BODAS

x11 Wedding Awards

Programa 2025 · 2026
Alta & baja temporada

matrimonios.cl
wedding awards
2025

RECOMENDADO
matrimonios.cl
★★★★★
400 OPINIONES

AIRE PURO
CENTRO DE EVENTOS

Avenida Granizo 7672 · Olmué · V región

POR QUÉ AIRE PURO OLMUÉ?

1° Porque es un verdadero TODO INCLUIDO, es decir, no te encontrarás con pagos posteriores al contrato por servicios adicionales que son esenciales para el desarrollo de tu evento.

2° Porque es un único establecimiento, no opera con sucursales y mantiene un personal estable. Las capacidades y experiencia del personal, están abocadas a atender la exclusividad del compromiso.

3° Por el nivel de instalaciones y constante actualización en cuanto a equipos técnicos, decoración, mantelería y mobiliario.

4° Por disponer de una diversidad de escenarios completamente naturales y salones independientes, permitiendo con ello, ampliar las opciones de acuerdo a los diferentes requerimientos.

5° Porque es flexible, es decir, los programas establecidos y propuestas pueden ser modificables.

6° Porque en caso de contingencia por falla eléctrica en el sector, Comuna o Región, dispone de grupo electrógeno (generador) que permite continuar con normalidad el evento.

7° Porque entrega una propuesta confiable, basada en la programación absoluta (gestión del tiempo), con procesos ágiles, que permiten la continuidad y entretención de los participantes durante todo el evento.

8° Porque desde el momento de la firma del contrato, la pareja conocerá al encargado y responsable de guiar y acompañar durante los procesos.

9° Porque el recinto no depende de equipos externos para su funcionamiento, así tendrán la tranquilidad de tener todo lo necesario para el evento.

10° Porque es el único en la V Región en alcanzar los 11 Wedding Awards de la plataforma de novios mas importante del país, que es matrimonios.cl, con testimonios actualizados de parejas que han realizado su evento en el recinto, transparentando con ello los resultados y satisfacción, además de la trayectoria 100% comprobable de más de una década.

Al pie del Cerro La Campana

CENTRO DE EVENTOS AIRE PURO OLMUÉ

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 mas exigiente, convirtiéndose así en uno de los favoritos de los novios de la Región.

EL INICIO, PROCESOS & CONSIDERACIONES

Las parejas que deciden contraer matrimonio, tras aquel proceso, inician la búsqueda de proveedores, además de un recinto que reúna las condiciones necesarias para llevar a cabo la celebración. Por desconocimiento, muchas veces se ignoran lo que deben tener en cuenta y resulta necesario requerir de una guía, de respuestas, de orientación, de establecer un punto de inicio. Queremos detallar algunas situaciones que son importantes, para que en los procesos siguientes, tengan al alcance las mejores alternativas.

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS: La reserva del servicio en programa temporada alta o baja, se materializa con un pago de $400.000.- (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, además de recibir listado definitivo de asistentes, incluido los novios, el cual indicará la cantidad de participantes que, multiplicado por el valor del programa contratado, se obtiene el monto final. Este método permite una flexibilidad importantísima para nuestros novios, dado que realizarán el pago muy próximo a la fecha del evento, lo cual les permitirá tener un tiempo mayor de confirmación y así cancelar por quienes realmente asistan a la celebración, llevando a evitar pérdidas monetarias que pueden disponer para otros servicios.

