



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

CATÁLOGO DE MATRIMONIOS 2026



INDEX

Menús

- Paquete de Bodas - Silver
- Paquete de Bodas - Gold
- Paquete de Bodas - Diamond

Ballrooms

Jardines y terraza

Arreglos florales

Mantelería

Mobiliario

Beneficios

Preguntas frecuentes

Contacto

PAQUETE DE BODAS - SILVER

COCKTAIL

RECEPCIÓN BOCADOS FRIOS (BANDEJEADO)

Bruscheta de prosciutto y queso azul con nueces garrapiñadas.

Perol patagónico de salmón y camarones en limón sutil y cilantro.

Rollito vietnamés de verduras, setas y soya.

Paté cremoso de ave, polvo de pistachos secos y texturas de pera.

RECEPCIÓN BOCADOS CALIENTES (BANDEJEADO)

Mini vol au vent relleno de pastel de jaiba y cilantro.

Empanadita de camarón, queso y cebollín.

Spring Rolls con salsa teriyaki.

Pincho de cerdo con tocino y ciruela.

**Cocktail incluye 8 canapés por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto a elección del Sommelier.
Aperitivos (elegir 2 opciones): Aperol, Ramazzotti y Mojito tradicional.*

**Servicio de 45 minutos a 1:30 hrs.*

CENA

ENTRADA (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tiradito de atún fogoneado, palta fresca, gel de leche de tigre rosada, camote asado y chips de plátano. (GF)

Mozzarella de búffala, tomates y vegetales asados, pesto de pistachos, rúcula. (GF)

Gravlax de salmón patagónico sobre blinis de papa al ciboulette, crema de rábano, chalotas y alcaparras crocantes con ikura.

FONDO (ELIJA 1 OPCIÓN)

Solomillo de cerdo y polvo de cebolla, papas confitadas, queso de cabra, cebollín, cremoso de camote y gastrique de manzanas verdes.

Suprema de ave asada con mantequilla de hierbas servida con puré de arvejas, zanahorias y cebollas glaseadas, crema de Cognac. (GF)

Punta de ganso Angus asada, mil hojas de papa y camote, alcachofas y hierbas, salsa reducción de Carménère y demi-glace.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - SILVER

POSTRE (ELIJA 1 OPCIÓN)

Pannacotta de chocolate caramelizado Dulcey, macedonia de frutas de la temporada, gel de naranja crocante de coco.

Tarta bretona de naranja, ganache montada de chocolate de leche al Grand Marnier y Crumble cítrico.

Key lime tart, merengue suizo con zest de limón, curd de lima y salsa de vainilla bourbon.

**Cena incluye un menú de tres tiempos por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto elección del Sommelier, copa de espumante para el brindis, además de té o café.*

TORTA MATRIMONIAL

Superficie de tres pisos circulares (piso arriba real para corte). Servicio de torta emplatado desde la pastelería.

SABORES (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tres leches

Pie de limón

Carrot cake

Red Velvet

Hojarasca con merengue

Torta de hojaldre y frambuesa

Entremet

BAILE

MANDARIN ORIENTAL CLASSIC.

Ron, Pampero, "Blanco", Venezuela.

Pisco el Gobernador, Miguel Torres.

Johnnie Walker Red.

Estelado Rosé, Santa Digna.

Jägermeister.

Ramazzotti spritz.

Aperol spritz.

Mojito clásico.

Pisco Sour.

Caipirinha.

Daiquiri.

**Servicio de 4 horas sin interrupción.*

**Hora adicional de bar \$8.500 + IVA por persona*

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - SILVER

TRASNOCHE (ELIJA 1 OPCIÓN)

PASTELERIA (ELIJA 4 OPCIONES)

Esfera de Yuzu y naranja.

Suspiro limeño.

Esponjoso de queso mascarpone y naranja.

Pastel de pistachos.

Sablé de frutillas.

Macarons variedades.

Bizcocho de almendras y crema de chocolate blanco.

Chocolate en texturas.

Brownie de chocolate.

Key lime Pie.

Tarta de coco y mango.

Cheesecake de naranjas.

CONSOMÉ

De ave y vegetales servidos con croutons y perejil picado.

SANDWICHES FRIOS Y CALIENTES

Pollo crispy, churrasco, lomo vetado marinado y vegetales en tempura.

Aderezos: mostaza de Dijon, alioli, Barbacoa casera, mayonesa de cilantro, ajíes encurtidos y salsa criolla).

Acompañamientos: coleslaw, rúcula, tomates asados, puré de palta, cebolla encurtida y pepinillos.

**Servicio de 1:30 hrs*

VALOR POR PERSONA: **137.000 CLP + IVA**
(Mínimo 100 pax)

VALOR POR PERSONA: **153.000 CLP + IVA**
(Entre 80 y 99 pax)

HASTA 12 AÑOS: **48.000 CLP + IVA**

© VALOR POR TRASNOCHE: **48.000 CLP + IVA**

*Menús y valores sujetos a cambios**
*Valores válidos hasta el 31 de diciembre de 2026**

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - GOLD

MÍNIMO 100 PERSONAS

COCKTAIL

RECEPCIÓN BOCADOS FRIOS (BANDEJEADO)

Tartar vacuno con mostaza encurtida y lactonesa trufada sobre hojaldre.

Ceviche de pescado blanco con puré de camote y leche de tigre rosada. (GF)

Centolla acevichada, tartar de palta y mango sobre brioche tostado.

Zucchini grillado con pesto de tomates.

Ostras, aderezo y limón sutil.

RECEPCIÓN BOCADOS CALIENTES (BANDEJEADO)

Mini tartaleta de setas y trufa, gratinadas con queso parmesano.

Mini hamburguesa de res con salsa BBQ, queso cheddar y encurtido.

Pincho de res marinado en salsa anticuchera y servido con salsa huancaína.

Empanada de ají de gallina.

Tofu frito con salsa miso y cebollín. (GF) (V)

ESTACIONES COCKTAIL (ELIJA 2 OPCIONES)

CHARCUTERIE, QUESOS Y FIAMBRES

Nacionales e importados, pierna de jamón serrano cortada en vivo.

Acompañados de dulces regionales y frutos secos, olivas marinadas y aderezos.

Panificados elaborados con masa madre, grissinis y galletas.

BARRA DE CEVICHES preparados en coctelera

Atún, Salmón rosado, mixto con pulpo y camarones.

Acompañamientos de maíz cancha, verduras, chips de plátano, chips de papa camote.

TEMAKI STATION

Vegetariano, pollo teriyaki, atún, camarones, salmón rosado, tartar, palta, cebollín, ikura.

Acompañamientos de wasabi, jengibre, dressings y soya.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - GOLD

MÍNIMO 100 PERSONAS

SHAWARMA

Pollo o mixto con cerdo, rostizado en su marinada tradicional.

Variedad de aderezos, salsas y acompañamientos: hummus, Babaganoush, Muhammara, tomate fresco, lechuga, pepino, alioli, mayo de cilantro, crema raita.

Pan pita artesanal.

CARNES

Filete envuelto en tocino asado.

Salmón estilo Coulibiac con salsa Beurre blanc.

Cordero en masa philo asado y acompañado de puré de berenjenas.

Acompañamientos de vegetales asados, panes y aderezos.

**Cocktail incluye 8 canapés por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto a elección del Sommelier. Dos aperitivos entre: Aperol, Ramazzotti, Mojito tradicional, Pisco Sour, Caipiriña, Caipiroska y Daiquiri.*

**Servicio de estaciones de 45 minutos a 1:30 hora.*

CENA

ENTRADA (ELIJA 1 OPCIÓN)

Ceviche de salmón, atún, camarón y pulpo, leche de tigre rosa, camote frito y maíz cancha, jalea de cilantro y emulsión de palta. (GF)

Pastrami artesanal, mozzarella de Búfala, tomate asado, rúcula, pesto y olivas negras.

Terrina de cangrejo, tartar de camarones chilenos al ciboulette mix de hojas frescas y emulsión de crustáceos.

FONDO (ELIJA 1 OPCIÓN)

Roll de cordero braseado, papas chilotas hierbas, vegetales, pesto de tomates y jugo de cocción.

Filete de Res con croutê de setas y pan brioche, puré de coliflor, vegetales rostizados salsa reducción de Carménère y demi-glacé.

