

Organiza y planifica TU EVENTO

Capacitaciones • Celebraciones • Lanzamientos
• Jornadas Corporativas • Retiros de Bienestar



HOTEL BOUTIQUE LAGUNILLAS – RESTAURANT EL DESCORCHE
CASABLANCA, CHILE

El lugar hecho evento



"Desconexión del ritmo urbano
para potenciar el foco, la
creatividad y las relaciones
humanas."

Rodeado de naturaleza



EXPERIENCIA INSPIRADORA

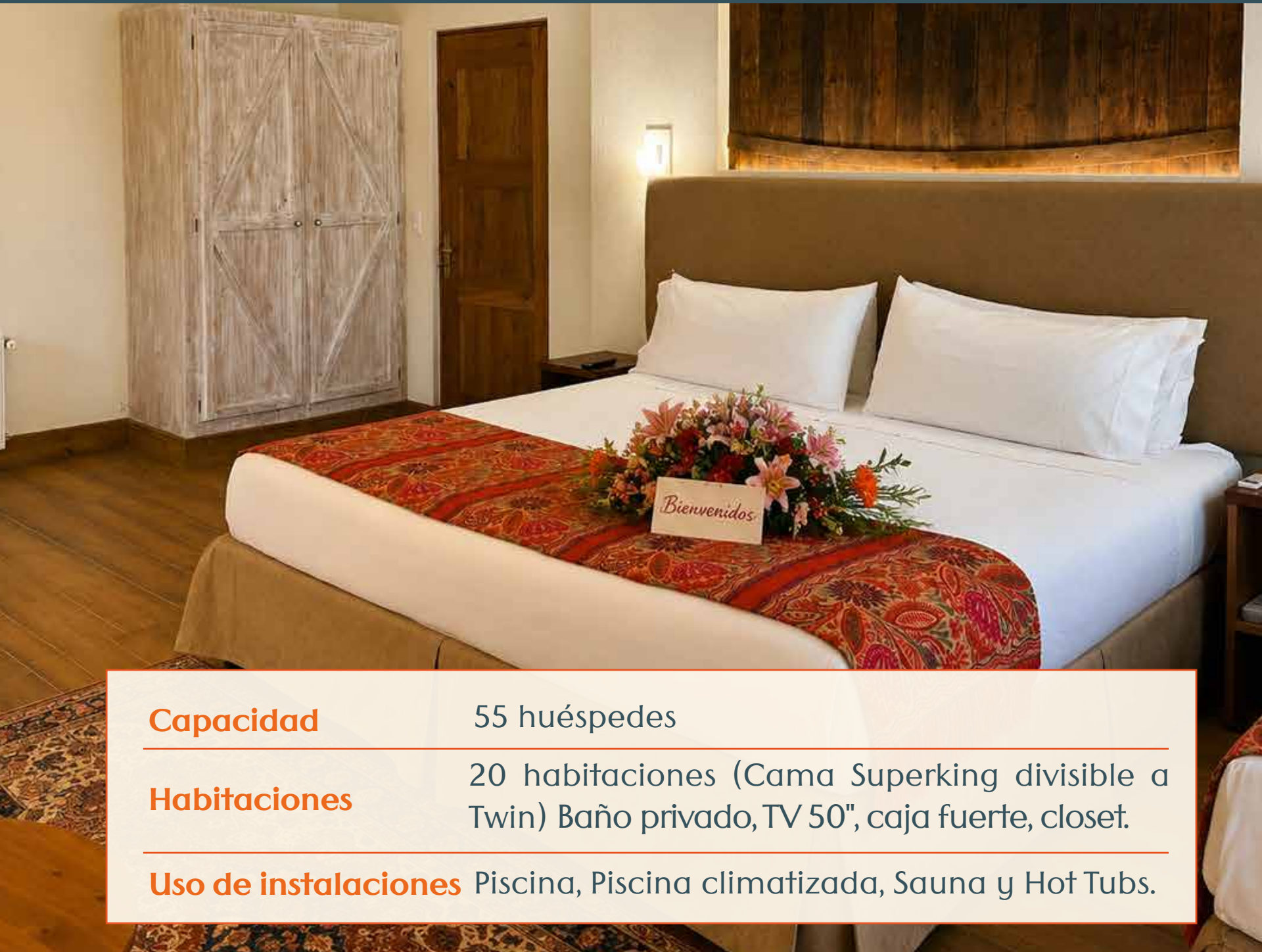
Ubicado en Lagunillas, **comuna de Casablanca**, a sólo minutos de **Santiago y Viña del Mar**, nuestro hotel boutique ofrece un entorno privilegiado de campo chileno.