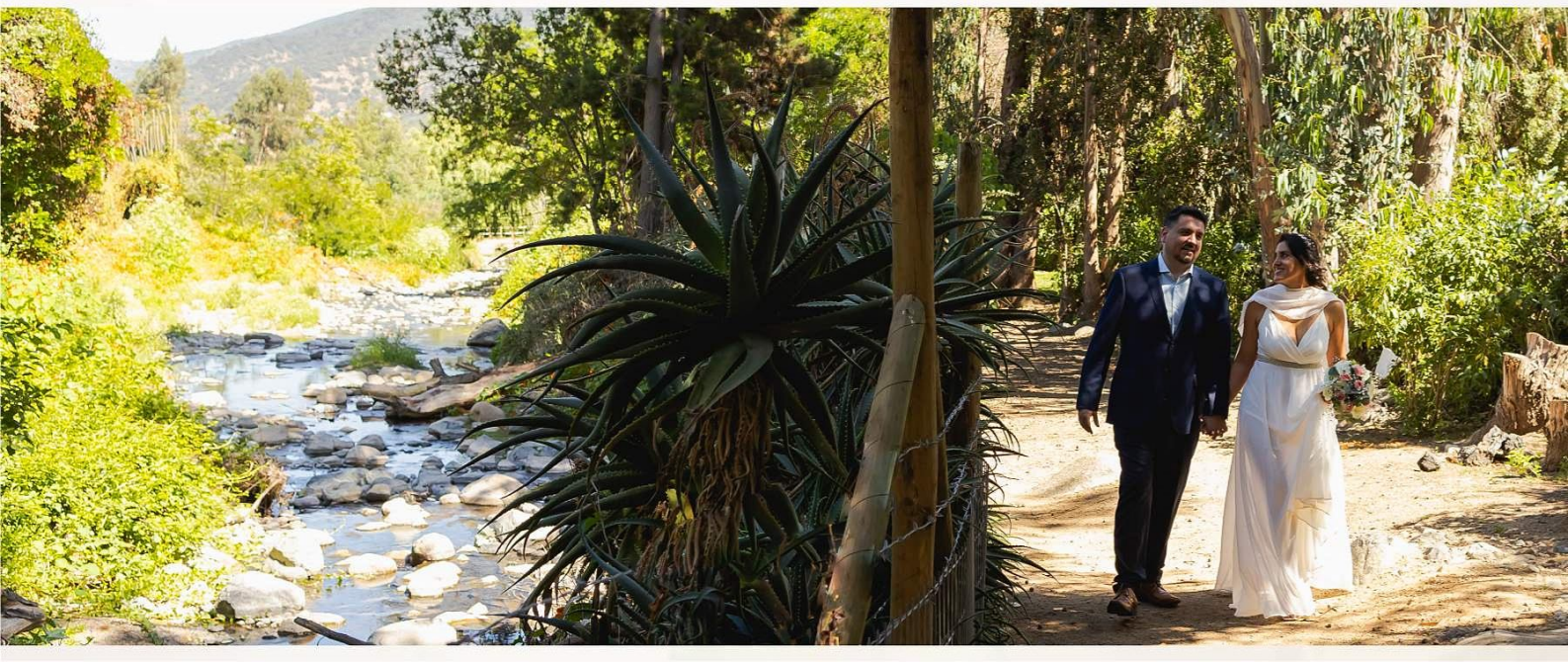
CEREMONIA CIVIL Y ALTERNATIVAS: En Olmué, se encuentra la Oficina del Servicio de Registro Civil. La pareja que desee solicitar fecha y hora para contraer matrimonio, por medio de una ceremonia a realizar en el centro de eventos, debe acudir con seis meses de antelación a la fecha del evento. A esto, se debe sumar que el horario más tardío que entregan los funcionarios es a las 18:00 horas. Esto, puede resultar una dificultad a los propósitos de la pareja, dado que los recintos que celebran eventos, muchas veces ya no disponen de días. Por esta razón, muchas parejas optan por alternativa efectuarla con días o semanas de anticipación, en su ciudad de residencia; y el día del evento realizar una CEREMONIA RELIGIOSA O SIMBÓLICA, en cuya estructura, el oficiante o maestro de ceremonias, anuncie que los contrayentes ya están comprometidos ante las leyes chilenas, en presencia de todos sus familiares e invitados, exhibiendo además el símbolo que la libreta de matrimonio.

PLANIFICACIÓN DEL EVENTO

EL PROCESO MAS IMPORTANTE EN 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 la 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 contenido que a continuación se detallan:

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, con sus 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 pauta para establecer la organización de las mesas y ubicación en el salón, además de especificar el método para atender a quienes presenten requerimientos especiales de alimentación, tales como vegetarianos, veganos, celiacos, 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 generan incomodidad y logramos un mejor uso de los tiempos, dando continuidad y agilidad absoluta al evento.



PROGRAMA 1 / VÁLIDO ENTRE LOS MESES DE OCTUBRE A ABRIL

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 bocados dulces.
2 bocados calientes: bechamel-chorizo y champiñón + 1ceviche de reineta.
2 brochetas mixtas (cerdo/res) 2 brochetas griegas (queso cabra / tomate cherry)
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 (elegir 1) Champiñón, 2 pimientas, 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 postre único: Cheesecake con elección de sabores.
Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos, 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.
Gin: Kantall y/o Gordon´s.
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, Paraíso verde, Pantera Rosa, Pisco Sour, Mango Sour, Espumante.
Cerveza: Royal.
Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