Medallón de atún, puré de zanahorias y naranja, ensalada fresca de espárragos y/o apio, salsa de yuzu y naranja. (GF)

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - GOLD

MÍNIMO 100 PERSONAS

POSTRE (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tarta de Frambuesa naranja: Sablé bretón con crema de vainilla, gelée de frambuesa, curd de naranja y ganache montada blanca.

Tarta de limón: Curd de limón, paté sucré, cremoso de chocolate blanco al grand marnier.

Chocolate en texturas y berries: Pastel Esponjoso de chocolate, palette de Berries silvestres, mousse de chocolate de leche y ganache montada de vainilla madagascar.

**Cena incluye un menú de tres tiempos por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto elección del Sommelier, copa de espumante para el brindis, además de té o café.*

TORTA MATRIMONIAL

Superficie de tres pisos circulares (piso arriba real para corte). Servicio de torta emplatado desde la pastelería.

SABORES (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tres leches

Pie de limón

Carrot cake

Red Velvet

Hojas de merengue

Torta de hojaldre y frambuesa

Entremet

BAILE

MANDARIN ORIENTAL PREMIUM.

Ron Flor De Caña 12 años.

Vodka.

Gin Tanqueray, London Dry.

Johnnie Walker Black.

Pisco Juliá.

Jägermeister.

Ramazzotti spritz.

Aperol spritz.

Mojito clásico.

Pisco Sour.

Caipiriña.

Capiroska.

Daiquiri.

**Servicio de 4 horas sin interrupción.*

**Hora adicional de bar \$9.500 + IVA por persona*

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - GOLD

MÍNIMO 100 PERSONAS

TRASNOCHE (ELIJA 2 OPCIONES)

PASTELERIA (ELIJA 5 OPCIONES)

Esfera de Yuzu y naranja.

Suspiro limeño.

Esponjoso de queso mascarpone y naranja.

Pastel de pistachos.

Sablé de frutillas.

Macarons variedades.

Bizcocho de almendras y crema de chocolate blanco.

Chocolate en texturas.

Brownie de chocolate.

Key lime Pie.

Tarta de coco y mango.

Cheesecake de naranjas.

CONSOMÉ

De vacuno, papa y vegetales, acompañado de croutons y tomate fresco.

PIERNA ASADA

Pierna de cerdo asada 9 hrs.

Variedad de panes para sandwiches entre pan pita, pan saborizado de hierbas y mini ciabattas.

Acompañamientos de rúcula, tomate cherry asado, hojas verdes, cebollas encurtidas, chuchrut.

Aderezos de chimichurri, mayo al olivo, pebre, mostaza, alioli.

**Servicio de 1:30 hrs*

VALOR POR PERSONA: **146.000 CLP + IVA**
(Mínimo 100 pax)

VALOR POR PERSONA: **165.000 CLP + IVA**
(Entre 80 y 99 pax)

HASTA 12 AÑOS: **48.000 CLP + IVA**

© VALOR POR TRASNOCHE: **48.000 CLP + IVA**

*Menús y valores sujetos a cambios**
*Valores válidos hasta el 31 de diciembre de 2026**

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - DIAMOND

MÍNIMO 100 PERSONAS

COCKTAIL

RECEPCIÓN BOCADOS FRIOS (BANDEJEADO)

Pulpo al olivo sobre arepa horneada.

Betarraga, ricota de almendras y gel de naranja y jengibre. (GF) (V)

Terrina de foie gras y trufa, gel de berries.

Salmón gravlax servido con rábano y alcaparras sobre crostini.

Ostras con aderezo y limón sutil.

RECEPCIÓN BOCADOS CALIENTES (BANDEJEADO)

Keftethes de cordero con crema raita y limón sutil.

Camarón al pil pil con aderezo al ajillo. (GF)

Mini filete Wellington con salsa bearnesa.

Salmón crocante y emulsión de curry.

Croqueta de lentejas naranjas y curry verde. (V)

ESTACIONES (ELIJA 3 OPCIONES)

BARRA DE CEVICHES

 preparados en coctelera.

Atún, Salmón rosado, mixto con pulpo y camarones.

Acompañamientos de maíz cancha, verduras, chips de plátano, chips de papa camote.

TEMAKI STATION

Vegetariano, pollo teriyaki, atún, camarones, salmón rosado, tartar, palta, cebollín, ikura. (V)

Acompañamientos de wasabi, jengibre, dressings y soya.

JAMÓN IBÉRICO

Pierna de jamón de bellota.

Aceite de oliva virgen extra, mantequilla de nueces, gazpacho de tomate.

Variedad de panes, grissinis y galletas artesanales.

SALMÓN

Tiraditos servidos con salsa de rocoto y fruta de la pasión.

Salmón Gravlax, aderezo de rábano picante, cebolla morada y alcaparras.

Salmón estilo Coulibiac acompañado de crema cítrica.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - DIAMOND

MÍNIMO 100 PERSONAS

FUEGOS (solo disponible en jardines)

Tapabarriga al gancho con salmuera de pimientas y tomillo, Filete Angus asado, Pork belly con chimichurri seco, Pierna de cordero con pesto de ajos y hierbas, Pechugas de pollo con piel al limón.

Ravioles vegetarianos al disco con pomodoro y berenjenas quemadas.

Mini ensaladas de hojas verdes, chilena y papas mayo.

Vegetales asados, aderezos y panificados.

OSTRAS Y FRUTOS DE MAR

Ostras, langostinos, camarones, calamar y tentáculos, servidas con acompañamientos, dressing y aderezos. Terminaciones con caviar MO.

PASTAS

Ravioles, pasta corta y pasta fresca.

Salsas pesto, pomodoro, puttanesca, 4 quesos y bolognesa.

Acompañadas de queso parmesano.

**Cocktail incluye 8 canapés por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto a elección del Sommelier. Dos aperitivos entre: Aperol, Ramazzotti, Mojito tradicional, Pisco Sour, Caipiríña, Caipiroska y Daiquiri.*

**Servicio de estaciones de 45 minutos a 1:30 hora.*

CENA

ENTRADA (ELIJA 1 OPCIÓN)

Causa de betarraga de locos con mayonesa de cilantro, y causa de ají amarillo de Centolla magallánica, emulsión acevichada y brotes de cilantro.

Láminas de atún fogoneado servido con ensalada fresca de quinoa y algas, salsa teriyaki y emulsión cítrica de cilantro. (GF)

Prosciutto San Danielle, hummus, olivas negras tipo griegas, tomates cherry asados, grissinis y olivas.

FONDO (ELIJA 1 OPCIÓN)

Lomo vetado angus rostizado, humita cremosa de maíz, clorofila de albahaca, ensalada chilena tibia, jugos de cocción y Carménère.

Salmón grillado, risotto de hinojo, espuma de azafrán, hinojo fresco.

Rótolo de cordero, puré de berenjenas ahumadas, tomates cherry confitados, espárragos gratinados con queso de cabra, salsa de jugo de cocción de cordero.

Canelón gratinado de calabaza asada, ricotta fresca y salvia, pato confit y salsa demi-glace.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - DIAMOND

MÍNIMO 100 PERSONAS

POSTRE (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tarta exótica: Bavaroise de coco, compota de mango, crema de maracuyá y crumble).

Semiesfera de Frutilla: Bavaroise de vainilla, Crumble de vainilla y frutilla liofilizada, gel de Berries.

Ópera de Lúcuma Manjar: Gioconda de almendras, crema de manjar, ganache de lúcuma y remojo de licor de café.

**Cena incluye un menú de tres tiempos por persona.*

**Servicio de bebidas sin alcohol, vino blanco y tinto elección del Sommelier, copa de espumante para el brindis, además de té o café.*

TORTA MATRIMONIAL

Superficie de tres pisos circulares (piso arriba real para corte).
Servicio de torta emplatado desde la pastelería.

SABORES (ELIJA 1 OPCIÓN)

Tres leches

Pie de limón

Carrot cake

Red Velvet

Hojarasca con merengue

Torta de hojaldre y frambuesa

Entremet

BAILE

MANDARIN ORIENTAL PREMIUM.

Ron Flor De Caña 12 años.

Vodka.

Gin Tanqueray, London Dry.

Johnnie Walker Black.

Pisco Juliá.

Jägermeister.