Rodeado de vegetación nativa, cielos despejados y silencio absoluto, cada encuentro se transforma en una experiencia auténtica y profundamente conectada con el entorno.

Acompañamos cada evento con un **servicio cálido, profesional y personalizado** para asegurar una jornada memorable.

Alojamiento

TIPOS DE HABITACIÓN



Capacidad 55 huéspedes

Habitaciones 20 habitaciones (Cama Superking divisible a Twin) Baño privado, TV 50", caja fuerte, closet.

Uso de instalaciones Piscina, Piscina climatizada, Sauna y Hot Tubs.

► Habitación Single.

- Uso individual de habitación con cama Superking.
- Incluye desayuno en restaurante y estacionamiento.

► Habitación Twin.

- Habitación con cama dividida en dos de 1p 1/2
- Ideal para dos pasajeros corporativos.
- Incluye desayuno en restaurante y estacionamiento.

► Habitación Triple.

- Habitación equipada con múltiples camas
- Incluye desayuno en restaurante y estacionamiento.

► Habitación Cuádruple.

- Máxima capacidad por habitación, ideal para delegaciones.
- Incluye desayuno en restaurante y estacionamiento.

CONSULTE PRECIOS



Salones de Reuniones



	GRAN FORMATO	SALÓN NEWÉN
Espacio	144 m²	
Capacidad	Hasta 100 personas	
Tipo de evento	• Perfecto para seminarios • Capacitaciones y jornadas corporativas masivas	
Equipados	• Salón con Wi-Fi, pizarra, proyector, telón, sistema de amplificación y climatización integral	

	FORMATO ÍNTIMO	SALÓN ACUYO
Espacio	Boardroom corporativo	
Capacidad	Hasta 10 personas	
Tipo de evento	• Diseñado para reuniones de directorio • Comités ejecutivos y Focus Groups íntimos	
Equipados	• Salón con Wi-Fi, pizarra, paleógrafo, TV proyector de alta definición y calefacción	

CONSULTE PRECIOS



Estilo en Desayunos

"Desconexión del ritmo urbano
para potenciar el foco, la
creatividad y las relaciones
humanas."




Del Descorche
RESTAURANTE
HOTEL BOUTIQUE BCW CASABLANCA

CONSULTE PRECIOS



Desayuno Continental

1

Estilo en
Desayunos



UNA OPCIÓN LIGERA, FRESCA Y ELEGANTE.
Ideal para huéspedes, reuniones de negocios o
quienes buscan un desayuno rápido.

INCLUYE

Panadería Artesanal.

Croissant de mantequilla
Mini baguette
Pan integral

Acompañamientos

Mantequilla
Mermeladas
Miel natural
Queso crema

Fruta

Ensalada de frutas de temporada
Yogurt natural o griego

Bebidas

Café de grano
Té e infusiones premium
Leche entera o descremada

Jugo

Jugo natural

CONSULTE PRECIOS



Desayuno Americano

2

Estilo en
Desayunos



DESAYUNO COMPLETO, ENERGÉTICO Y ABUNDANTE.
Perfecto para viajeros, ejecutivos y quienes desean
comenzar el día con una comida contundente.

INCLUYE

Huevos (a elección)

Revueltos
Fritos
Pochados
Omelette

Proteínas (a elección)

Tocino crocante
Jamón cocido
Queso crema

Acompañamientos calientes (a elección)

Queso
Tomate
Champiñones salteados

Panadería

Croissant
Pan de molde artesanal
Pan integral
Tostadas

Acompañamientos

Mantequilla
Mermeladas

Frutas

Ensalada de frutas frescas

Lácteos

Yogurt natural

Bebidas

Café americano
Espresso
Cappuccino
Té

Jugos

Jugo natural

CONSULTE PRECIOS



Desayuno Mediterráneo

3

Estilo en
Desayunos



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMPLETA.
Eventos corporativos, grupoturísticos y fines de semana.

