería.

VALOR: \$77.500 IVA INCLUIDO - VALIDO DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS

VALOR MENÚ NIÑOS: \$38.750 IVA INCLUIDO

Término del evento máximo 04:00 a.m / Se contemplan 8 horas de servicio

Programa 3

COCTEL (20 bocados dulces & salados por persona + bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis (Gran Brut)

Aperitivos: en sour (pisco, mango, amaretto, whisky), vaina, Aperol y Ramazzotti Spritz, cervezas Corona y/o Sol + jugos y bebidas.

3 crostinis base de queso Philadelphia: salsa verde con chorito, pasta criolla (pollo/nuez), Jamón Serrano, Salmón ahumado, cebolla caramelizada + 2 canapés dulces + 2 which de pastel de choclo + 2 brochetas griegas (queso de cabra / tomate cherry) + 2 bisque (machas y camarón) + 2 brochetas de camarón apanado + 2 huevitos de codorniz con salsa golf + 2 mini empanaditas + 1 mini tapadito amasado: pasta de ave con lechuga y tomate.

ENTRADA (elegir 1 o 2. Si eligen 2 se presentan intercaladas en la mesa)

Fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez, amapola) o Fondo de alcachofa con ceviche de champiñón y camarones o Timbal de cuscus con camarones o Causa Limeña o Carpaccio de filete o Carpaccio de Salmón o Centolla en timbal de cuscus.

Todos presentados con lechugas al plato o en pocillo, o berros de la huerta.

FONDOS (elegir 1) Filete de res o Salmón o Pavo asado.

SALSA A ELECCIÓN (elegir 1) Champiñón, 2 pimientos (roja/negra), champiñón/tocino, alcaparras, camarón, nogada, ciboulette, carne (la elección se sirve en salsero a la mesa)

GUARNICIONES (elegir 3 que serán presentadas en el plato junto al fondo)

Puré a las aceitunas, puré campestre, papas gratinadas / espárragos con panceta, ratatouille, pastelera, tomate provenzal, espinacas a la crema, vegetales salteados, ají de gallina, .

POSTRES (elegir 3 de los descritos) o **Cheesecake en vaso con elección de sabor.**

Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos, o manzana o piña o durazno o frutilla, mini streusel de berries, profiterol con crema o manjar.

Mousse (formato vasito): chocolate, maracuyá, berries, chirimoya, mango.

Otras variedades: suspiro limeño, leche asada casera, brownie con merengue italiano, crême brûlée, tiramisú, manjar con chocolate (manjarate).

Para niños: copa de helado decorada.

BAR ABIERTO (servicio desde el inicio de la fiesta hasta el término del evento)

Whisky: Chivas Regal (12 años), Jack Daniel's (No7 + Honey) y Johnny Walker (black y red label)

Ron: Havana Añejo Reserva.

Gin: Tanqueray y Kantall.

Pisco: Fundo Los Nichos, Alto del Carmen y Mistral (todos de 40°)

Vodka: Absolut y/o Sky (sabores), Stolichnaya.

Aperol y Ramazzotti Spritz.

Tragos preparados: mojito, caipiriña, primavera, tequila margarita (+ blue), laguna azul, pisco sour y mango sour.

Cervezas: Royal, Corona y/o Sol + Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

SERVICIOS INCLUIDOS: Vino gran reserva, bebidas y jugos libre durante la cena, cafetería.

VALOR: \$87.500 IVA INCLUIDO - VALIDO DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS
VALOR MENÚ NIÑOS: \$43.750 IVA INCLUIDO

Término del evento máximo 04:00 a.m / Se contemplan 8 horas de servicio

8 horas de evento servicios incluidos

- **Centro de eventos incluido en los 3 programas.**
- Estacionamientos en el interior del centro de eventos con personal en acceso.
- Espacio en césped al aire libre para la realización de ceremonia + mobiliario.
- Personal altamente calificado: garzones, maître, barman, chef, montajes y aseo.
- Terraza techada o al aire libre con vista a piscina y alrededores para coctelería.
- Coctelería, aperitivos, jugos y bebidas, cena, postres servidos a la mesa, bar abierto, estación de café, servicio de trasnoche (tapaditos y consomé)
- Salón para la cena y espacio para la fiesta.
- Mantelería, sillas vestidas, iluminación ambiental y decorativa, flores naturales.
- **Nueva decoración aérea (columpios, cortinas iluminadas, guirnaldas)**
- Vivemedios - Productora de eventos: musicalización para ceremonia y almuerzo o cena, DJ. para música de coctel y fiesta, conducción protocolar y animación para fiesta, audio, iluminación, proyección audiovisual.
- Cabaña para la preparación de los novios antes de la ceremonia y hospedaje. (incluye desayuno continental) > Invitados pueden arrendar cabañas.
- **Organizador del evento.**



productora de eventos incluida



El inicio, procesos & Consideraciones

Las parejas que deciden contraer matrimonio, tras aquel proceso, inician la búsqueda de una serie de proveedores, además de un lugar o recinto que reúna las condiciones necesarias para llevar a cabo la celebración. Muchas veces ignoran lo que deben tener en cuenta, requieren de una guía, de respuestas, de orientación, de establecer un punto de inicio.

