



Santiago, 4 de diciembre de 2026

Estimado/a
Francisco Herran

Ref: Cotización Santiago Sky

Santiago Sky es un exclusivo centro de eventos ubicado en la azotea piso 10 del tecnológico edificio Núcleo Bellavista PITS en el barrio icónico de Bellavista, ofreciendo espectaculares vistas 360 y un ambiente sofisticado ideal para reuniones privadas, cenas de gala, seminarios y celebraciones corporativas.

Con infraestructura de primer nivel, tecnología avanzada y un servicio impecable, creamos experiencias inolvidables. Además, contamos con proveedores confiables para servicios de catering, ambientación y soporte técnico, asegurando calidad en cada detalle y convirtiendo sus momentos más importantes en algo único.

Desde Factory, es de nuestro agrado enviarles la presente cotización, para el evento que ha solicitado con los siguientes datos:

Empresa: Ruah Producciones
Fecha: 7,14,28 de mayo de 2026
Fecha: 11,18,25 de junio de 2026
Horario: A definir horas,
Asistentes: 150 personas.

Factory Eventos – Santiago Sky
Bellavista 77, Recoleta, Santiago de Chile
Teléfono +569 3482 6800
www.santiagosky.cl

Presupuesto

ITEM	Q	DESCRIPCIÓN	Valor unitario	Valor total
Salon	1	Salón Principal + Terraza 7,14,28 de mayo de 2026	UF 150.00	UF 150.00
Salon	1	Salón Principal + Terraza 11,18,25 de junio de 2026	UF 150.00	UF 150.00
Técnica	1	Sistema de Amplificación (Adjunto Ficha)	UF 43.00	UF 43.00
	1	Sistema de Iluminación salon cordillera	UF 19.78	UF 19.78
	1	Escenario 6 x 3	UF 14.00	UF 14.00
	1	Pantalla 4,5 x 2,5	UF 22.77	UF 22.77
Banquetería	150	Cóctel Mini Platos	UF 2.00	UF 300.00
			NETO	UF 699.55
			IVA	UF 132.91
			TOTAL	UF 832.46

INGRESO DE BANQUETERIA EXTERNA TIENE COSTO DE UF 25 + IVA.

BAJAR NUESTRA TÉCNICA DE ILUMINACIÓN TIENE COSTO DE UF 40 + IVA.

Nuestros servicios de arriendo incluyen:

- Aseo durante el evento (baños)
- Santiago Sky Proveerá de Acomodadores de autos
- Acreditador para ingreso de invitados al edificio, ESCRIBIR EN WAZE O GOOGLE MAPS: "BELLAVISTA 77, RECOLETA", SALIDA BELLAVISTA POR COSTANERA NORTE ES LA MEJOR OPCIÓN, LUEGO WAZE RECALCULA.
- Si vienes en tu vehículo el ingreso estacionamientos es por "Purísima 25, Recoleta"
- Prohibido el ingreso de buses al edificio.
- 100 estacionamientos subterráneos

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- Técnica, audio, pantallas, etc (Se pueden ingresar terceros obviamente)
- Fotografía – Filmación



POLÍTICA DE CONFIRMACIÓN

Para confirmar la reserva, se debe responder el presente correo enviando una orden de compra con los detalles del evento, y al recibir nuestra factura debe realizar un depósito o transferencia equivalente al 50% del valor bruto. El saldo del 50% restante debe estar cancelado a más tardar 2 días hábiles antes de la fecha del evento. Si la reserva es confirmada con menos de 5 días hábiles de anticipación, se debe cancelar de inmediato el 100% del valor del evento.

Anulación:

Sólo se podrá anular 90 días hábiles antes de la fecha confirmada del evento, de lo contrario se efectuará el cobro del 100% de los servicios contratados, quedando como indemnización los dineros ya abonados, sin perjuicio de que este quede disponibles como crédito en favor del cliente para una próxima fecha en que exista disponibilidad. En caso de que el evento sea confirmado con menos de 90 días hábiles de anticipación, si este se cancela estará sujeto al cobro del 100% de los servicios confirmados.