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

VALOR VIERNES: $64.500 IVA INCLUIDO - DESDE 80 ASISTENTES ADULTOS
VALOR SÁBADO: $68.500 IVA INCLUIDO - DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS
MENÚ PARA NIÑOS: $30.000.- (HASTA 12 AÑOS)

PROGRAMA 2 / VÁLIDO ENTRE LOS MESES DE OCTUBRE A ABRIL

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 + 3 bocados 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 (elegir 1) Champiñón, 2 pimientas, 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 postre único: Cheesecake con elección de sabores.
Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos 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 y/o Gordon´s.
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, Paraíso Verde, Pantera Rosa, Pisco Sour, Mango Sour, Espumante.
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 VIERNES: $74.500 IVA INCLUIDO - DESDE 80 ASISTENTES ADULTOS
VALOR SÁBADO: $79.500 IVA INCLUIDO - DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS
MENÚ PARA NIÑOS: $30.000.- (HASTA 12 AÑOS)

PROGRAMA 3 / VÁLIDO ENTRE LOS MESES DE OCTUBRE A ABRIL

COCTEL (20 bocados dulces & salados por persona + bebestibles ilimitados)
Espumante para el brindis y durante el coctel (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 pasta criolla (pollo/nuez), Jamón Serrano, Salmón ahumado, cebolla caramelizada + 2 bocados 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 empanaditas 2 huevos de codorniz con salsa + 1 tapadito: 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 (elegir 1) Champiñón, 2 pimientas (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 postre único: Cheesecake con elección de sabores.
Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini tartaleta de frutos rojos, 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) y Johnny Walker (black)
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 + Espumante.
Tragos preparados: Mojito, Caipiriña, Primavera, Tequila Margarita (+ blue), Laguna Azul, Paraíso Verde, Pantera Rosa, 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 VIERNES: $83.500 IVA INCLUIDO - DESDE 80 ASISTENTES ADULTOS
VALOR SÁBADO: $89.500 IVA INCLUIDO - DESDE 90 ASISTENTES ADULTOS
MENÚ PARA NIÑOS: $30.000.- (HASTA 12 AÑOS)

8 HORAS DE EVENTO SERVICIOS INCLUIDOS

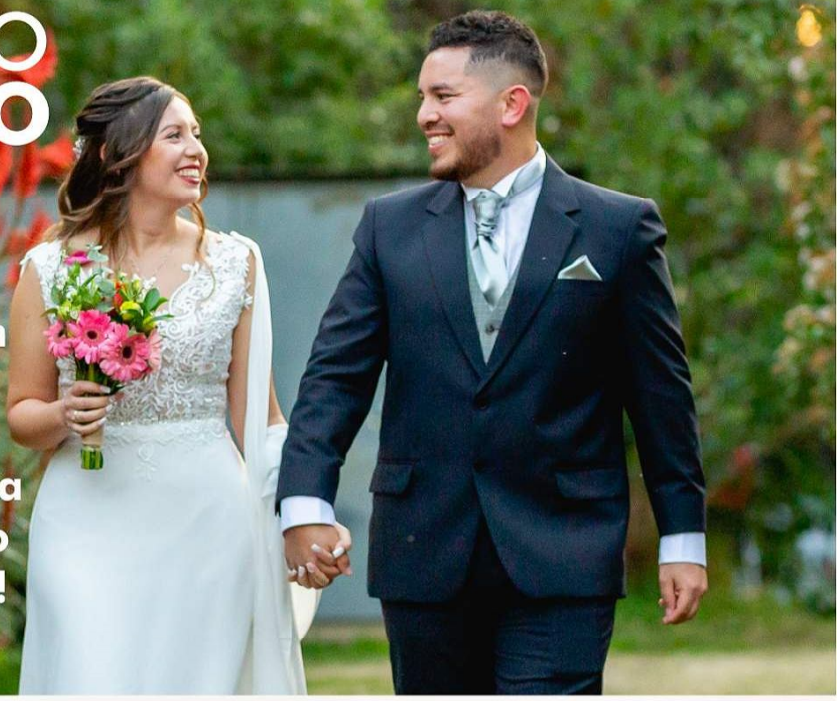
- Centro de eventos incluido en los 3 programas.
- Estacionamientos en el interior del centro de eventos con seguridad en acceso.
- Espacio en césped al aire libre para la realización de ceremonia + mobiliario.
- Personal altamente calificado: garzones, maître, barman, chef, montajes y aseo.
- Terraza 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 de ceremonia y almuerzo o cena, DJ. para música de coctel y fiesta, conducción protocolar y animación para fiesta, audio, iluminación, proyección audiovisual.
- **THE FREAK BOX** Empresa de Entretención Digital con 12 años de experiencia. INCLUYE: Servicio de TÓTEM FOTOGRÁFICO (90min) para imprimir fotografías instantáneas ilimitadas y convertirlas en el recuerdo de tu evento.
- Cabaña para la preparación de los novios antes de la ceremonia y hospedaje. (incluye desayuno continental) > Invitados pueden arrendar cabañas.
- **Organizador del evento.**
- Grupo Electrógeno (Generador) para el funcionamiento autónomo al 100% de capacidad del recinto, en caso de falla eléctrica en el sector, Comuna o Región.

