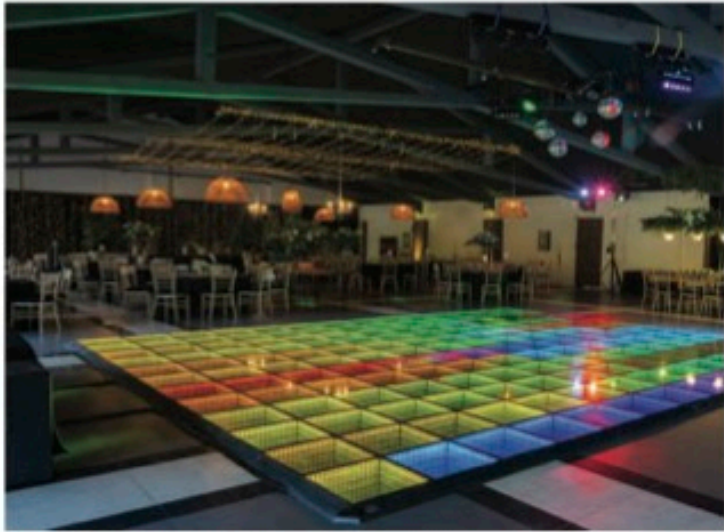


Rossini Events Stadio Italiano

MICHELANGELO









Salón

MICHELANGELO

Características

Metraje: 628 Mts2 Salón
Climatizado.

