



Contrata solo lo que necesitas !

AV. GRANIZO 7672, PARADERO 36, OLMUE
eventos@airepuroolmue.cl / www.airepuroolmue.cl

*La naturaleza es parte de nuestro nombre,
ven, disfruta y respira Aire Puro.*



La moderna arquitectura, situada en medio de la naturaleza, hacen de AIRE PURO el mejor escenario para celebrar el evento a tu medida.

Entérate y conoce en detalle lo que realmente necesitas contratar para este día tan importante.

PROGRAMAS

1 - 2 - 3

Contrata lo que necesitas !

COCTELERÍA



\$18.900
IVA incluido

COCTELERÍA (12 unidades de cóctel por persona / bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis.

Aperitivos: (sour: pisco, mango, amaretto) 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.



\$24.900
IVA incluido

COCTELERÍA (18 unidades de cóctel por persona / bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis.

Aperitivos: (sour: pisco, mango, amaretto, whisky), 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.



\$30.900
IVA incluido

COCTELERÍA (20 unidades de cóctel por persona / bebestibles ilimitados)

Copa de espumante para el brindis.

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

Aperol y Ramazzotti spritz.

3 crostinis (base 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 cabra / tomate cherry)

2 brochetas de camarón apanado.

2 huevitos de codorniz con salsa golf.

2 bisque (machas y camarón)

2 ceviche de reineta.

2 mini empanaditas

1 mini tapadito amasado: pasta de ave con lechuga y tomate.

**El valor del servicio del incluye el uso de sector y personal de atención.
La entrega del servicio se realiza en un tiempo de 90 minutos aproximados.
Incluye montaje de mesas altas vestidas, elementos decorativos y sillas.**

CENA

1

\$26.900
IVA incluido

ENTRADA (elegir 1 o 2) Fondo de alcachofa con pasta de ave-pimentón o fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez) o timbal de cuscus con camarones.

Presentación con lechuga o berro, ambos hidropónicos.

FONDOS (elegir 1) Mechada o Pavo asado o lomo de res o filete de cerdo.

2

\$28.900
IVA incluido

ENTRADA (elegir 1 o 2) Fondo de alcachofa con ceviche de champiñón y camarones o fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez) o timbal de cuscus con camarones o carpaccio de salmón.

Presentación con lechuga o berro, ambos hidropónicos.

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

3

\$31.900
IVA incluido

ENTRADA (elegir 1 o 2) Fondo de alcachofa con ceviche de champiñón y camarones o fondo de alcachofa con pasta campestre (ave, crema, nuez) o timbal de cuscus con camarones o carpaccio de salmón o carpaccio de filete o timbal de centolla.

Presentación con lechuga o berro, ambos hidropónicos.

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

SALSA INCLUIDA (elegir 1) Champiñón, 2 pimientos (roja/negra), alcaparras, nogada, ciboulette, carne, forestier, camarón (se sirve en salsero a la mesa)

GUARNICIONES INCLUIDAS (elegir 3 que serán presentadas en el plato) Puré a las aceitunas, puré campestre, papas gratinadas, espárragos con panceta, ají de gallina, pastelera, espinacas a la crema, ratatouille, salteado de vegetales, tomate provenzal.

POSTRES (elegir 3 de los descritos) o Chessecake en vaso con elección de sabor. Tiramisú, mini tartaleta de: manzana o frutos rojos o durazno o piña o frutilla, leche asada casera, mousse de manjar con chocolate, profiterol con crema o manjar, creme brulee, suspiro limeño, mini pie de limón, mini pie de maracuyá.

OTROS SERVICIOS INCLUIDOS: Vino joven, reserva y gran reserva, según opción contratada, bebidas y jugos libre durante la cena, estación de café.

**El valor del servicio del incluye el uso de sector y personal de atención.
La entrega del servicio se realiza en un tiempo de 120 minutos aproximados.
Incluye montaje de mesas y sillas vestidas, decoración floral.**

BAR ABIERTO



\$16.900
IVA incluido

BAR ABIERTO (servicio de 3 horas continuas)

Whisky: Johnnie Walker (red label) y Ballantines.

Ron: Havana Club y Bacardi Carta Oro.

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

Vodka: Stolichnaya y Eristoff.

Tragos preparados: Mojito, Caipiriña y Primavera.

Cerveza: Royal.

Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.



\$20.900
IVA incluido

BAR ABIERTO (servicio de 3 horas continuas)

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

Ron: Havana Añejo Especial & Bacardi Carta Oro.

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

Vodka: Stolichnaya y Absolut.

Tragos preparados: mojito, caipiriña, tequila margarita, primavera, mango sour y pisco sour.

Cervezas: Royal, Corona y Sol.

Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.



\$24.900
IVA incluido

BAR ABIERTO (servicio de 3 horas continuas)

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

Ron: Havana Añejo Reserva.

Pisco: Alto del Carmen y Mistral (ambos de 35°)

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

Aperol y Ramazzotti Spritz.

Tragos preparados: mojito, caipiriña, primavera, tequila margarita, mango sour y pisco sour.

Cervezas: Royal, Corona y Sol

Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

El valor del servicio del incluye el uso de sector o salón y personal de atención durante 3 horas.

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS Y PLANIFICACIÓN

La reserva de o los servicios va acompañada de un abono base de \$300.000, además la firma de un contrato para estipular acuerdos y compromisos. Los contratantes deberán cancelar la parte final con una semana de anticipación al día del evento, junto con la entrega del documento que precisa la distribución de las mesas en caso que sea requerido el servicio de cena. La confirmación de los asistentes multiplicado por el valor del programa, será el monto a cancelar, restando el abono base.

Es de importancia definir las actividades que acontecerán durante el o los servicios contratados. Esto se logra por medio de una o más reuniones de planificación, para definir un programa que detallará y ordena los tiempos, a fin de obtener un buen desempeño en todas las áreas que participarán durante el evento.

ÁREA Y SERVICIOS TÉCNICOS (NO INCLUIDO)

Para todos nuestros eventos sugerimos al equipo de producción de Vivemedios. Esta productora posee el personal de Djs y Animadores, equipamiento en sonido, micrófonos, iluminación, pantallas gigantes, para ambientar nuestros salones y espacios al aire libre. Ellos entregan el soporte necesario para la cobertura técnica de cada instancia de la celebración o servicios específicos contratados.

La valor por la contratación del equipo de producción, dependerá de lo que usted necesita contratar, para lo cual debe precisarlo a través de la recepción de nuestro centro de eventos o escribir al número: [+569 96919182](tel:+56996919182)