Ramazzotti spritz.

Aperol spritz.

Mojito clásico.

Pisco Sour.

**Servicio de 4 horas sin interrupción.*

**Hora adicional de bar \$9.500 + IVA por persona*

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

*Disponible para salones, jardines y foyer.

PAQUETE DE BODAS - DIAMOND

MÍNIMO 100 PERSONAS

TRASNOCHE (ELIJA 2 OPCIONES)

PASTELERIA (ELIJA 5 OPCIONES)

Esfera de Yuzu y naranja.

Suspiro limeño.

Esponjoso de queso mascarpone y naranja.

Pastel de pistachos.

Sablé de frutillas.

Macarons variedades.

Bizcocho de almendras y crema de chocolate blanco.

Chocolate en texturas.

Brownie de chocolate.

Key lime Pie.

Tarta de coco y mango.

Cheesecake de naranjas.

CONSOMÉ

De vacuno, papa y vegetales, acompañado de croutons y tomate fresco.

FAST FOOD

Hamburguesas de vacuno, pan brioche, queso cheddar y toppings.

Hot dogs, toppings y pebre.

Chicken wings con salsa de chile dulce.

Nachos con toppings.

Papas fritas clásicas.

**Servicio de 1:30 hrs*

SANDWICHES FRIOS Y CALIENTES

Pollo crispy, churrasco, lomo vetado marinado y vegetales en tempura).

Aderezos: mostaza de Dijon, alioli, Barbacoa casera, mayonesa de cilantro, ajés encurtidos y salsa criolla.

Acompañamientos: coleslaw, rúcula, tomates asados, puré de palta, cebolla encurtida y pepinillos.

**Servicio de 1:30 hrs.*

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

**Disponible para salones, jardines y foyer.*

PAQUETE DE BODAS - DIAMOND

MÍNIMO 100 PERSONAS

SHAWARMA MIXTO

Acompañamientos de hummus, babaganoush, muhammara, tomate fresco, lechugas, alioli, maíz.

Pan pita artesanal.

**Servicio de 1:30 hrs.*

VALOR POR PERSONA: **157.000 CLP + IVA**
(Mínimo 100 pax)

VALOR POR PERSONA: **185.000 CLP + IVA**
(Entre 80 y 99 pax)

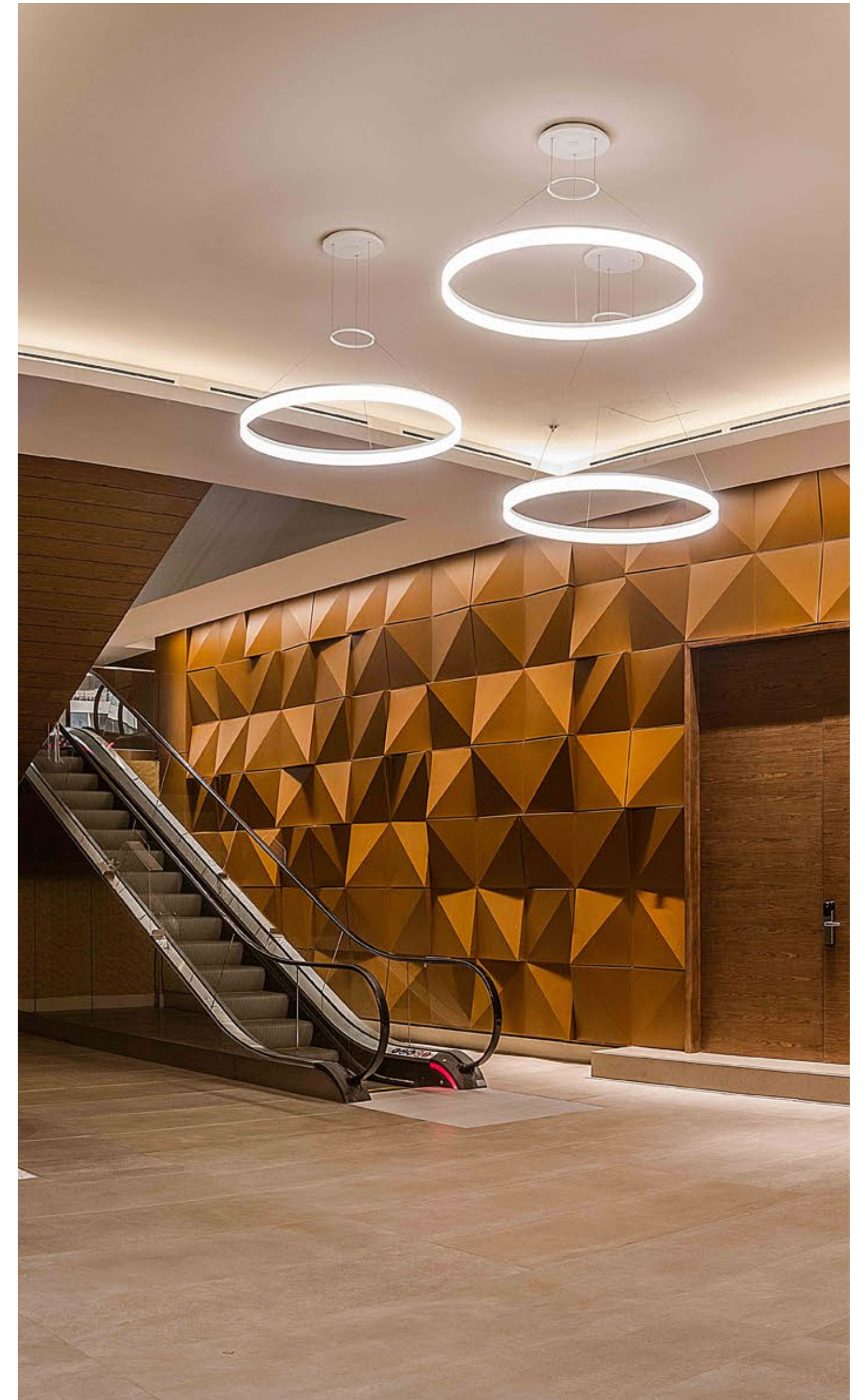
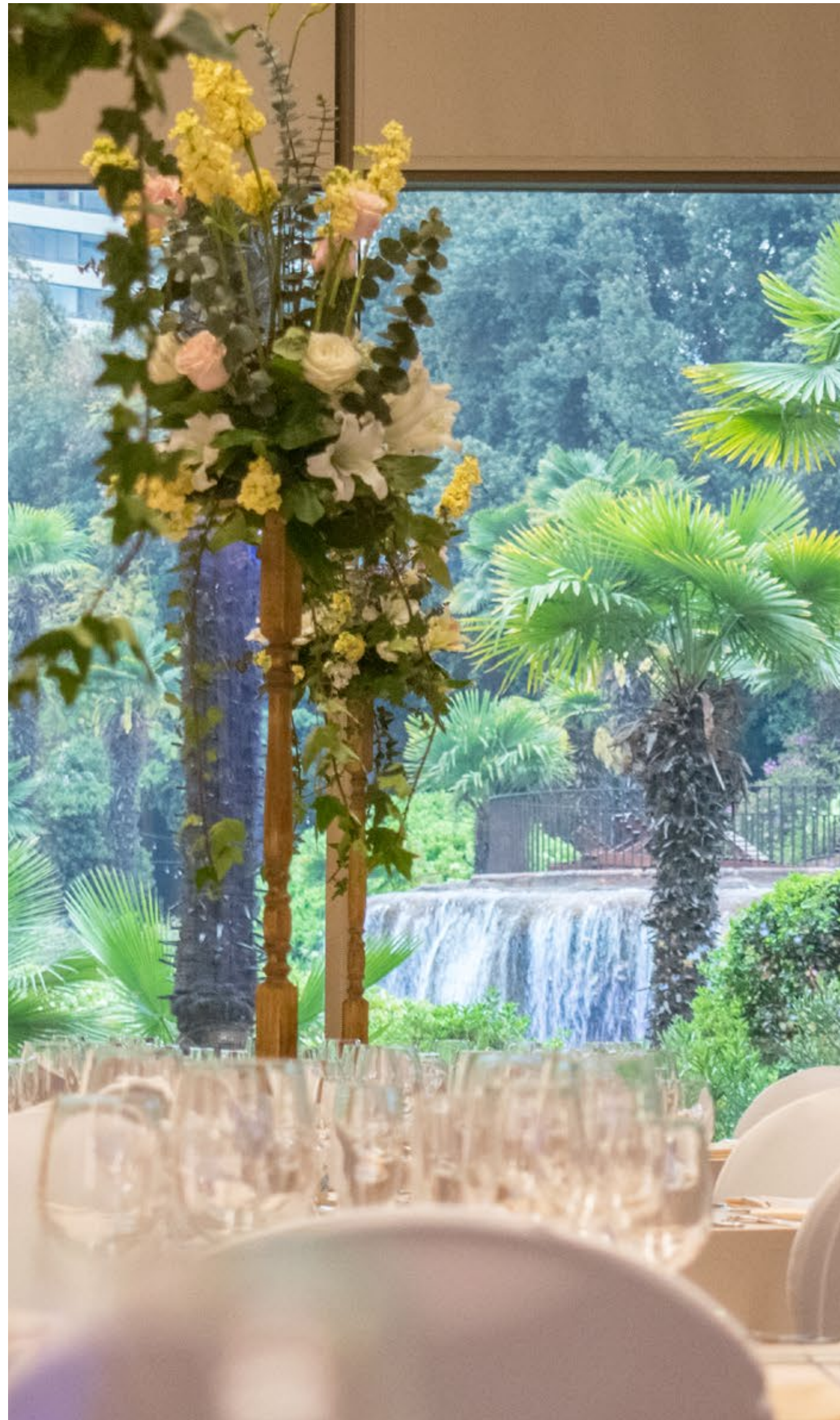
HASTA 12 AÑOS: **48.000 CLP + IVA**