INCLUYE

Estación de Panadería

Pan de campo
Pan integral
Croissants de mantequilla
Medialunas

Estación de Huevos

Revueltos
Fritos
Pochados
Omelette

Ingredientes para omelette

Jamón
Queso
Champiñones
Cebolla
Tomate
Pimentón

Estación Caliente

Tocino crocante
Champiñones salteados

Estación Saludable

Yogurt natural
Yogurt griego
Granola artesanal
Avena
Chía
Semillas de linaza

Estación Dulce

Mini tartaletas
Kuchen
Queques caseros
Mini donuts
Mini croissants rellenos

Cafetería Premium

Café americano
Cappuccino
Chocolate caliente

Infusiones

Té negro
Té verde

Jugos

Jugo natural

Lácteos

Leche entera
Leche sin lactosa

CONSULTE PRECIOS



Experiencias gastronómicas



Catering de autor elegante, fresco y funcional, diseñado para elevar el estándar de tus eventos corporativos y reuniones exclusivas.



CONSULTE PRECIOS



Tipos Coffee break

1

Coffee
break



Ofrecemos diversas alternativas de Coffe Break para su pausa en el trabajo, a mitad de reunion o durante el día.

► **Coffee Esencial.**

Café de grano, té o agua de hierbas, aguas saborizadas, mix de galletas (3 unidades) y jugo de fruta natural.

► **Coffee Signature.**

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.

► **Coffee Elite.**

Café de grano, té o agua de hierbas, leche sin lactosa 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.

► **Coffee Gala.**

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.

CONSULTE PRECIOS



Clásico ejecutivo

2

Coffee
break



Rápido, elegante y funcional

Café & Infusiones.

Selección premium de grano, té orgánicos e infusiones aromáticas.

Lácteos.

Leche descremada, entera, sin lactosa y alternativas vegetales de alta calidad.

Viennoiserie.

Croissants crujientes, medialunas doradas y pastelería danesa. Snacks Dulces: Galletas de mantequilla artesanal y crocantes con chips de chocolate.

Refrescos.

Jugos naturales de Mango y Maracuya



CONSULTE PRECIOS



Saludable & Wellness

3

Coffee
break



Light, energético y nutritivo

Perfecto para eventos diurnos y clientes enfocados en el bienestar. Diseñado para energizar el cuerpo y la mente sin pesadez.

Bebidas Activas.

Café orgánico, té verde rico en antioxidantes y jugos detox pensados especialmente.

Bocados Honestos.

Smoothies frescos de berries y espinaca, brochetas de fruta de temporada, mix premium de frutos secos, barritas de cereal artesanales y yogurt natural con granola orgánica de la casa.



CONSULTE PRECIOS



Coffee Break Gourmet

4

Coffee
break



Estilo premium

Especialidad y Autor.

Disfruta de café de origen seleccionado e Infusiones exclusivas diseñadas con botánicos mediterráneos para los paladares más exigentes.

Bocadillos Exclusivos.

Mini quiches artesanales (espinaca y lorraine), tabla fina de quesos maduros con nueces, sofisticados canapés (salmón ahumado y roast beef) y pastelería fina con macarons variados.



CONSULTE PRECIOS



Salado & Energético

5

Coffee
break



Maratónicas jornadas

Combustible Activo.

Café de tueste intenso y bebidas isotónicas premium para mantener la concentración y la productividad en reuniones extensas o jornadas de alta exigencia.

Masa Madre & Focaccia.

Rústicas mini pizzas de fermentación lenta y focaccias caseras perfumadas con aceite de oliva extra virgen, romero fresco y cristales de sal marina.

Sándwiches & Wraps.

Mini sándwiches gourmet en panes rústicos (jamón serrano-queso maduro y ave-palta fresca), empanaditas cocktail horneadas al día y wraps ligeros de vegetales.