Esperamos que este Presupuesto tenga una buena acogida, y quedamos atentos a cualquier duda y/o sugerencia para poder confirmar el evento y coordinar todos los detalles necesarios del mismo.

Datos para Orden de Compra:

Factory SPA
RUT: 76.350.890-0
Av. Apoquindo 4900, Of 36, Las Condes.
Giro: Centro de Eventos

Datos para Depósito o Transferencia:

Banco Chile
Cuenta Corriente
901-60758-04
mdiaz@santiagosky.cl

IMPORTANTE: no se realizan eventos sin el total del evento cancelado.

Le saluda atentamente,

M. Eugenia Díaz Campusano
Ejecutiva comercial
569 92388064
Factory SPA
mdiaz@santiagosky.cl

COCTEL MINIPLATO

2025



ROSA  IBAR
BANQUETES


**SANTIAGO
SKY**



MENÚ

COCTEL

- Espumante Brut
- Pisco Sour
- Aperol Spritz
- Aguas
- Jugos de frutilla menta
- Jugo de piña albahaca
- Bebidas tradicionales light y cero.
- Ramazzotti Spritz
- Calafate Sour
- Vino Reserva Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

BOCADOS FRÍOS, (ELEGIR 8):

Tostadas y masita:

- Tostada de Jamón serrano con tomate confitado, sésamo y chutney de frutilla
- Tostada de tártaro de res asiático con rabanito encurtido y chutney de papaya
- Tostada de Queso de cabra con Mermelada de tomates y germinados de albahaca
- Tostada de queso de cabra con cebolla caramelizada y ciboulette.
- Tostada de salmón ahumado, queso filadelfia y yema de mango
- Tostada de queso camembert con mermelada de tomates y ciboulette
- Tostada de Humus con tomate confitado y queso feta.
- Tostada de cremosos de pimentones rojos con tomate Cherry, queso de cabra y pesto verde
- Mini taco de jamón serrano, queso crema, rúcula y salsa criolla de tomates y especias

Conos:

- Cono de sésamo con tártaro de salmón con frutillas
- Cono de sésamo con centolla magallánica
- Canastilla de tártaro de atún oriental





Vasitos:

- Vasito con cebiche mixto de pesca sustentable
- Vasito ostión camarón
- Cebiche de verdura con palmitos
- Vasito con cebiche de pulpo
- Cebiche de legumbres con comino
- Gazpacho con crocante de verduras
- Crema zapallo con semillas de zapallo tostadas (sólo invierno)
- Crema espinaca con queso de cabra frito (sólo invierno)
- Gamba rebozada en coco, sumergida en mayonesa de maracuyá

Pinchos:

- Pincho griego de queso de cabra, tomate Cherry, albahaca fresca y aceite de albahaca
- Pincho de wrap de jamón serrano, queso crema, rúcula y salsa dulce de tomates
- Pincho de queso de cabra, frutillas confitadas, pepino y albahaca fresca con salsa de yogurt
- Pincho de pulpo a la oliva.
- Pincho de Jamón serrano ciruelas y nueces Pincho de camarones ecuatorianos con salsa agridulce

Cucharitas:

- Tiradito de salmón con pebre de mango y menta
- Pulpo con yuca negra, y salsa de oliva.
- Pulpo con causa trufada y salsa de aceituna morada
- Tataki de atún en costra de sésamo, con salsa de palta y limón, rabanillos con toques de soya
- Tiradito de filete con tereyaki de chancaca y semillas de sésamo
- Camarones nacionales sobre causita de papa, mayonesa de crustáceos y brotes
- Bombón de Jamón Serrano ricota, Pistachos y trufa
- Cucharita de queso roquefort, manzana al vino y pistachos garrapiñados
- salmón gravlax con costra de cilantro y crema de palta





BOCADOS CALIENTES, (ELEGIR 7):

Masitas y Finger food :

- Crocante de masa relleno con wagyu
- Crocante de masa filo relleno con espinaca y ricotta
- Crocante de masa filo relleno con alcachofa
- Crocante de camarón, queso crema y sésamo
- Roll de masa filo relleno con champiñones
- Somosa de verduras
- Tacitas Champiñones a la parmesana
- Mini empanada de queso con mechada
- Tacitas con ají de gallina

