



ORGANIZA Y PLANIFICA "TU EVENTO"

CAPACITACIÓN CELEBRACIÓN
Aniversario LANZAMIENTO



Avda. Rojas Montt N°298
Lagunillas, Comuna Casablanca – Chile.
info@casablanca-bcw.com
www.casablanca-bcw.com
+569 3862 8078



Eventos con sentido

rodeados de naturaleza

Ubicado en Lagunillas, comuna de Casablanca, a solo minutos de Santiago, nuestro hotel ofrece un entorno privilegiado para la realización de eventos en contacto directo con la naturaleza. Rodeado de vegetación nativa, aire puro de costa y el silencio propio del campo chileno, cada encuentro se transforma en una experiencia auténtica, inspiradora y profundamente conectada con el entorno.

Contamos con espacios acogedores y versátiles, perfectos para capacitaciones, jornadas corporativas, lanzamientos, celebraciones privadas o retiros de bienestar. Aquí, la desconexión del ritmo urbano se convierte en una ventaja:

El foco, la creatividad y la calidad de las relaciones humanas se ven naturalmente potenciadas.

Acompañamos cada evento con un servicio cálido, profesional y personalizado, cuidando cada detalle para que organizadores y asistentes vivan una jornada significativa, cómoda y memorable.

EVENTOS A TU MEDIDA

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

1

Alojamiento

Contamos con un total de 20 habitaciones (Consultar disponibilidad por día)

Capacidad del hotel es de 55 pasajeros

- Habitaciones disponen de cama Superking la cual se puede dividir en dos camas de 1p ½
- Con acceso a internet y TV de 50"
- Desayuno servido en Restaurante
- Estacionamiento
- Incluye acceso a piscina exterior, piscina climatizada, sauna, hot tubs.

TIPO HABITACIÓN	Tarifa Diaria por persona
Habitación Single	\$195.000
Habitación Twin	\$220.000
Habitación Triple	\$260.000
Habitación Cuádruple	\$310.000

Valores con Iva incluido

2

Salón de reuniones

SALÓN DE REUNIONES NEWÉN

- Nuestro hotel cuenta con un salón de 144 m2
- Capacidad para **100 personas**
- Ideal para eventos como reuniones ejecutivas.
- Contamos con Wi-Fi, pizarra, proyector, telón, amplificación y calefacción.

SALÓN DE REUNIONES ACUYO

- Salón con capacidad máxima hasta **10 personas**
- Se utiliza para eventos como reuniones ejecutivas.
- Contamos con Wi-Fi, pizarra, paleógrafo, TV proyector y calefacción.

TIPO HABITACIÓN	Tarifa Diaria por persona
Salón Newén Eventos - Reuniones	\$350.000
Salón Acuyo - Reuniones hasta máximo 10 personas	\$100.000
Agua Mineral por persona	\$2.300

Valores con Iva incluido

TU CELEBRACIÓN, NUESTRO COMPROMISO

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

3

Servicio de coffee break

Ofrecemos diversas alternativas de Coffee break, para su pausa en el trabajo, a mitad de una reunión o durante ella, y disfrutar de un buen café, tomar fuerzas y continuar con los quehaceres.

SERVICIO COFFEE	Tarifa Diaria por persona
Permanente Simple	Café de grano, té o agua de hierbas, aguas saborizadas. \$5.500
Permanente Especial	Café de grano, té o agua de hierbas, aguas saborizadas, mix de galletas (3 unidades) y jugo de fruta natural. \$8.500
Simple Opción A	Café de grano, té o agua de hierbas, leche caliente, acompañado de mix de galletas (3 unidades), un mini sándwich amasado salame, tomate y queso. \$7.600
Simple Opción B	Café de grano, té o agua de hierbas, leche caliente, acompañado de porción de queque de la casa, un mini sándwich amasado lechuga, ave mayo. \$7.600
Ejecutivo Opción A	Café de grano, té o agua de hierbas, leche caliente, acompañado de un mix de finas galletas (3 unidades), un mini sándwich amasado ave palta, brocheta de frutas y un vaso de jugo de fruta natural. \$9.800
Ejecutivo Opción B	Café de grano, té o agua de hierbas, leche caliente, acompañado de porción de queque de la casa, un mini sándwich queso crema jamón, brocheta de frutas y un vaso de jugo de fruta natural. \$9.800
Premium	Café de grano, té o agua de hierbas, leche sin lactosa caliente, acompañado de una porción de kuchen de la casa, un mini sándwich amasado mechada queso caliente, brocheta de frutas y un vaso de jugo de fruta natural. \$11.800