CONSULTE PRECIOS



Propuestas Culinarias de Autor



Experiencias gastronómicas
en un entorno mediterráneo
memorable.

Elige tú opción favorita.



CONSULTE PRECIOS



ASADO CAMPESTRE

1

Culinarias
de Autor



GASTRONOMÍA DE AUTOR

Despertamos los sentidos mediante una propuesta gastronómica casera de autor con productos de cuidadosamente seleccionados.

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.

Postre.

- Leche asada sin lactosa y
Frutas de la estación.

Fondo.

- 300 gr Lomo Vetado Argentino p/p.
- Trutro de pollo p/p.
- Cerdo Papas asadas a las finas hierbas.
- Ensalada a la chilena.
- Ensalada mixde hojas verdes
- Arroz azafrán perfumado en romero.
- Ensalada de choclo, palmito y lactonesa.
- Betarraga con cebolla.
- Pan – pebre.

CONSULTE PRECIOS

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa,
o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



ASADO CAMPESTRE

Cosecha Full – 3 Tiempos

2

Culinarias
de Autor



GASTRONOMÍA DE AUTOR

Recepción.

- Aguas Saborizadas con frutas y especias.
- Mix de Frutas de la estación.

Aperitivos.

- Espumante Demisec Viña Mar
- Espumante Brut Viña Mar
- Espumante Rosé Viña Mar
- Espumante Viña Mar (“Sin Alcohol”)
- Mix de Cervezas (Con y Sin alcohol)
- Vinos Sour (Chardonay Pinot Noir Sour)
- Mix Bebidas (Normal /Zero /Tónica)
- Mix de jugos Naturales de la Estación
- Mix de Aguas Saborizadas
- Agua Mineral (Con y sin Gas)

Cóctel.

- Mini Empanaditas Camarón Queso
- Mini Empanadita Espinaca
- Crostini de queso artesanal
- Bolitas de Pulpo de la Zona
- Mini Sopaipillas con Pebre de palta
- Ostiones u Ostras Frescas de la Zona

1er tiempo / estaciones

INCLUYE: 2do tiempo / estaciones

3er tiempo / estaciones

SERVICIO ADICIONAL

CORDERO AL PALO

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa,
o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

1er tiempo / estaciones

MAR DE MARACUYA

- Atún en corte fino con acidez de maracuyá.

SERRANO MEDITERRÁNEO

- Hojas verdes, higos asados, serrano y queso de Camembert.

2do tiempo / estaciones

CARNES A LA ESPADA PARRILLA

- Costillar al “Cacho de Cabra”
- Punta de Ganso “o” Punta de Picana
- Ave, Truto, al limón y especias seleccionados por el chef (Niños)
- Papas Rústicas Orgánicas de la huerta, homeadas al Romero, Menta y mantequilla
- Suave y cremosa Pastelera de Choclo
- Guiso de Mote (dependiendo de la estación festival y producción huerta)
- Mix de Vegetales Asados del huerto Orgánico
- Choclo a la Crema

3er tiempo / estaciones

TORTA DE LA CASA

- Nuez, manjar y frutos del bosque en equilibrio

MANZAN y LLA

- Láminas de Manzana tibia
- helado de vainilla y toques del chef

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Alternativas Veganas

- Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa
- Fetuccini de arroz al funghi
- Ensalada de frutas

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Almuerzos & Cenas ejecutivas



MENÚS CERRADOS

Menú tradicional para eventos corporativos y celebraciones.

► Menú Semilla (Carnes)

Crema Sedoso de la huerta/Res asada con Arroz cremoso de cilantro/Biscocho húmedo de chocolate.

► Menú Brotes (Pescados)

Mix de quinoa y alioli/Pesca del día con Vegetales Salteados Brocoli, Coliflor, Papa, Cebolla morada y Tomate cherry / Tarta de queso y Helado.

► Menú Raíces

Ceviche de la casa / Conchiglioni relleno de Jaiba en salsa crema de pesto/ Brûlée de lavanda.