Cucharitas:

- Rebozado de queso azul y manzana
- Rebozado de champiñón
- Rebozado de pastel de jaiba
- Rebozado de camarón al ajillo
- Rebozado de champiñones
- Rebozado de camarón al curry
- Rebozado de ají de gallina
- Falafel de garbanzos con salsa de yogurt
- Bombón caliente de mix verduras

Pinchos:

- Sate de pollo con salsa de curry verde
- Congrio en Tempura negra con salsa verde
- Lomo de res con tomates espárragos y salsa de vino
- Lomo de res con cebolla morada y tomate cherry
- Brocheta de camarón con tocino y sesamo
- Pincho de lomo de res con yuca frita, espárragos y salsa de carmenere al romero
- Pincho de camarón ecuatoriano en panko con salsa maní
- Pincho de ostión, bacón y salsa huancaína





CENA

la selección será ofrecida a los clientes en formato de platos y pocillos pequeños, dando paso al formato coctel mini plato

ENTRADA (ELEGIR 1)

Del mar:

- Oda de mar, camarón, centolla y ostiones, sobre mantos de papas moradas con palta, a las finas hierbas
- Atún flambeado sobre ensalada de quinoa
- Tártaro de salmón con frutilla, acompañado de cous cous, con palta, teriyaki de chancaca y brotes tiernos

De la tierra:

- Roll de jamón serrano, relleno con queso crema, ricotta y nueces, con confitura de higos, sobre gel de tomates
- Roast beef con verduras salteadas, queso mozzarella y pesto de aceitunas
- Tártaro de res, en cama de cous cous al olivo

Vegetariano:

- Tulipa de masa de arroz con ceviche de verduras de la huerta

FONDO (ELEGIR 2)

Del mar:

- Congrio dorado con salsa de vino blanco a la mantequilla, acompañado de arroz salvaje
- Salmón a la mantequilla con puré de brócoli y tocino
- Camarones thai, con albahaca y piña, acompañado de arroz jazmín

De la tierra:

- Plateada de angus con papas bravas
- Ragú de ternera con ñoquis
- Butter Chicken acompañado de arroz basmati

Vegetariano:

- Sorrentinos de calabaza y mozzarella con salsa de cuatro quesos
- Quinoto de verduras

POSTRE (ELEGIR 1)

- Marquise de chocolate, frutos rojos, helado de frambuesa.
 - Perfait de manjar y salsa de caramelo salado
 - Delicia de maracuyá con coco
- ### Vegetariano:
- Panna cotta de coco y naranja
 - Tarta de chocolate blanco y limón

FIESTA

Barra Libre (Abierta durante todo el evento)

Licores base:

Pisco Alto del carmen 35°.

Vodka Stolichnaya.

Espumante Brut

Ron Havanna Club, Pampero o Bacardi.

Shop.

Bebidas, jugos, hielo. Hierbas, etc.

DE MADRUGADA

Shawarma de vacuno o mixto (ave y vacuno): en pan pita con acompañamientos de lechuga, crema ácida/pepino/eneldo/ajo, tomate. (Shawarma solamente sobre 150 personas confirmadas)

○

Parrillitas con mini hot dogs con acompañamientos: mayonesa, palta, tomate; ketchup y mostaza.

○

Hamburguesas con queso fundido, pepinillos y salsa BBQ

○

Carne mechada italiana, en pan amasado.

○

Crepés de ave/champiñones y Espárragos/choclo y palmitos)

Se acompaña con Consomé de ave o crema de zapallo.

OPCIONALES

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

Libre consume durante todo el evento, se paga por el total de invitados.

VALOR POR PERSONA: \$ 3.000 MÁS IVA

UP GRADE BAR ABIERTO

Vodka Absolut normal y sabores (Tres sabores a elección). Jack Daniels y/o etiqueta negra

Degustación Espumantes (Brut y Rosé)

Cerveza Corona.