PRODUCTORA DE EVENTOS INCLUIDA

PROGRAMA ESPECIAL
TEMPORADA BAJA
MAYO A SEPTIEMBRE / 2025-2026

OTOÑO E INVIERNO
TIENEN ENCANTO

Todas las estaciones del año tienen algo especial para celebrar tu matrimonio, y para esa época en que el frío podría acompañarnos y el sol es tibio, nuestro centro de eventos ha dispuesto este programa 100% adaptado y con servicios todo incluido para que nos digas que si !



Y SI LLUEVE ? ESTAMOS PREPARADOS !

Al disponer de una diversidad de escenarios completamente naturales y amplios salones, aquello nos permite tener opciones y realizar cambios programados o de ultimo momento. La ceremonia que fue programada realizar al aire libre, es trasladada a un lugar techado y decorado para continuar con lo planificado.

PROGRAMA TEMPORADA BAJA / MAYO A SEPTIEMBRE 2025-2026

- **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.
  4 canapés: palmitos, espárragos, camarón, chorito. + 2 mini pastelitos dulces.
  2 bocados calientes: bechamel-chorizo, champiñón, choclito.
  2 brochetas calientes mixtas (cerdo/res) + 1 mini sopaipilla + 1 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.
  Fondo de alcachofa con cubierta de ceviche de champiñón y camarones.
  Timbal de Cuscús con Camarones.
  Todos presentados con lechugas al plato o en pocillo, o berros de la huerta.
- **FONDOS** (elegir 1) Mechada o lomo de res o pavo asado o filete de cerdo.
- **SALSA** (elegir 1) Champiñón, 2 pimientas (roja/negra), alcaparras, ciboulette, carne, nogada, champiñón-tocino (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 / ratatouille, tomate provenzal, espárragos c/ panceta, espinacas a la crema, vegetales salteados, ají de gallina, pastelera.
- **POSTRE:** (elegir 3 que serán presentados al plato) o Cheesecake en vaso.
  Masas: mini pie de limón, mini pie de maracuyá, mini streusel de berries, mini tartaleta de frutos rojos o manzana o piña o durazno o frutilla.
  Mousse: chocolate, maracuyá, berries, chirimoya, mango.
  Otras variedades: leche asada casera, tiramisú, crême brûlée, suspiro limeño, brownie con merengue italiano, 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 Stolichnaya.
  Preparados: Mojito, Caipiriña, Primavera, Cosmopólitan, Pisco Sour, Mango Sour.
  Cerveza: Royal.
  Jugos y bebidas de línea: Coca Cola y CCU.

  NOVIOS PUEDEN INCLUIR LICORES PARA COMPLEMENTAR EL BAR SIN COBRO POR DESCOCHE.

- **OTROS SERVICIOS INCLUIDOS:** Vino joven, bebidas y jugos libre durante el almuerzo o cena, cafetería desde el inicio del almuerzo o cena, tapaditos y consomé 90 minutos antes de finalizar la fiesta.

VALOR: $63.900 IVA INCLUIDO - DESDE 70 ASISTENTES ADULTOS
MENÚ PARA NIÑOS: $30.000.- (HASTA 12 AÑOS)

7,5 HORAS DE EVENTO / TEMPORADA BAJA

SERVICIOS INCLUIDOS

- Centro de eventos incluido en el programa.
- Estacionamientos en el interior del centro de eventos con personal en acceso.
- Espacio en césped al aire libre para la realización de ceremonia + mobiliario.
- En caso de lluvía, frío, humedad, novios podrán decidir realizar ceremonia en salón interior completamente techado y con calefacción.
- 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, cena, postre servido a la mesa, bar abierto, estación de café, servicio de trasnoche (tapaditos y consomé) - bebidas ilimitadas durante todo el evento.
- Salón para la cena y espacio para la fiesta.
- Mantelería, sillas vestidas, iluminación ambiental y decorativa, flores naturales.
- Nueva decoración aérea.
- **Productora de eventos Vivemedios**: 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)
- Grupo Electrógeno (Generador) para el funcionamiento autónomo al 100% de capacidad del recinto, en caso de falla eléctrica en el sector, Comuna o Región.