☾ VALOR POR TRASNOCHE: **48.000 CLP + IVA**

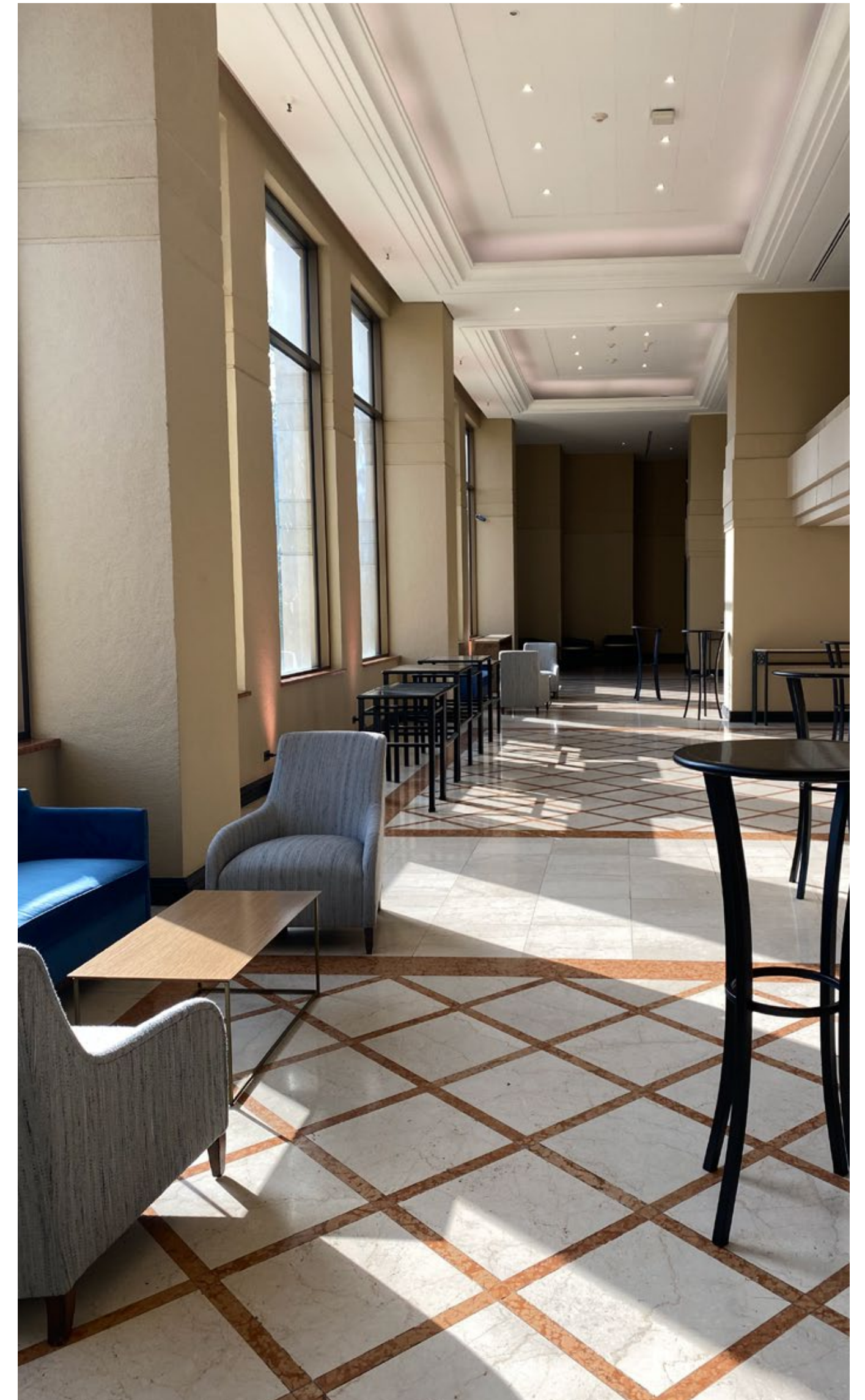
*Menús y valores sujetos a cambios**
*Valores válidos hasta el 31 de diciembre de 2026**

(DF) Dairy Free - (GF) Gluten Free - (LF) Lactose Free - (N) Nut - (V) Vegetarian - (VG) Vegan