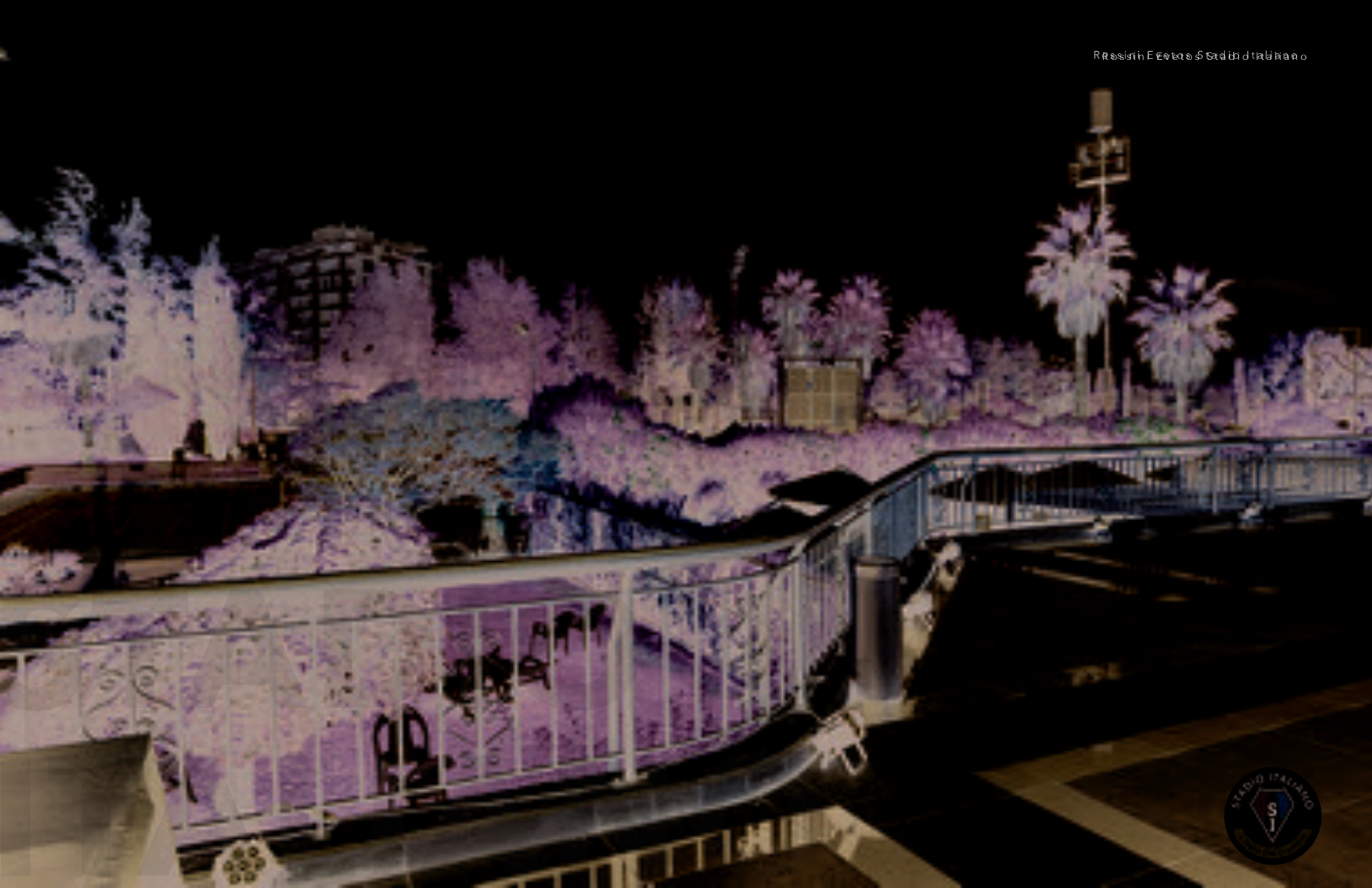
Capacidad

Cóctel_____600
Cena_____450
Escuela_____400
Auditorio____800

Adicionales

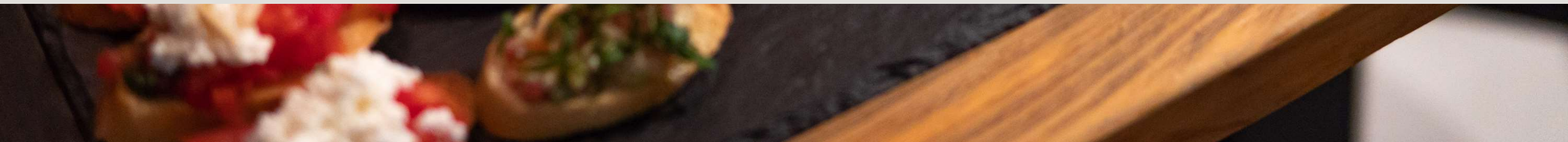
Telón + Data Pizarrón
+ Plumones Amplificación







Coctel Cena



ALTERNATIVA 2 CÓCTEL CENA

LIQUIDOS (3PP)

- Pisco sour
- Espumante Brut
- Mini Aperol Spritz
- Gin Tonic
- Jugos de fruta de temporada
- Bebidas
- Agua mineral

COCTEL FRIO (ELEGIR 3/ 3PP)

- Crostini de queso de cabra con mermelada de pimiento rojo
- Mini causa de pollo y palta con salsa de aceitunas moradas
- Crostini salmón queso crema, alcaparra
- Carpaccio de res, láminas de parmesano y hojas de rúcula
- Tártaro de salmón con ají amarillo y mango
- Ceviche de reineta
- Crostini de tomate con mozzarella fresca y albahaca

CÓCTEL CALIENTE (ELEGIR 3/ 3PP)

- Salmón sellado en sésamo con salsa de tomates asado con aceite de sesamo
- Lomo sellado con reducción de carmenere en cucharita china.
- Brocheta mar y tierra con salsa de la casa
- Lomo glaseado sobre pastelera
- Calugas de pescado frita con salsa de tomate y rocoto
- Empanada mechada queso con salsa de pimiento
- Arancini con salsa pesto

Incluye: Vajillas, Cristalería, Mantelería, Mesa, Sillas, Decoración simple en mesa.

1 a 50 Personas: Recargo de \$80.000 por Servicio

*Recargo en menú con restricción alimenticia (Celiacos, Veganos, Vegetarianos)

LIQUIDOS CENA (2PP)

- Copa de vino tinto o blanco Varietal
- Bebidas
- Jugos
- Agua mineral

ENTRADA (ELEGIR 1 SOLA OPCIÓN PARA TODOS)

- Causa de camarones y palta con salsa de aceitunas
- Timbal de quínoa con mango y palta coronada con camarones salteados y salsa de miel con mostaza antigua
- Crema de zapallo y jengibre terminado con bocconcini y pan crocante con parmesano
- Carpaccio de res con láminas de parmesano y ensalada de rúcula
- Mix verde, tomatitos cherry, prosciutto, duraznos a la parrilla, almendras con dressing balsámico

FONDO (ELEGIR 1 SOLA OPCIÓN PARA TODOS)

