



PROPUESTA ASADO NATALIA ALVES

16.01.2027

00387-2026

HORARIO A DEFINIR, MAXIMO 10 HORAS (80 PERSONAS)

VALOR \$ 59.800 P/P (más IVA)

CONSIDERACIONES IMPORTANTES.

- El evento se realizará en un espacio entregado por los organizadores que corresponde al Centro de Eventos El Molino, en Hualqui, al que se deberá tener acceso 6 horas antes del inicio del servicio para el montaje requerido.
- Se contempla personal de parrilla y de cocina durante todo el evento (máximo 10 horas).
- No se considera mesas, sillas, mantelería, cristalería, vajillería ni decoración, las que deberán cotizarse luego de la visita a terreno para definir el estilo y las locaciones a decorar, sin embargo, nosotros nos hacemos cargo de todos los accesorios necesarios para servir el asado en la modalidad buffet.
- Se consideran 600 gramos de carne por persona más los acompañamientos.

SERVICIOS ADICIONALES (NO INCLUIDOS EN EL VALOR POR PERSONA)

AMPLIFICACION Y ANIMACIÓN

Amplificación con música ambiental, bailable, karaoke, o la que defina la organización en los distintos momentos del evento, y DJ más animación durante todo el servicio. También considera micrófonos por si necesitan dirigir algunas palabras a los asistentes, amplificar algún artista, o lo que estimen pertinente.

Precio \$600.000 (Hasta 10 horas)

Con torre de iluminación, truss, cabezas led removibles, bolas espejo, sistema adicional de amplificación, mas todo lo del item anterior de amplificación.

Precio \$1.400.000 (Hasta 10 horas)

CAMARA 360: \$100.000 x 1 hora, \$180.000 x 2 horas (más traslado)

ESPEJO MAGICO: \$150.000 x 1 hora, \$250.000 x 2 horas (más traslado)

CORDERO: 1 Cordero Suffolk a la estaca **\$250.000**

PISTA DE BAILE LED: 15m2 (pista de 5x3 metros) **\$300.000** (mas traslado)

PISTA DE BAILE AJEDREZ: 35m2 (pista de 7x5 metros) **\$00.000** (mas traslado)

PICOTEO PREVIO

Champiñones rellenos de morcilla con mix de verduras salteadas, frutillas y queso azul

Pinchos de longanizas artesanales ahumadas servidas sobre mini sopaipillas con pebre

Pinchos de matambre de cerdo a la pizza

Shot de ceviche thai de salmón y mango

Pimientos y ajies rellenos de verduras salteadas y mix de quesos a la parrilla

Tartar de atún sobre crostinis al oliva y finas hierbas

Tabla de quesos, charcutería, carpaccio de res, vitello tonato de cerdo, camarones apanados, pate de vegetales, philadelphia apanado en frutos secos y soya, masas crocantes y fruta de estación.



BoAré – Bulnes #128, Concepción – +56954946565 +56942206994

@boare_conce @boare_asados



PROPUESTA ASADO NATALIA ALVES

16.01.2027

00387-2026

ASADO ESTILO BUFFET.

Asado de vacío, corte tradicional argentino, a la parrilla

Palanca de vacuno a la parrilla

Cerdo ahumado premium a la parrilla

Suprema de ave a la parrilla, marinada en mostaza antigua y finas hierbas

Acompañamientos

Papas rústicas a las finas hierbas

Mix de hojas verdes con pimientos asados

Choclos a la crema con ciboulette

Pebre tradicional chileno y Chimichurri tradicional argentino

Postres

Piña asada a las brasas caramelizada con azúcar rubia y canela, con helado de vainilla

O buffet de postres tamaño shot que considera 3 unidades por persona, sabores a definir.

Estación de Café (Cortesía de BoAré)

Variedad de tes importados, café de grano cosecha y tueste cubano, infusiones.

Mix de 160 mini pastelitos entre alfajores y tartas.

Trasnoche

Tacos de cerdo al disco macerado en mostaza con miel y piñas

Longanizas ahumadas artesanales servidas estilo choripán con pebre

Barra libre (8 horas)

\$35.000 p/p

Incluye módulo de barra, vasos largos, vasos cortos, copas de vino, copas de espumante y vasos de cerveza, hielo, Adicionales de barra (frutas para decorar, bombillas y menta), 2 Bartender y 1 asistente de barra

Tragos ofertados

- Aperol o Ramazzotti
- Mojito tradicional y sabores
- Pisco sour sol del Elqui u Horcón quemado
- Cerveza corona, buddweisser, cors o similar
- Whisky Johnnie Walker etiqueta roja y negra
 - Pisco Mistral y alto del Carmen 40°
- Vino Toro de Piedra, Marqués de casa concha, diablo, y similares



BoAré – Bulnes #128, Concepción – +56954946565 +56942206994

@boare_conce @boare_asados



PROPUESTA ASADO NATALIA ALVES

16.01.2027

00387-2026

CONDICIONES DE PAGO

30% para confirmar la fecha.
70% 2 días antes del evento.

La presente cotización tiene una vigencia de 10 días hábiles y está sujeta a la disponibilidad de fechas al momento de confirmar.

Para confirmar deben contactarse vía mail a contacto.boare@gmail.com o al whatsapp +56954946565 y solicitar los datos para transferencia.

Agradecemos la confianza y esperamos hacer de tu evento, un momento increíble.!

Atte.

Marisol Arenas Vergara

+569 54946565

Banquetería y productora de eventos BoAré.

BoAré
Tu punto de sabor



BoAré – Bulnes #128, Concepción – +56954946565 +56942206994

@boare_conce @boare_asados