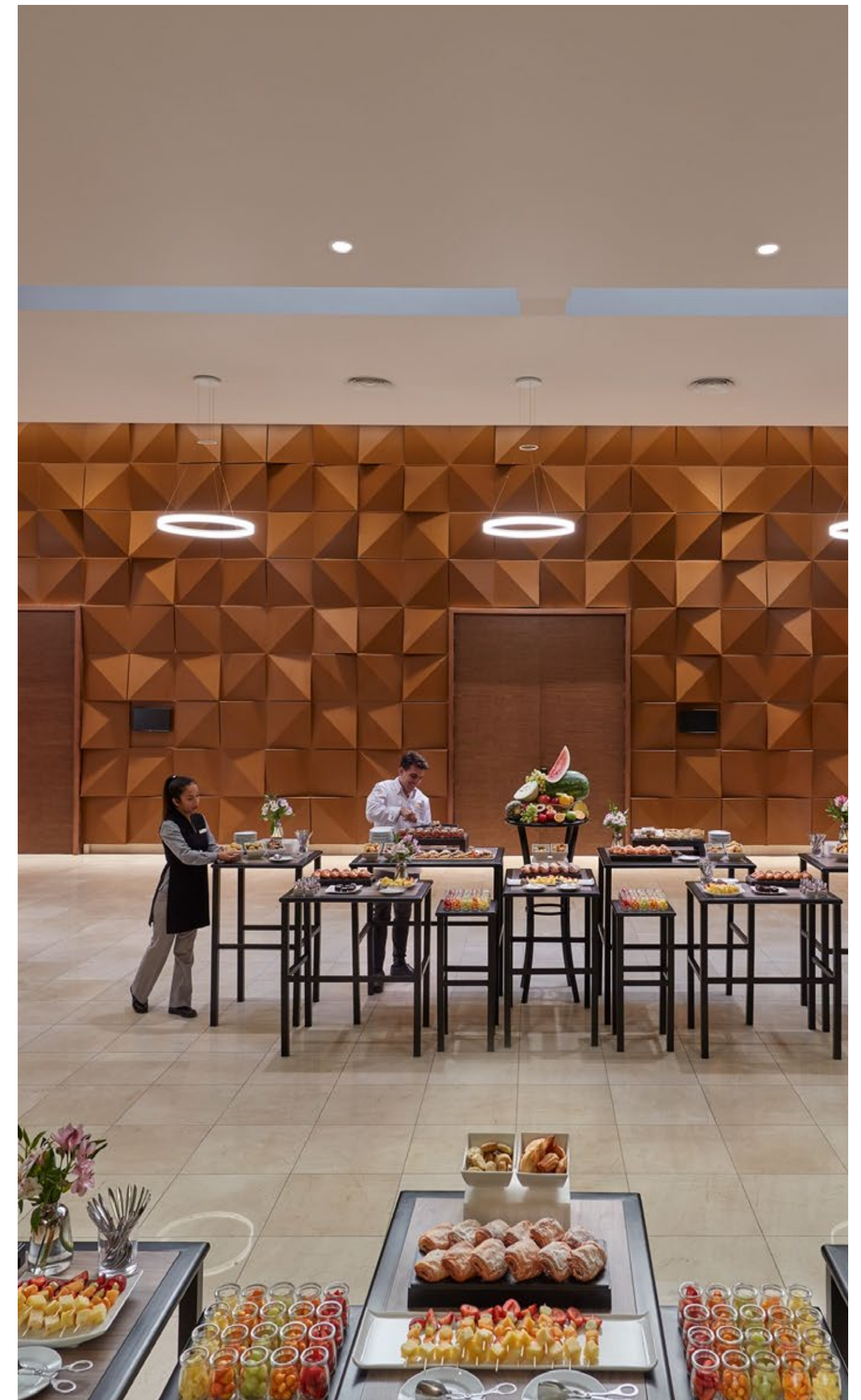
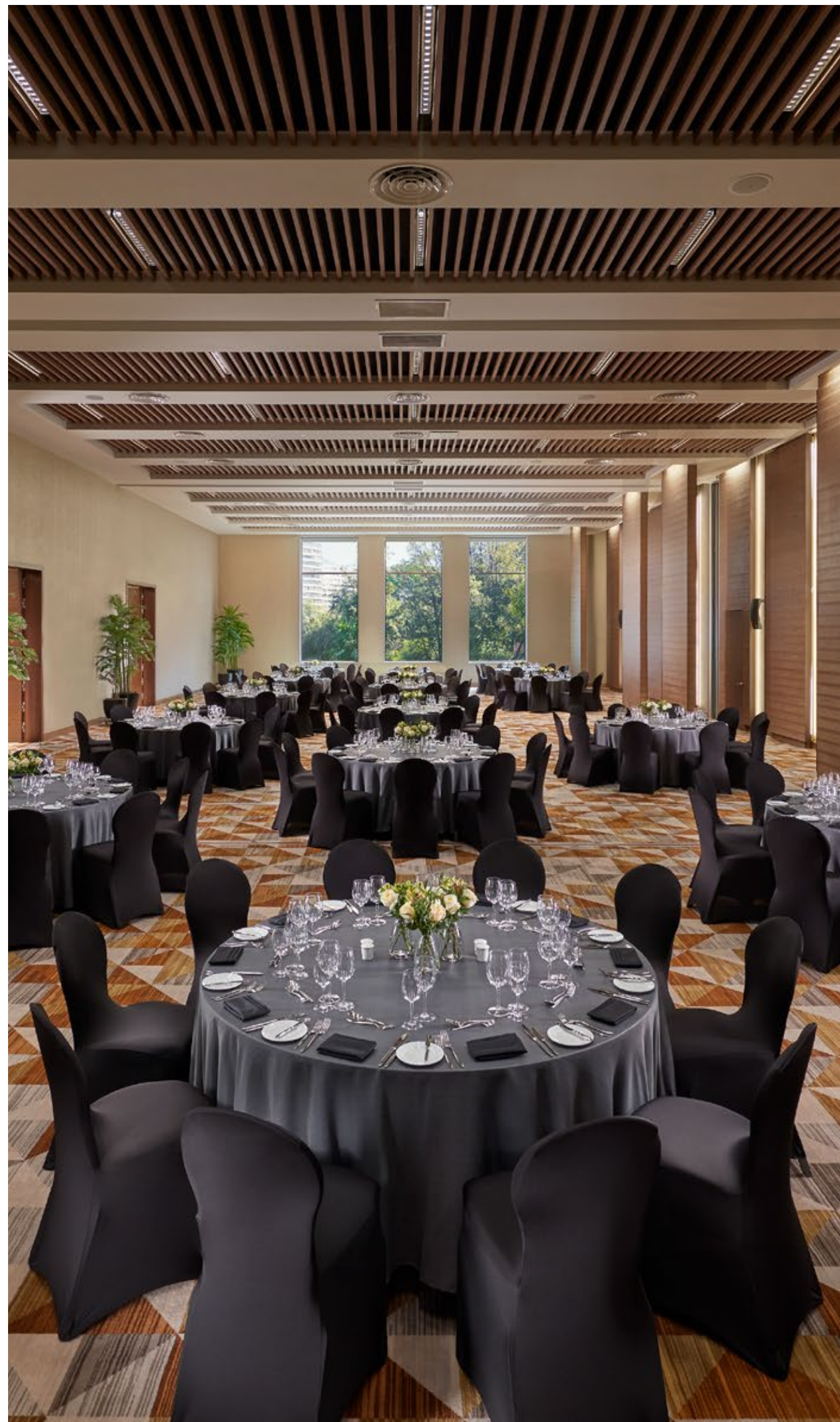
*Disponible para salones, jardines y foyer.