- Plateada en cocción lenta acompañada de pastelera de choclo
- Braseado de res con pure de zanahoria asada con miel de palma y perejil
- Filete de cerdo asado con salsa de ciruelas y demi glase arroz cremoso al pesto
- ✓ • Ravioles de espinaca y ricota con salsa blanca y nueces
- Salmón con costra crocante de hierbas acompañado de pure de zapallo con jengibre
- ✓ • Lasagna Berenjenas

POSTRE (ELEGIR 1 SOLA OPCIÓN PARA TODOS)

- Tiramisú
- Mousse de chocolate blanco con frambuesas.
- Mousse de chocolate con merengues al café
- Tres leches
- Cheesecake (frutos rojos, manjar, chocolate, maracuyá)
- Pannacotta de vainilla con frutos rojos
- Merengue lucuma
- Fruta de la Estación

Incluye: Vajillas, Cristalería, Mantelería, Mesa, Sillas, Decoración simple en mesa, Garzones.

1 a 50 Personas: Recargo de \$80.000 por Servicio

*Recargo en menú con restricción alimenticia (Celiacos, Veganos, Vegetarianos)



224847095/ 227104673
EVENTOS STADIO ITALIANO/ ROSSINI S.A
cotizaeventos@stadioitaliano.cl

N° 1
 Fecha 18-11-2025

Institucion _____ Sr/a Cristian Castro
 Razon social _____ Direccion _____
 Rut _____ Comuna _____
 Giro _____ Ciudad _____
 email ccastro@magmaconsultores.cl Telefono _____

Horario: **20:00 a 02:00** Fecha Actividad **13-11-26**

ITEM	CANTIDAD	UNIT		SUBTOTAL
ESPACIOS Y MOBILIARIO				
Michelangelo (salon)	1	\$	4.181.760	\$ 4.181.760
Escenario 4x3m	1	\$	230.000	\$ 230.000
				\$ -
AA&BB				
Coctel Cena RD- 2 (según adjunto)	260	\$	49.000	\$ 12.740.000
Bar abierto (Cerveza, Espumante, Vinos, whiskey, gin, pisco, ron, vodka) + (jugos, bebidas y aguas) 4hrs	260	\$	17.490	\$ 4.547.400
Menu trasnoche (tapaditos - pizzas surtidas)	260	\$	5.500	\$ 1.430.000
				\$ -
AUDIOVISUALES				
Pack Audio , incluye microfonia, musica ambiente DJ + Iluminacion decorativa	1	\$	800.000	\$ 800.000
Iluminacion Basica Escenario	1	\$	150.000	\$ 150.000
Pista Led Infinity 6x5m	1	\$	750.000	\$ 750.000
Pantalla led p3.9 ambos lados del escenario 3x2m	2	\$	800.000	\$ 1.600.000
OTROS				
Servicio exclusivo personal para actividad	5	\$	60.000	\$ 300.000
			TOTAL NETO	\$ 26.729.160
			IVA	\$ 5.078.540
			TOTAL BRUTO	\$ 31.807.700

Observaciones:

1. Vigencia de cotización enviada:

- Esta cotizacion tiene una validez de 7 días hábiles, desde la emisión de la misma.
- El o los servicios cotizados deben ser confirmado a más tardar 3 días hábiles antes de la fecha de realización, en caso de cotizarse con menos de 3 días de anticipación se deberá confirmar el mismo día en que se envió el presupuesto.

2. Condiciones generales de pago:

- Para confirmar la reserva se debe cancelar el 100% del salón con transferencia o cheque, el saldo del evento debe estar pagado 15 días antes del evento. En caso de Grandes Empresas se aceptará OC máximo a 30 días.
- Los extras y otros servicios que correspondan, en caso de existir deberán ser formalizados, a través de una OC adicional, al término del evento/servicio.

3. Políticas de anulación:

- El precio derivado del presente contrato no será reembolsado en caso de anulación o postergación. Para optar a la postergación de un evento se convendrá una nueva fecha de común acuerdo entre Rossini SPA y EL CLIENTE para efectuar el evento dentro del plazo de un año contando de la fecha de postergación.

4. Materiales de los clientes:

- Los materiales ingresados por los clientes y que no fueron cotizados por nuestra empresa, y serán utilizados el día del evento/servicio, son de exclusiva responsabilidad de los usuarios, así como su custodia y utilización. No nos hacemos responsable por la pérdida, hurto, extravío o mal funcionamiento de dichos equipos.