Valores con Iva incluido

TODO LO QUE SUEÑAS, EN UN SOLO LUGAR

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

5

Gastronomía

Nuestro premiado Restaurante El Descorche, busca despertar una experiencia gastronómica casera de autor, donde las dimensiones físicas como la sensorial y ambiental sean fantásticas en sí mismas. Todos los productos utilizados son escogidos cuidadosamente para otorgar a sus sentidos un gran momento. Además de nuestra variada carta, contamos con los siguientes menús:

ASADO		Tarifa Diaria por persona
Aperitivo	1 copa de pisco sour p/p ó 1 copa de espumante p/p. 1 empanadita de queso p/p. 1 choripán con pebre de la casa p/p.	
Fondo	Asado 300 gr Lomo Vetado Argentino P/P. Trutro de pollo P/P. Cerdo Papas asadas a las finas hierbas. Ensalada a la chilena. Ensalada mix de hojas verdes Arroz azafrán perfumado en romero. Ensalada de choclo, palmito y lactonesa. Betarraga con cebolla. Pan - pebre.	\$60.000 Opcional Salmón campestre
Postres	Leche asada sin lactosa. Frutas de la estación.	
Bebestibles	1 copa de vino de la casa p/p ó 1 bebida ó 1 jugo natural ó 1 agua mineral. Autoservicio de té, café e infusiones de hierbas	
VEGANO		Tarifa Diaria por persona
Alternativa A	Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa. Fetuccini de arroz al funghi. Ensalada de frutas. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$41.174
Alternativa B	Crema vegetal de la huerta. Risotto de verduras. Ensalada de frutas. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$41.174

Valores con Iva incluido

CUIDAMOS CADA DETALLE, TÚ SOLO DISFRUTA

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

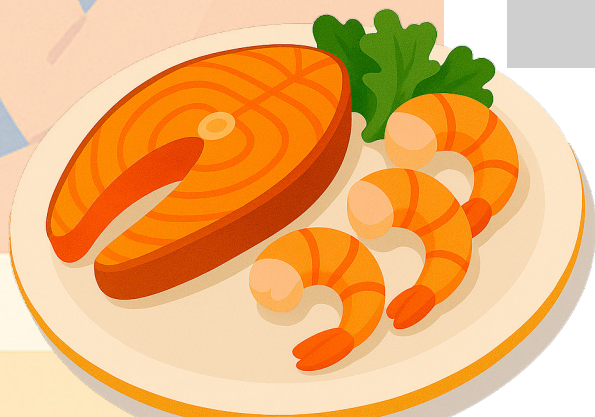
4

Tarifas Restaurante

Nuestro premiado Restaurante El Descorche, busca despertar una experiencia gastronómica casera de autor, donde las dimensiones físicas como la sensorial y ambiental sean fantásticas en sí mismas. Todos los productos utilizados son escogidos cuidadosamente para otorgar a sus sentidos un gran momento. Además de nuestra variada carta, contamos con los siguientes menús:

RESTAURANTE		Tarifa Diaria por persona
Alternativa A	MENÚ CARMENERE (CARNES) Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa. Res asada con puré campestre (aceituna cilantro). Panna cotta de frutos rojos. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural. Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$41.650
	Timbal de quínoa. Ragu de cordero con puré de papas cremoso Celestino con helado de la casa. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas	\$43.435
Alternativa A	MENÚ SAUVIGNON BLANC (PESCADOS) Menú Sauvignon blanc (Pescados) Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa y roast beef. Pesca del día con puré topinambur y cebolla asada. Cheesecake de frutos del bosque. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$43.4545
	Crema de tomate de la huerta. Reineta con arroz chaufa. Cheesecake de maracuyá. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$42.356
Alternativa A	PASTAS Ceviche reineta y palta. Sorrentino de mechada. Creme Brulee de cognan. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$41.650
	Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa y roast beef. Ravioles de jaiba. Helado de la casa. 1 copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural Autoservicio de café en máquina, té agua de hierbas.	\$43.554

Valores con Iva incluido



ESPACIOS PERFECTOS PARA OCASIONES ÚNICAS

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

5

Gastronomía

CELIACOS

Tarifa Diaria por persona

Alternativa A

Crema de la huerta
Atún grillado con panaché de verduras
Leche asada sin lactosa
Autoservicio de café en máquina, té o agua de hierbas

\$41.174

Alternativa B

Timbal de atún, salmón y salsa de mango.
Risotto al funghi.
Leche asada sin lactosa.
1 Copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural.
Autoservicio de café en máquina, té, agua de hierbas.