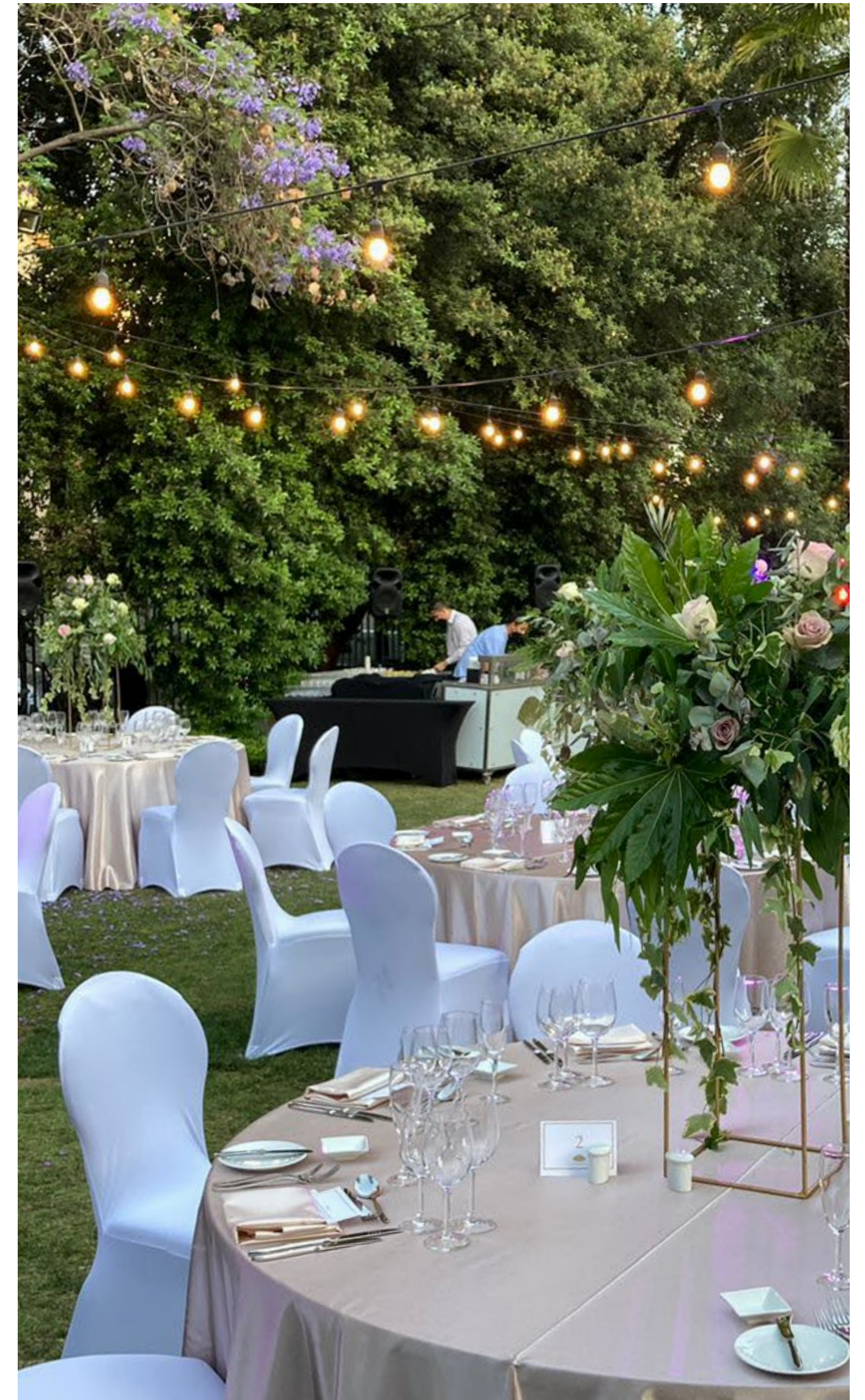
BALLROOM AYSÉN



BALLROOM PATAGONIA



BALLROOM ATACAMA



JARDINES Y TERRAZA



JARDIN Y CASCADA



ARREGLOS FLORALES



Mantel Blanco



Mantel Negro



Mantel Gris



Mantel Rose Gold



Silla Spandex Blanco



Silla Spandex Negro



Servilleta Blanca



Servilleta Negra



Servilleta Rose Gold

MANTELERÍA



Diseño Menús



Torta Novios



Bolas Disco

MOBILIARIO

Beneficios

- Noche de matrimonio en Suite Ejecutiva (sin terraza).
- Early check-in en Habitación Deluxe para cambio y preparación de la novia; check-in en la Suite a las 15:00 hrs. y late check-out hasta las 16:00 hrs.
- Amenidades especiales en la Suite, que incluyen espumante y bombones.
- Desayuno en la Suite al día siguiente de la boda.
- Ejecutivo(a) de bodas a cargo de la planificación y coordinación interna del hotel.
- Asesoramiento personalizado del Chef.
- Degustación del menú para hasta 4 personas.
- Jardín incluido para la ceremonia (excepto Terraza y Atrium).
- Arreglos florales incluidos: mesas de cóctel (2 flores por mesa) y mesas de cena (12 flores por mesa).
- Mantelería, servilletas y cubresillas del hotel incluidos.
- Sistema de amplificación para música envasada durante la ceremonia, que incluye: 2 micrófonos, 2 parlantes activos de 500 watts y técnico de audio.
- Sistema de amplificación para música envasada durante la cena, que incluye: consola de audio, parlantes de 1000 watts, subwoofer, micrófonos y técnico de audio. El equipamiento puede variar según el salón asignado.
- Servicio de DJ para la fiesta, con una duración de hasta 5 horas efectivas.
- Paquete de iluminación básica para la pista de baile, que incluye: iluminación perimetral en el salón, equipos robotizados beam o híbridos, consola DMX, bola disco, efectos tipo spider y técnicos de sonido e iluminación. El equipamiento puede variar según el salón asignado.
- Pista de baile tipo madera del hotel.



Preguntas Frecuentes

RESERVAS Y PAGOS

¿Con cuánta anticipación debo reservar la fecha?

Las fechas de primavera y verano se deben reservar con al menos un año de anticipación. Las fechas de invierno suelen estar disponibles con menos tiempo de aviso. Contacta al hotel para obtener más información sobre las fechas disponibles.

¿La cotización es una reserva de salón y fecha?

No, la cotización es referencial. Para reservar el espacio y fecha debes manifestar la intención de avanzar en el proceso formalmente por escrito para que el Hotel comience el proceso de contrato, y pagar un depósito del 30%.

¿Puedo escoger el salón para mi matrimonio?

La asignación del salón dependerá de la cantidad final de invitados confirmados. Consideraremos con gusto las preferencias de la pareja; no obstante, la definición final del espacio corresponde al hotel, en función del número definitivo de asistentes.

¿Cuáles son los depósitos y cuándo se deben pagar?

El primer depósito no es reembolsable ni transferible. Se debe pagar un depósito del 30% del total del evento al recibir el contrato firmado. Un mes antes de tu evento, se debe pagar el 100% de los cargos estimados.

¿Si tengo gastos extras durante la plenificación de la celebracion de mi matrimonio, cómo se gestiona?

Cualquier gasto adicional generado durante la planificación de su matrimonio deberá ser prepago en su totalidad antes del día de la celebración.

¿Si tengo gastos extras durante la celebración de mi matrimonio, cómo se gestiona?

Cuando hagan el check-in en su habitación, les pediremos una tarjeta de crédito como garantía para cualquier gasto adicional de su estadía o de la celebración. Al momento del check-out, se revisará el detalle y se realizará el cobro final de lo que corresponda.

¿Puedo recibir factura tras el pago de mi matrimonio?

Sí. Lo ideal es dejarlo establecido durante el proceso de contratación. Sin embargo, si decides solicitarla después, sólo debes informar a tu Ejecutivo(a) de Bodas para que coordine el envío electrónico de la factura.

¿Desde qué edad pagan los niños(as)?

Los niños(as) pagan desde los 3 – 12 años inclusive. Un niño(a) de hasta 12 años paga menú de niño(a), desde los 13 años se considera como adulto, en consecuencia, pagan menú de adulto sin alcohol.

¿Estamos obligados a dejar propina en mi matrimonio?

La propina en Chile no es obligatoria, sin embargo, si consideras que el servicio cumplió y excedió tus expectativas, el equipo agradecerá este gesto. Debes considerar que la propina es un gasto extra, que se cobrará al check-out en el caso que la hayas cargado a la cuenta del evento.

ESPACIOS Y HORARIOS

¿Tengo que pagar arriendo de espacios para mi matrimonio?

Nuestros paquetes de matrimonio Silver, Gold y Diamond incluyen el uso del jardín para la ceremonia y/o cóctel, así como también el salón para la cena y la fiesta. No se considera un cobro adicional, salvo en el caso de que se desee utilizar un espacio no contemplado en el paquete, como por ejemplo, el sector frente a la cascada.

¿Cuál es el horario máximo para usar el jardín?

De acuerdo con la normativa del hotel respecto a música al aire libre (música ambiental), el uso del jardín está permitido hasta las 22:30 horas. Posteriormente, la celebración deberá continuar en un salón interior.

¿Puedo hacer mi ceremonia, cena o fiesta frente a la cascada?

La terraza frente a la cascada no está incluida en los paquetes de matrimonio. Su uso está sujeto a disponibilidad del hotel y a un arriendo de CLP \$5.000.000 + IVA por día. Debes considerar además que este espacio tiene limitaciones de equipamiento A/V y montaje. Consulta a tu Ejecutivo(a) en caso de dudas.

¿Si arriendo la terraza frente a la cascada, tengo exclusividad y privacidad?

La terraza frente a la cascada puede ser delimitada; sin embargo, no corresponde a un espacio de uso exclusivo ni privado. Durante su utilización, la piscina funcionará con normalidad y los huéspedes del hotel podrán transitar por los alrededores.

¿Si arriendo la terraza frente a la cascada hay algún límite de horario?

Cuando arriendas este espacio, pueden comenzar a usarlo desde las 10:00AM hasta las 22:30PM. En algunos casos y dependiendo de qué tan elaborado es el despliegue de equipos audiovisuales, montaje y decoración, al necesitar más tiempo del determinado, se desestima el uso este lugar y se evalúa el jardín en su reemplazo.

¿Hasta qué hora puedo celebrar mi fiesta de boda en el hotel?

La celebración podrá extenderse hasta las 04:00 AM, siempre que la distribución de las horas del paquete contratado cubra este horario.

¿Puedo usar la tarima del hotel?

Sí, pero debes considerar que la tarima del hotel no está diseñada para soportar el peso de personas saltando o bailando, ni de una banda con sus instrumentos. Por seguridad, recomendamos arrendar una tarima adecuada.

¿Puedo llevar una Banda?

Sí puedes, sin embargo si la fiesta es en el salón Patagonia, éste tiene una hora limite de Bandas permitidos hasta las 00:00hrs, luego podrás continuar con un DJ hasta las 04:00AM

¿El horario de mi cotización y contrato es finalmente el horario de mi boda?

No necesariamente. La cotización indica horarios referenciales. El horario definitivo se establece durante la planificación, considerando la distribución del paquete contratado y los hitos de la celebración. El horario definitivo se confirma en la última reunión con los novios y se plasma en la orden de evento, que es la guía que usará el equipo operativo para asegurar que todo lo planificado sea honrado.