Energéticas

Gin Beefeater o Bombay

VALOR POR PERSONA: \$ 14.000 MÁS IVA

- **IMPORTANTE:** el up grade de barra se paga por todos los invitados

CONSIDERACIONES BANQUETERÍA

Nuestros servicios incluyen:

- 1- Presentación y Degustación del menú seleccionado, una vez confirmado el evento, hasta 4 personas.
- 2- Cocktail, tragos aperitivos y líquidos para acompañar la cena, entrada, plato de fondo, postre a la mesa, café y chocolates finos artesanales (se adjunta detalle del Menú)
- 3- Servicio de garzones especializados (1 cada 20 personas para Cocktail y 1 cada 10 personas para Cena)
- 4- Servicio de barman de acuerdo a la cantidad de invitados
- 5- Bar abierto a partir del término de la cena (sin whisky, se adjunta detalle)
- 6- Buffet de Postres
- 7- Servicio de trasnoche (se adjunta detalle)
- 8- 15 mesas de apoyo, 30 taburetes, 4 lounge con capacidad para 10 personas
- 9- Vajilla, cristalería y cuchillería
- 10- Barra de bar para despacho de bebestibles, según cantidad de invitados
- 11- Decoración básica: centros de mesas, mesas de apoyo en coctel y baño

VALORES

CANTIDAD DE PERSONAS	VALOR EN UF
DESDE 100 A 200 PERSONAS	2 UF + IIVA
DESDE 201 A 300 PERSONAS	1,8 UF + IVA
DESDE 301 PERSONAS EN ADELANTE	1,6 UF + IVA

FICHA TÉCNICA – SANTIAGO SKY

1-SISTEMA DE AUDIO UF 43 + IVA.

2 FBT VERSUS CLA 406 2 A (ACTIVO)
2 SUB BAJOS VERSUS CLA 1185 A (ACTIVO)
1 CONSOLA ALLEN 2 HEATH SQ5 + CABLE DE RED
1 STAGERACK ALLEN 8 HEATH AB168
4 SISTEMAS HK POLAR 12 (ACTIVOS)
2 MICRÓFONOS INHALAMBRICOS SENNHEIZAR
2 MONITORES DE PISO OPERA 15 (ACTIVOS)
1 SET DE CABLES DE CONEXIÓN
2 ATRILES DE MICRÓFONOS
2 CAJAS ACTIVAS + PEDESTALES Y CABLES TERRAZA
4 CAJAS AEREAS ACTIVAS (REF ART 312 A)
4 PEDESTALES DE PARLANTES
1 PROCESADOR DBX
1 SET CABLES DE CONEXIÓN
1 OPERADOR + ASISTENTE

2- SISTEMA DE ILUMINACIÓN UF 19,78 + IVA.

PUENTE 1-contra luz escenario (Truss 9 m)

4 x Wash 19 Tt x 15 LED

6 x Beam 14r

4 x Barras LED 18 Wt x 18 LED

PUENTE 2- Frontal Escenario (Truss 9 m)

6 x Wash 19 Wt x 15 LED

6 x Beam 14r

2 x Blinder 200 Wt x 4

PUENTE 3- Centro Pista (Truss 6 m)

6 x Focos Par LED King RGBW

4 x Beam 14r

2 x Blinder 200 Wt x 2

1 x Estrobo LED

1 x Bola Disco (con motor)

PUENTE 4- Final Pista (Truss 6 m)

6 x Focos Par LED King RGBW

4 x Beam 7r

2 x Blinder 200 Wt x 2

1 x Estrobo LED

8 x Focos Par LED King EGBW

Perimetrarles - Terraza

20 x Focos Par LED King RGBW

Equipos de Control

1 x Consola MA2 Comand Wing + Arnet 8 Universos

1 x Pantalla Dell Touch 17"

1 x Notebook Lenovo ThinkPad Edge 15

Sistema de Visuales

Pantalla LED para Escenario (Indoor)

1 x Pantalla LED P2.9- Dimensión 4,5 x 2,5 m **UF 22,77 + IVA**

Opciones de re- dimensión:

5 x 3 m **UF 37,38 + IVA**

6 x 3 m UF **48,18 + IVA**

Escenario de 6 x 3 UF 11 + IVA