► Especiales Alergias e Intolerancias

Timbal de atún y salsa de mango. Risotto al funghi. Leche asada sin lactosa Crema de tomates (crema no láctea) Pollo apanado con arroz azafrán o papas rústicas. Ensalada de frutas.

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

CONSULTE PRECIOS





ENTRADAS

Op1: Sedoso de la Huerta (crema)

Op2: Tomates al Sol (crema)

Op3: Bruma costera (ceviche)

Op4: Tartar de res y crostinien pan de campo

Op5: Pulpo en base de hummus de garbanzo

Op6: Atún en salsa de Maracuya

FONDOS

Op1: Plateada Rústica confitada con fioquis de papa

Op2: Wueydel Sur (Conchiglioni Rellena de cola de wuey)

Op3: Tradición de Campo (pastel de choclo)

Op4: Conchiglioni de jaiba en salsa de pesto

Op5: Sorrentino de Otoño, Zapallo asado y Ricotta

Op6: Pesca del día con puré de berenjenas ahumado

POSTRES

Op1: Manzay Lla (Manzana laminada)

Op2: Torta de la casa

Op3: Panacota de maracuyá

Op4: Tarta de chocolate y frutos rojos

Op5: Flan de leche perfumado al romero y coñac

Op6: Bruleé del jardín

EXPLORA LOS MENÚS de tiempos

Degusta tú opción favorita.



CONSULTE PRECIOS



Arma menú de 3 Tiempos

 **3 PLATOS**

Seleccionado por Nuestro Chef

Entrada, fondo y postre.
Incluye Jugo o Bebida.

Arma menú de 2 Tiempos

 **2 PLATOS**

Seleccionado por Nuestro Chef

Entrada, fondo y postre.
Incluye Jugo o Bebida.

Opciones para armar



Entradas:

- Op1: Sedoso de la Huerta(crema)
- Op2: Tomates al Sol (crema)
- Op3: Bruma costera (ceviche)
- Op4: Tartar de res y crostini en pan de campo
- Op5: Pulpo en base de hummus de garbanzo
- Op6: Atún en salsa de Maracuya

Fondos:

- Op1: Plateada Rústica confitada con ñoquis de papa
- Op2: Wuey del Sur (Conchiglioni Rellena de cola de wuey)
- Op3: Tradición de Campo (pastel de choclo)
- Op4: Conchiglioni de jaiba en salsa de pesto
- Op5: Sorrentino de Otoño, Zapallo asado y Ricotta
- Op6: Pesca del día con puré de berenjenas ahumado

Postres:

- Op1: Manza y Lla (Manzana laminada)
- Op2: Torta de la casa
- Op3: Panacota de maracuyá
- Op4: Tarta de chocolate y frutos rojos
- Op5: Flan de leche perfumado al romero y coñac
- Op6: Bruleé del jardín



CONSULTE PRECIOS



*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

Cena de autor



Menú de 6 a 8 Tiempos

Con maridajes progresivos

► Un recorrido gastronómico donde **cada plato cuenta una historia inspirada en el territorio**, guiada directamente por nuestro equipo culinario.

"Buscamos **generar una narrativa viva que conecte los ingredientes mediterráneos locales con el vino de Casablanca.**"

Narración

Participación activa y explicación técnica del chef.

Ambientación

Música e iluminación temática adaptada al menú.



CONSULTE PRECIOS

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Cena temática país



Menú de 3 Tiempos

Origen & Territorio

► Diseñamos **ciclos temáticos** donde ambientación, **música y platillos** transportan a los comensales a regiones de renombre global o local.

Selección de Lugares para **Vivir la experiencia** temática
(Viñita/Laguna/Restaurant/Terraza)

Día o Noche Mediterránea

Sabores del País a visitor Gastronomicamente reinterpretados con ingredientes de Casablanca

Cocina del Pacífico

Pescados del día y mariscos costeros locales de frescura inigualable

Ruta de las Cepas

Una experiencia que sigue la huella histórica del vino chileno.

Incluye Copa de vino o Bebida

Experiencia Somelier

Participación activa y explicación técnica del chef



CONSULTE PRECIOS



*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

Actividades & Bienestar



Relajación

▶ RELAJACIÓN

Servicio de Masaje



Horario:	Pedir reserva
Duración:	45 min. aprox.
Incluye:	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. 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.