Preguntas Frecuentes

COMIDA Y BEBIDA

¿Puedo escoger más de una opción de plato de entrada, principal o postre?

Sí, es posible sólo para uno de los tres tiempos, y mientras estas opciones sean seleccionadas dentro de tu plan contratado y hayan sido establecidas en la degustación. Y siempre que la elección sea 50% y 50% de cada opción, el servicio se realizará de forma aleatoria. Esto no tiene costo adicional.

¿Puedo traer un catering o comida externa?

No. Todos los eventos en Mandarin Oriental, Santiago son atendidos por nuestro excepcional equipo culinario.

¿Puedo llevarme la comida que sobre del matrimonio?

Por motivos de seguridad alimentaria y conforme a la normativa del hotel, no está permitido retirar la comida sobrante del evento. La torta de novios constituye la única excepción, de acuerdo con la tradición.

Yo/mis invitados tenemos necesidades dietéticas especiales; ¿cuáles son nuestras opciones?

Nos complace ofrecer una selección de opciones vegetarianas, veganas y kosher para cualquier necesidad dietética. Por favor, consulta con tu Ejecutivo(a) de bodas para más detalles. En Mandarin Oriental, Santiago, nuestro Chef estará encantado de preparar un menú especial para tus invitados con necesidades dietéticas.

¿Tienen menú para niños?

Sí, contamos con un menú especial para niños, que debe seleccionarse junto con el menú de adultos para asegurar la mejor experiencia durante el evento.

¿Puede Mandarin Oriental, Santiago proveer la torta de mi boda?

Nuestro chef pastelero se asegurará de que su nueva vida juntos comience con un dulce toque. El hotel incluye una maqueta de torta de bodas de tres pisos circular, las que son cubiertas con fondant blanco y decorada con flores. Uno de estos pisos es real, y sirve para el ritual del corte. Una vez cortada simbólicamente, se retira del salón, el piso real se guarda en una caja que los novios se la puedan llevar al día siguiente (excepcionalmente). El servicio de torta se sirve ya trozada desde la pastelería de manera individual a cada invitado.

¿Puedo traer alcohol por mi cuenta para complementar mi bar?

Generalmente, no está permitido traer alcohol externo. Sin embargo, evaluaremos cada caso de manera individual, por lo que te invitamos a consultarnos para revisar tu solicitud con anticipación.

¿Tienen menú para proveedores?

Sí, contamos con un menú para proveedores, el cual debe ser entregado exclusivamente por el hotel.

Mis proveedores son responsables de traer su propia comida. ¿Es posible? ¿Se considera algún cobro?

Hay que recordar que todos los eventos en Mandarin Oriental, Santiago son atendidos por nuestro excepcional equipo culinario. Si los proveedores escogen comer con el Hotel, deben solicitarlo con al menos 72 horas de anticipación. Solicitudes de último minuto no serán acogidas, ya que, la atención principal se concentra en los novios e invitados. Si los proveedores escogen comer afuera del hotel, deben recordar que la comida externa no está permitida para su consumo en el hotel.

DECORACIÓN, MONTAJE, AUDIOVISUALES Y AMBIENTACIÓN

¿Pueden quitar la parrilla del jardín Anakena?

Lamentablemente, no es posible, ya que se trata de una construcción fija y sólida. Podemos cubrirla con tela negra en el caso que no quieran que este visible.

¿Pueden quitar las velas del jardín Ako?

Las velas cumplen un rol importante en el jardín Ako, ya que, proporcionan sombra durante los días de calor. Sí, es posible retirarlas, sin embargo, su montaje y desmontaje generan costos adicionales que deben considerar.

¿Hasta cuándo puedo informar de cambios en las asignaciones de mesas?

Los cambios en la asignación de mesas deben informarse hasta 72 horas antes del evento. Posterior a este plazo, el Hotel no puede garantizar su realización, ya que podrían afectar el correcto desarrollo de la celebración. No se permiten cambios el mismo día del evento.

¿A mi prodeevor le están solicitando el certificado de montaje en altura, qué es?

El certificado de montaje en altura es un documento que acredita que la empresa o proveedor cuenta con la autorización, capacitación y medidas de seguridad necesarias para realizar trabajos en lugares elevados, cumpliendo con la normativa vigente de seguridad laboral.

¿Puedo usar chispa fría y/o máquina de humo en el salón?

Máquina de humo: Sí, está permitido su uso, siempre que se informe con al menos 72 horas de anticipación y se indiquen los horarios de activación.

Chispa fría: No está permitida en espacios cerrados, por razones de seguridad. En espacios exteriores o al aire libre, sí está permitida, siempre que se nos informe con la misma anticipación y se detallen los horarios de detonación.

¿Qué pasa si no avisé que tendría chispa fría o máquina de humo?

Si no se cumple con el plazo establecido para informar al hotel, no será posible autorizar su uso el día del evento. Adicionalmente, recordamos que la chispa fría no está permitida en espacios interiores, y solo puede utilizarse en espacios exteriores o al aire libre, siempre que se haya informado con la debida anticipación y se indiquen los horarios de activación.

¿Puedo usar confeti?

El uso de confeti o pétalos está prohibido en los jardines; sin embargo, sí se permite en los salones de eventos siempre y cuando avises con hasta 72 horas de anticipación. Se aplicará un cargo de CLP \$250.000 + IVA en la cuenta del evento para cubrir los gastos de limpieza.

¿Qué pasa si no avisé que usaría confeti y se detona durante el evento?

El no avisar con anticipación no es excluyente, existirá un cargo en tu cuenta de la habitación por CLP \$250.000.- + IVA para cubrir los gastos de limpieza especial que se requiere, y una multa de CLP \$100.000.- + IVA

Preguntas Frecuentes

DECORACIÓN, MONTAJE, AUDIOVISUALES Y AMBIENTACIÓN

¿Cuáles son los decibeles permitidos en el área de los jardines?

El volumen máximo permitido es de 25 decibeles. La música ambiental o ruidos de montajes podrán comenzar a las 10:00 horas y deberá finalizar a las 22:30 horas.

Considerar que el jardín es un espacio cercano a edificios residenciales, por lo que un volumen elevado podría generar quejas e incluso multas, las cuales serán de responsabilidad del proveedor o del cliente.

El hotel monitoreará permanentemente que la música se mantenga dentro de los límites permitidos. En caso de no cumplirse esta normativa, el hotel podrá solicitar la detención inmediata de la música.

¿Cuáles son los decibeles permitidos los salones de eventos?

Entre 85 -90 decibeles máximos.

El hotel monitoreará constantemente que la música se mantenga hasta lo máximo permitido, de no hacerlo, el Hotel podrá solicitar que la música se detenga.

PROVEEDORES EXTERNOS Y SERVICIOS ADICIONALES

¿Puedo usar proveedores externos?

Puedes usar proveedores externos para música, entretenimiento, peluquería, maquillaje, fotografía y flores.

¿Qué debo considerar al contratar proveedores externos?

Al contratar proveedores externos, es importante asegurarse de que cumplan con las normativas y el manual de proveedores del hotel. Se recomienda revisar estos requisitos con su Ejecutivo(a) de bodas y, en consecuencia, informar a sus proveedores para garantizar que el servicio se desarrolle de acuerdo con los estándares del hotel. A continuación, se presenta un extracto de dichas normativas.

Seguro Laboral:

Todos los proveedores deben enviar por correo electrónico al Ejecutivo(a) del Evento, 72 horas antes del inicio del montaje, evento y/o desmontaje, la siguiente documentación:

Certificado de Mutualidad:

Documento oficial emitido por el Organismo Administrador de la Ley 16.744, que acredita la afiliación de una empresa o trabajador a un seguro social contra riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.

Puede ser emitido por una entidad privada (ej.: ACHS) o por el Instituto de Seguridad Laboral (ISL).

En el caso del ISL, el certificado (gratuito) puede descargarse directamente desde la página web del ISL: Certificados de gestión de adheridos de ISL | Instituto de Seguridad Laboral o solicitarse en cualquiera de sus sucursales de manera presencial.