Queremos detallar algunas situaciones que deben ser consideradas, para que en los procesos siguientes, puedan conocer y encontrar las mejores alternativas, a fin de establecer decisiones.



a) Contratación de servicios, primeras indicaciones del funcionamiento del centro de eventos:

La reserva del día y salón, se materializa con un pago que asciende a la suma de \$400.000 en condición

de abono (monto que se descontará del pago final). En ese momento se formaliza un contrato, en el cual se estipulan los acuerdos y compromisos adquiridos por ambas partes. El pago restante deberá realizarse el día Lunes de la semana del evento, junto con la entrega del listado definitivo de asistentes, incluido los novios, el cual precisará la cantidad de participantes, que se multiplicará por el valor del programa contratado, obteniendo el monto final a cancelar. Con este método, se logra una flexibilidad importante para nuestros novios, dado que realizarán el pago muy próximo a la fecha del evento, lo cual les permitirá cancelar por quienes realmente asistan a la celebración y evitar pérdidas monetarias que pueden disponer para otros servicios.



b) Ceremonia civil: En Olmué, existe la Oficina del Servicio de Registro Civil, que se encuentra en dependencias de la Ilustre Municipalidad de esta comuna. En dicha Oficina, la pareja que desee solicitar fecha y hora para contraer matrimonio, por medio de una ceremonia a domicilio, llámese hotel, centro de eventos, parcela o casa particular que esté en la jurisdicción, debe acudir con 6 meses de anticipación a la fecha del evento. A lo anterior, se debe sumar que el horario más tardío que los funcionarios conceden es

a las 18:00 horas. Esto, puede ser una dificultad para los propósitos o planes que la pareja pueda tener, dado que los recintos que celebran eventos, muchas veces ya no disponen de días. Por esta razón, las parejas que deciden contratar servicios de centros de eventos, lo hacen ya estando en conocimiento de estas circunstancias y muchos otros deciden prescindir de realizar una ceremonia civil en el recinto, reemplazándola por una ceremonia religiosa o simbólica, para lo cual se sugiere que la duración sea igual o menor a 30 minutos.



¿Entonces que ocurre con la ceremonia civil?

La pareja de novios, puede decidir efectuarla con días o semanas de anticipación, en su ciudad o comuna de residencia; y en los contenidos de la ceremonia simbólica o religiosa que se programó realizar en el centro de eventos, en presencia de familiares e invitados, se puede establecer que el oficiante o maestro de ceremonias, anuncie que los contrayentes ya han firmado y se encuentran comprometidos ante las leyes chilenas, exhibiendo además el símbolo que es la libreta de matrimonio.

Aire Puro y su organización, en todos estos años ha adquirido el contacto de proveedores que se entregan a las parejas como sugeridos, de acuerdo a los mejores resultados y desempeño en la realización de ceremonias.



c) Proveedores de servicios complementarios: Al momento de contratar los servicios del centro de eventos, se sugiere que la pareja de novios disponga conocer a nuestros sugeridos denominados “**proveedores de servicios complementarios**”, de quienes Aire Puro no depende para entregar el servicio todo incluido, puesto que los novios pueden disponer de otros proveedores que deseen incluir. En relación a nuestros sugeridos, son de absoluta confianza por el excelente desempeño, compromiso, responsabilidad, puntualidad y resultados; además conocen las instalaciones y la programación que se establece para desarrollo del evento. Esto es de gran ayuda para los novios, debido que las coordinaciones son mucho mas directas. En el sitio web matrimonios.cl también los pueden encontrar y así revisar las opiniones que han obtenido de parejas de recién casados, quienes a modo de gratitud han dispuesto de testimonios que avalan la experiencia y servicio entregado. Ellos estarán dispuestos a tener un primer encuentro, sin siquiera mediar un compromiso de contrato e incluso antes de llevar a cabo uno de los procesos mas importantes, que es la reunión de planificación, a la cual también pueden acudir con previa coordinación. En las páginas finales se dispone de toda la información de ellos para hacer las consultas.