Coaching Ejecutivo

▶ COACHING

Jornadas Transpersonal



Horario:	Pedir reserva
Duración:	2 a 3 horas
Incluye:	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.

CONSULTE PRECIOS





Yo enólogo

PROGRAMAS PARA UNA
EXPERIENCIA SENSORIAL

Crea tu propia mezcla

Te invitamos a **vivir una experiencia sensorial** inolvidable en el fascinante mundo del vino sin salir del hotel. Un viaje guiado por expertos de **prestigiosas viñas del Valle de Casablanca**.

Diseña, ensambla y equilibra: Aprenderás los secretos de la vinificación manipulando cepas emblemáticas como Cabernet Sauvignon, Carmenere o Syrah. Al finalizar la actividad, **embotellarás tu propia mezcla** exclusiva con una etiqueta personalizada, corcho y sello de lacre manual.

Yo enólogo



**SOMELIER**

Actividad grupal

Horario:	De 10:00 a 18:00 hrs.
Duración:	3 horas aprox.
Programa:	Charla interactiva de expertos vitivinícolas Taller práctico de ensamblaje (alquimia de cepas)
Incluye:	1 Botella personalizada por participante con corcho y cera
Participantes:	Grupos mínimo 4 Personas

Ideal para Team Building, fidelización de clientes y celebraciones corporativas.

Catas guiadas



**SOMELIER**

Vinos del valle – Alianza Local

Horario:	De 10:00 a 18:00 hrs.
Duración:	3 horas aprox.
Programa:	Evaluación sensorial: Color, Aroma, Sabor y Final Degustación de vinos guiada por nuestro Somelier Residente Historia y Experiencia de cada Cepa
Participantes:	Grupos mínimo 4 Personas

Aprende sobre “Vitivinicultura Local” en un ambiente relajado y social.

Menú Maridaje 3 Tiempos



**SOMELIER**

Degustación grupal

Horario:	De 10:00 a 18:00 hrs.
Duración:	2 horas aprox.
Programa:	Menú: de 3 tiempos Degustación de Vinos guiada por nuestro Somelier Residente Historia y Experiencia de cada Cepa
Participantes:	Grupos mínimo 4 Personas

Aprende sobre “Vitivinicultura Local” en un ambiente relajado y social.

CONSULTE PRECIOS



Chocolate Wine Shots

Maridajes con Vino

2 UNIDADES

SOMELIER

Actividad por persona

3 UNIDADES

Duración: Degustación 20 min.

Programa: Degustación de Chocolates con diferentes cepas de Vino, donde se armoniza el vino elegido con el chocolate

Participantes: Guiado por nuestro Somelier

CONSULTE PRECIOS



Festival Food & Wine

GRAN FIESTA

Actividad grupal

Evento grupal para más de 25 personas

Gran fiesta de la gastronomía
Música temáticos
Catatas de vino guiada por Somelier al atardecer

Estaciones de Vinos and Food. (Mar, Fuego Tierra y Dulce)

Cata Maridaje con Somelier Recidente

Barras de Vinos

+

Música en Vivo

+

Programa de Catatas

CONSULTE PRECIOS

Tu fiesta en el valle

Ruta maridaje

GRAN FIESTA

Drones gastronómicos

Mar
Frescura y mineralidad del
Pacífico. Maridado con
Sauvignon Blanc.

Tierra
Hongos silvestres e ingredientes
autóctonos. Acompañado de
Pinot Noir.

Fuego
Sabores ahumados, cocciones
lentas a la brasa. Junto a un
robusto Carmenere

Dulce
Cierre dulce sofisticado y digestivo.
Maridado con Chardonnay

Actividad Grupal o para Parejas.

Circuito de drones gastronómicos
Ideal para eventos de networking dinámicos donde cada copa
representa una expresióndel valle.
Interactua someller, experienciay Maridaje.

CONSULTE PRECIOS

+56 9 3862 8078
www.casablanca-bcw.com



hotel_bcw_casablanca



Hotel B,C&W Casablanca

¡Los esperamos!