\$41.174

INTOLERANTES A LA LACTOSA

Tarifa Diaria por persona

Alternativa A

Crema de tomates (crema no láctea)
Pollo apanado con arroz azafrán o papas rústicas.
Ensalada de frutas.
1 Copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural.
Autoservicio de café en máquina, té, agua de hierbas.

\$39.250

Alternativa B

Crema de la huerta (crema no láctea)
Lomo vetado 300 gr acompañado con mil hojas de papas.
Locura del chef con helado de la casa.
1 Copa de vino de la casa ó 1 bebida ó 1 jugo natural.
Autoservicio de café en máquina, té, agua de hierbas.

\$43.554

Valores con Iva incluido

MOMENTOS QUE SE QUEDAN PARA SIEMPRE

EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

6

Tarifas Bar

El bar del Hotel ofrece una prestigiosa carta de vinos del valle de Casablanca, más vinos producidos del Hotel y una variada alternativa de licores nacionales e importados, contamos con las siguientes alternativas de coctelería:

Mojito, Caipirinha, Tequila Margarita, Aperol, Ramazotti, Pisco Sour, Vaina, Vodka Naranja, Gin Tónica, Pisco, Ron, Vodka, variedad de Cervezas, Micheladas, Cheladas, Copa de Vino de la Casa, Bebidas o Jugos.

Opción Bar	Tarifa por persona
2 tragos a elección	\$ 17.500
3 tragos a elección	\$ 25.000

Valores con Iva incluido

7

Extensión Horaria

Tanto nuestro Restaurant "El Descorche" como el Bar, tienen un horario de funcionamiento de 09:00 a 22:00 hrs. Sin embargo, damos la posibilidad para extender el servicio de Bar hasta las 00:00 hrs., esta extensión tiene un costo adicional de \$80.000 por hora desde el horario de cierre habitual.

"ENÓLOGO AVATAR"

DISCOVER THE ART
OF WINE TASTING



EL LUGAR
hecho
PARA SU
EVENTO

Te invitamos a vivir una experiencia sensorial inolvidable
Sumérgete en el arte de la cata de vinos en un ambiente íntimo y acogedor, donde cada copa cuenta una historia.
Descubre los matices, aromas y sabores que hacen único a cada vino, guiado por expertos y rodeado de amantes del buen vivir.

ENÓLOGO AVATAR no es solo una cata...
Es un viaje por los sentidos, una celebración del paladar y un encuentro con lo mejor de nuestra tradición vinícola.

Reserva tu lugar y despierta al enólogo que llevas dentro.

"ENÓLOGO AVATAR"

DISCOVER THE ART OF WINE TASTING

Join us for an unforgettable sensory experience
Immerse yourself in the art of wine tasting in a warm, intimate setting where every glass tells a story.
Discover the nuances, aromas, and flavors that make each wine unique guided by experts and surrounded by fellow wine lovers.

ENÓLOGO AVATAR is more than a tasting...
It's a journey through the senses, a celebration of the palate, and a toast to our winemaking heritage.

Reserve your spot and awaken the winemaker within.



"ENÓLOGO AVATAR"

DISCOVER THE ART OF WINE TASTING

Te traemos el sabor de Casablanca a Nuestro Hotel

Sumérgete en el fascinante mundo del vino sin salir del hotel. Te invitamos a vivir la experiencia **ENÓLOGO AVATAR por un Día**, una actividad exclusiva en la que una destacada viña del Valle de Casablanca traslada su esencia hasta nosotros para que puedas descubrir, crear y disfrutar como un verdadero especialista.

Bajo la guía de un experto de la viña invitada

Aprenderás los secretos de la vinificación, descubrirás las características de cepas emblemáticas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir o Syrah, y participarás en una degustación dirigida que estimulará todos tus sentidos.