Otros sugeridos también de relevancia, como partes de matrimonio, decoración personalizada y ramo, make up, transporte privado, productoras de intervención sorpresa para fiesta, efectos especiales, serán comunicados en reunión de planificación, la cual se sugiere realizar con 6 a 9 meses de anticipación a la fecha del evento.





d) La reunión de planificación - Es el proceso mas importante camino al gran día: Abraham Jerez es nuestro organizador de bodas desde el año 2013, **“Todo se habla de manera anticipada y oportuna, nada queda al azar”** Presentará un plan de trabajo, cuya base es comunicación, organización y gestión de tiempo. Les guiará en todo el proceso de planificar, sugerir ideas de acuerdo al tipo de boda que la pareja desee realizar, así también la supervisión del evento y la coordinación con proveedores. Expondrá los asuntos a tratar, dejando registro y respaldo de cada proceso. Los contenidos de la reunión de planificación son:

Establecer el lugar y horario de la ceremonia, punto inicial para diseñar toda la estructura del evento. Recorrer espacios y salón, conocer la decoración y mobiliario, elegir las tonalidades y diseño de la mantelería, consus respectivos centros de mesa en base a flores naturales. Se realizará la degustación del menú, cuyas opciones fueron enviadas por los

novios con anticipación. Se dejará registro de los postres y el vino. Se entregará la pauta única para establecer la conformación de las mesas y layout del salón, a fin que los novios decidan la ubicación de comensales, además de especificar el método para atender a quienes presenten requerimientos especiales de alimentación, tales como vegetarianos, veganos, celíacos, algún tipo de alergia alimentaria o intolerancia a la lactosa, entre otras situaciones que necesariamente requieran de una atención dedicada. Se comunicarán las opciones de musicalización del evento, no solamente de la fiesta, sino que de las instancias previas (recepción antes del inicio de ceremonia, coctel, almuerzo o cena) novios tienen posibilidad concreta de elegir y programar. Finalmente se presentará y elaborará el diseño de la programación del evento, en el cual se precisarán las actividades y horarios, con muchas ideas, así se evitan espacios en “blanco” que pueden generar incomodidad y logramos un mejor uso de los tiempos, dando continuidad absoluta al evento.



alianza con *matrimonios.cl*

Tanto el Centro de Eventos Aire Puro y Vivemedios, la productora asociada, cuentan con un prestigio reconocido a nivel regional y nacional. Desde el año 2014, se han destacado en el portal MATRIMONIOS.CL como una de las principales empresas de eventos en el sector. Esto gracias a las cientos de recomendaciones de novios, quienes con su relato de gratitud y satisfacción han dejado en claro el profesionalismo de la empresa.



matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2014

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2015

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2016

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2017

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2018

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2019

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2020

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2021

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2022

matrimonios.cl

WEDDING AWARDS

2023

matrimonios.cl



RECOMENDADO

matrimonios.cl



400 OPINIONES



informaciones y contacto



+569 96919182



eventos@airepuroolmue.cl



www.airepuroolmue.cl



/airepuroeventos



@airepuroeventos

Avenida Granizo 7672, Paradero 36, Olmué / Teléfonos: 332441381 332443256



Ana Biscotti

pastelería para bodas

Proveedor:
Antonella Canevari R.
+569 82942530



Suculentas: un complemento irresistible.





TOTEM FOTOGRAFICO
de Fotocabinas FreakBOX

TÓTEM FOTOGRAFICO
Llena tu Fiesta de Color, Recuerdos y Sonrisas con la Fotocabina mas Loca y Divertida de Chile!
No le des Mas vuelta y lleva a tu fiesta las Instantáneas Ilimitadas como el recuerdo mas divertido de tu evento.



MAGIC MIRROR
de Fotocabinas FreakBOX

ESPEJO MÁGICO
Agrega Glamour a tu evento con lo mas nuevo en Fotocabinas, en un espejo touch de cuerpo completo, que suma una experiencia Digital a otro nivel.



GlamCAM 360
de Fotocabinas FreakBOX

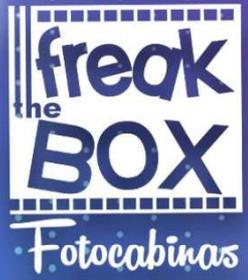
GLAMCAM-360
Lo más nuevo en eventos que te hará girar sin parar.
Una fantástica plataforma 360° que hará lucir tu llegada con todo el registro de tus invitados en Slow-Motion (cámara lenta)



WEDDING AWARDS
2022
matrimonios.cl



CONTACTO
thefreakbox.cl
contacto@thefreakbox.cl
[thefreakbox](https://www.instagram.com/thefreakbox)
 +569 76780077





Fotógrafo profesional con más de 13 años de experiencia, el cual se encargará de reflejar una de las historias más importante en la vida de cada pareja. Responsable de retratar profesionalmente todas las emociones de manera espontánea y natural en cada matrimonio, creando un patrimonio visual invaluable para los recién casados. Fotografía, videograbación, Sesión Pre y Post Boda, Photobook.

Mío Novios

Mío Novios

Boutique



Mío Novios expertos en asesoría y diseño, con más de 20 años de experiencia.

Posicionados como una empresa líder en Chile, habiendo ayudado ya a cientos de novias y novios a encontrar su traje soñado.

Agenda tu hora con nuestros especialistas para recibir una asesoría y vivir una experiencia increíble.



WEDDING AWARDS
2015
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2016
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2017
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2018
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2019
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2020
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2021
matrimonios.cl

WEDDING AWARDS
2022
matrimonios.cl