Listado de personas que ingresarán al hotel para montaje, evento y desmontaje, indicando:

- Nombres completos (en orden alfabético)
- RUT
- Patentes de los vehículos de montaje

Importante: El ingreso al hotel será estrictamente denegado a todo trabajador que no presente el Certificado de Mutualidad. Solicitamos a los proveedores gestionar este requisito con la debida anticipación para evitar inconvenientes durante el montaje, día del evento y desmontaje. Asimismo, no se permitirá el acceso a proveedores menores de edad ni a quienes no cuenten con RUT chileno válido para la realización de trabajos en las instalaciones del hotel.

Acreditación de Proveedores:

El primer paso para el ingreso al hotel deberá realizarse exclusivamente por el Acceso de Proveedores, debidamente señalizado y ubicado en el costado de Av. Alonso de Córdova s/n. Durante el registro, el equipo de Seguridad validará la lista de personas previamente enviada, por lo que cada proveedor deberá presentar su cédula de identidad.

En caso de requerir la incorporación de una persona que no haya sido incluida en la lista con antelación, el proveedor deberá enviar la información a su Coordinador(a) de Eventos, quien la remitirá al equipo de Seguridad para gestionar la autorización de ingreso. Hay que considerar que este proceso puede generar demoras, ya que la validación no es inmediata. Una vez acreditados en la Entrada de Proveedores, los equipos podrán dirigirse a las áreas designadas para la descarga de materiales o acceso a los salones, según lo coordinado previamente.

Ingreso de Proveedores y Carga:

El hotel cuenta con distintos puntos de ingreso, los cuales se asignan durante la planificación del evento, de acuerdo con las necesidades y características propias de cada montaje.

La entrada principal del hotel no está habilitada para proveedores ni para el ingreso de materiales o equipamiento.

Uno de estos puntos es el “acceso de descarga de proveedores”, donde el horario de montaje/desmontaje o descarga comienza a partir de las 16:00 hrs. Entre las 07:00 y 15:00 hrs el hotel recibe mercadería general, por lo que no es posible mezclar ambas operaciones, fotos más abajo.

La altura máxima permitida para vehículos de carga es de 3.5 metros.

Los espacios estarán disponibles según contrato, de acuerdo con los horarios contratados para montaje y desmontaje.

El hotel no cuenta con bodega para almacenamiento de materiales ni equipamiento.

Preguntas Frecuentes

PROVEEDORES EXTERNOS Y SERVICIOS ADICIONALES

¿El hotel ofrece servicios de Florería y Decoración?

Sí, el hotel cuenta con un proveedor preferente, con quien colaboramos para asegurar que la estética y la calidad de la decoración se mantengan acordes con los estándares del hotel.

¿El hotel ofrece servicios de Audiovisual?

Sí, contamos con la colaboración de RLA, quienes garantizan el cumplimiento de nuestras normativas internas en cuanto a sonido, montaje y operación de equipos audiovisuales, asegurando que todo se realice de acuerdo con los estándares del hotel.

¿Si traigo mi propio DJ, recibo un descuento en el paquete?

El paquete incluye el servicio de DJ. En caso de que los novios prefieran contratar a un DJ externo, pueden hacerlo sin inconvenientes; sin embargo, esta decisión no implica un descuento en el valor del paquete ni la sustitución del servicio por otros ítems.

¿Pueden ayudar con servicios de fotografía?

Sabemos que la elección del fotógrafo es un tema muy personal y debe ajustarse al gusto de los novios. Por esta razón, no recomendamos proveedores específicos, pero estamos disponibles para apoyar en la coordinación general una vez los hayan seleccionado.

¿El hotel ofrece servicios de peluquería y maquillaje?

Actualmente, el hotel no ofrece servicios de peluquería ni maquillaje.

¿Qué servicios de entretenimiento recomiendan?

Hay una gran variedad de opciones musicales para acompañar su boda, desde música clásica —como cuarteto de cuerdas, dúo de piano y flauta, o pianista solo— hasta bandas para el baile.

Para la selección del grupo o artista que mejor se adapte a sus gustos, sugerimos que lo coordinen directamente con nuestro proveedor de equipos A/V, RLA o su Ejecutivo(a) de Bodas.

REGLAS DEL HOTEL Y POLITICAS GENERALES

¿Puedo fumar en el salón de evento?

No está permitido fumar dentro del salón de eventos. El hotel ha destinado la terraza frente a la cascada como área para fumadores. Quienes no respeten esta normativa podrían poner en riesgo el desarrollo de la celebración; se les solicitará amablemente que se retiren del salón y, en caso de reincidencia, se les pedirá que abandonen las instalaciones del hotel.

¿Puedo llevar cotillón?

Sí puedes, debes traerlo sin bolsas, ni etiquetas, separados y listos para su distribución en una caja con el nombre de la boda.

¿Si contrato un paquete de matrimonio, puedo modificar o quitar servicios incluidos?

Los servicios incluidos en nuestros paquetes forman parte del conjunto completo, por lo que no se pueden reducir. Si deseas mejorar o agregar servicios adicionales, cada solicitud se evalúa caso a caso junto con nuestro Ejecutivo de Bodas y se determina el valor correspondiente.

¿Cuánto tiempo de servicio cubren los paquetes de matrimonios?

Si contrataste el paquete Silver, son 7 horas de corrido. Los paquetes Gold y Diamond pueden cubrir hasta 8 horas, según la distribución y la agenda de tu matrimonio, considerando todos los hitos planificados.

INVITADOS Y HABITACIONES

¿Hay estacionamientos disponibles en el Hotel?

Los novios y huéspedes del Hotel lo tienen incluido.

Estacionamiento sujeto a disponibilidad. Para confirmar estacionamientos de invitados existe un valor especial \$10.000.- sin embargo, se deben prepagar.

¿Tienen servicio de guardarropía?

Sí tenemos, debes confirmar su servicio con anticipación y comprender que sólo podemos recibir ropa. No está permitido recibir mochilas, bolsos, carteras o equivalentes.

¿La novia y el novio reciben una habitación de cortesía para la noche de bodas?

Nuestros paquetes incluyen una noche para la novia y el novio en habitación Suite Ejecutiva s/terraza.

¿Tengo early check-in y late check-out garantizado?

Sí, tienen early check-in garantizado a las 10:00AM en una habitación estándar, y desde las 15:00PM tienen acceso a su suite nupcial.

El late check-out está garantizado hasta las 16:00PM

¿Existen tarifas especiales para los invitados de la boda?

Tarifas especiales en alojamiento para Familiares & Amigos invitados a la boda del 15% sobre la tarifa publicada en la página web. Además de incluir desayuno para 2 personas.

COORDINACIÓN Y WEDDING PLANNER

¿Con quién del hotel trabajaré para organizar mi boda?

Una vez esté firmado el contrato de matrimonio, se les asignará un Ejecutivo(a) de Bodas, quien será su punto principal de contacto y quien les ayudará a coordinar los servicios del hotel hasta el día de la celebración.

¿El día de mi boda estará mi Ejecutivo(a) acompañandome?

Sí, su Ejecutivo(a) de bodas, quien lo acompañó durante la planificación, estará presente el día de la celebración para asegurarse de que los servicios del hotel se ejecuten según lo planificado. Generalmente, el Ejecutivo(a) permanece hasta los hitos más importantes del evento, como el corte de la torta. Posteriormente, el supervisor de piso asumirá la coordinación del resto de la celebración.

¿Necesito un Wedding Planner?

Mandarin Oriental, Santiago sugiere que cuenten con un Wedding Planner para asistirlos en aspectos como: llegada al hotel y preparación en la habitación, etiqueta y protocolo de la ceremonia, sesión de fotos, selección y coordinación de proveedores externos, asistencia durante la cena y fiesta, y la coordinación de los hitos del evento.

¿Qué pasa si no contrato a un Wedding Planner para mi matrimonio?

En ese caso, deberán asignar a una persona de confianza para asumir este rol, quien trabajará estrechamente con el Ejecutivo(a) de Bodas del hotel para asegurar que todo se desarrolle según lo planificado.



MANDARIN ORIENTAL
SANTIAGO

MÁS INFORMACIÓN

Mandarin Oriental, Santiago

Avenida Presidente Kennedy 4601, Las Condes

756-099 Santiago, Chile

Telephone +562 2950 3088

mandarinoriental.com/santiago

mostg-sales@mohg.com