- **Servicio fotográfico de www.claudiogonzalez.cl** > 12 años único sugerido.
- **Servicio pastel de boda, pastelería Ana Biscotti.**
- **Servicio de entretención digital The Freakbox** con tótem fotográfico por 90 minutos. Proveedor también dispone de servicios de espejo mágico y cámara 360°, éstos últimos con recargo adicional a consultar directamente o modificar el plan.

ALIANZA CON MATRIMONIOS.CL

Tanto el Centro de Eventos Aire Puro, como Vivemedios, la productora asociada y la empresa de entretención digital The Freak Box, 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 + de 10 años !

WEDDING AWARDS 2014 matrimonios.cl

WEDDING AWARDS 2015 matrimonios.cl

WEDDING AWARDS 2016 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

matrimonios.cl wedding awards 2024

matrimonios.cl wedding awards 2025

RECOMENDADO matrimonios.cl ★★★★★ 400 OPINIONES

INFORMACIONES & CONTACTO

@airepuroeventos

+569 96919182

www.airepuroolmue.cl

eventos@airepuroolmue.cl

Avenida Granizo 7672, Paradero 36, Olmué

BIENVENIDOS a
nuestro MATRIMONIO

the freak BOX
Fotocabinas

QUIENES SOMOS

Hola! somos Rayén & Sebastián y nos encantaría atender tu evento! Somos un equipo con alta experiencia y pioneros en la V región. El 2012 nos casamos y creamos The FreakBOX, siendo la primera empresa de Entretención Digital para eventos.
Nuestro compromiso está en la innovación y en el buen servicio, haciendo que cada evento tenga su equipo técnico y humano exclusivo, para que tengas la tranquilidad de disfrutar como te mereces.
Nos encanta lo que hacemos y verte feliz es nuestro objetivo...

SERVICIOS

MAGIC MIRROR
·THE FREAKBOX· desde 2012

GLAM 360
·THE FREAKBOX· desde 2012

INFINITY 360
·THE FREAKBOX· desde 2012

TÓTEM FOTOGRÁFICO
·THE FREAKBOX· desde 2012

*Programa tu TÓTEM con nosotros o bien conviértelo en un SÚPER DESCUENTO! en todo nuestro catálogo THE FREAKBOX

REVISA NUESTRAS RECOMENDACIONES EN
matrimonios.cl

matrimonios.cl wedding awards 2024

RECOMENDADO matrimonios.cl ★★★★★ 100 OPINIONES

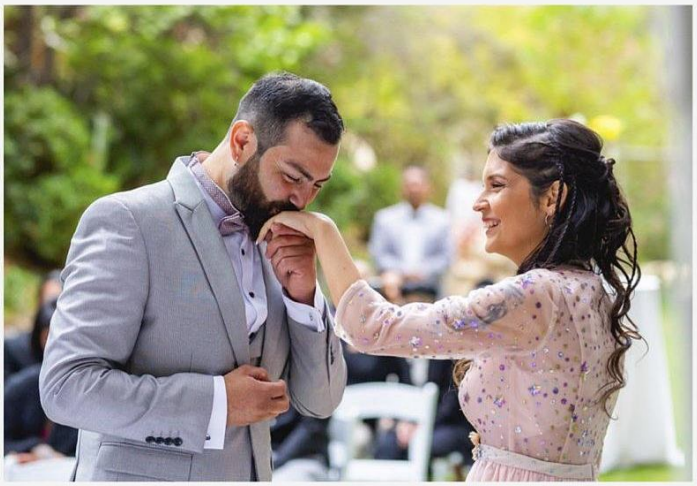
CONTACTO
thefreakbox.cl
contacto@thefreakbox.cl
thefreakbox
+569 76780077

HABLEMOS!

INCLUIDO EN TEMPORADA BAJA

CLAUDIO GONZÁLEZ
FOTÓGRAFO DE BODAS

www.claudiogonzalez.cl
www.instagram.com/claudio_gonzalez_fotografo/
Whatsapp: +569 92300680
e-mail: contacto@claudiogonzalez.cl
claudiogonzalezwp@gmail.com



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.