Lo mejor

Crearás tu propia mezcla personalizada. Podrás diseñar tu propio vino, combinando distintas cepas y aprendiendo a equilibrar aromas, cuerpo y carácter. Al final, embotellarás tu creación con etiqueta personalizada, corcho y sello de cera, llevándote una pieza única y hecha por ti.

Incluye:

- Charla interactiva con un experto de la Viña invitada de Casablanca
- Taller práctico de ensamblaje
- 1 botella personalizada por participante (con etiqueta, corcho y cera)
- Materiales y accesorios incluidos
- Ideal para actividades corporativas, celebraciones privadas o simplemente para quienes aman el vino y buscan una experiencia inolvidable.

"CATA DE VINOS"

DISCOVER THE ART OF WINE TASTING

Cata de vinos de viñas aliadas Bodegas RE y Viña Atilio & Mochil

La cata de vinos es una experiencia única que combina la apreciación del vino con la exploración de los sentidos. En una cata, se seleccionan varios vinos de alta calidad y se presentan en un orden específico para que los participantes puedan apreciar sus características y matices.

¿Qué se Experimenta en una Cata de Vinos?

Durante una cata, se evalúan diferentes aspectos del vino, como:

- **Aroma:** Se huele el vino para apreciar sus aromas y fragancias.
- **Color:** Se observa el color y la claridad del vino.
- **Sabor:** Se prueba el vino para apreciar sus sabores y texturas.
- **Final:** Se evalúa la persistencia y la calidad del final del vino.

Beneficios de una Cata de Vinos

- **Aprender sobre vinos:** Se aprende sobre diferentes variedades de uva, técnicas de vinificación y regiones vitivinícolas.
- **Desarrollar el paladar:** Se desarrolla la capacidad para apreciar los matices y características de los vinos.
- **Disfrutar de la experiencia:** Se disfruta de la compañía de otros amantes del vino y se crea un ambiente relajado y social.

Catas de Vinos

- **Cata guiada:** Un experto guía la cata y proporciona información sobre los vinos.

La experiencia **CATA DE VINOS** ofrece sumergirse en el mundo de la vinificación y aprender los secretos del proceso de elaboración del vino y REcrear tu propio REvoltijo único, todo bajo la guía de un especialista.

Incluye: Degustación de diferentes cepas, Sirah, Carignan y otros.

9

Bicicletas

Te invitamos a conocer pedaleando!
Puedes recorrer el campo de Valle Hermoso y sus alrededores.

Ofrecemos un servicio de alquiler de bicicletas por el día desde las 10:00 a 18:00 hrs para un grupo máximo de 13 personas.

- Kit de reparación
- Cascos certificados
- Cadena candado
- Portabotellas
- Se debe adicionar el servicio de traslado

Duración aproximada del servicio
8 horas aproximado.

\$23.500 por persona
iva incluido

10

Servicios de Trekking

TREKKING DE BAJA COMPLEJIDAD

Recorriendo los campos y alrededores de Lagunillas, se conocerán miradores, flora y fauna de la zona.

Duración aproximada del servicio
1 hora.

\$65.000 por persona

Valores con Iva incluido

11

Coaching Ejecutivo

La actividad de Coaching Ejecutivo que ofrecemos, es dirigido por Rodrigo Mujica, Psicólogo y Coach Organizacional y Transpersonal certificado ACC por ICF. El tema para tratar en la sesión es de libre elección con previa reunión con un representante de la empresa. Tiene una duración de 2 a 3 horas.

El valor de esta actividad se debe cotizar en forma separada, de acuerdo con las necesidades de la empresa.

12

Servicio de Masaje

La duración del servicio es de 45 minutos por persona y pueden ser los siguientes masajes:

Masaje de Relajación

Consiste en un masaje de cuerpo entero. Se realiza una manipulación suave y superficial en la musculatura corporal, promoviendo la relajación y bienestar de la persona. El equilibrio perfecto de armonía y liberación tensional.

Duración aproximada del servicio
1 hora.

\$42.000 por persona

Valores con Iva incluido

Masaje Descontracturante

Consiste en un masaje de cuerpo entero, orientado a eliminar tensiones acumuladas, se realiza una mayor presión en la musculatura con el fin de aliviar el dolor muscular, articular permitiendo una mejor circulación sanguínea, así como también para aportar mayor flexibilidad y movilidad a las zonas articulares más rígidas y tensas del cuerpo.

El valor de esta actividad se debe cotizar en forma separada, de acuerdo con las necesidades de la empresa.