

BORĚGA

RENTAL

Catálogo 2026

BORĒGA

RENTAL



En Borega Rental, nos dedicamos al arriendo de mobiliario, vajilla, menaje y señalética, con una mirada de diseño y una curaduría cuidada en cada pieza.



Te ayudamos a crear espacios con identidad

Mirada de diseño, servicio cercano y una selección cuidada de piezas.

Nos importa que todo funcione bien: desde la elección hasta la entrega y el retiro. Que el proceso sea simple y que el resultado final se sienta coherente, cuidado y bien pensado.



Cómo funciona

Queremos que arrendar sea simple, claro y ordenado. Así trabajamos:

01

Explora nuestro catálogo y solicita una cotización.

Puedes escribirnos a nuestro mail contacto@boregarental.cl o WhatsApp +56962296350 con lo que necesitas.

02

Recibe un presupuesto y confirma tu reserva.

Te enviaremos una propuesta clara con los productos seleccionados, precios, opciones de entrega y otros servicios.

Para reservar, se debe abonar un 30% de la cotización. Con esto, se aceptan los términos y condiciones* del arriendo y reservaremos los productos para tu evento.

*revisar al final del catálogo.

03

Disfruta del evento.

En la semana del evento, se coordinan los despachos o retiro/devolución de los productos. Antes de la salida desde bodega, se debe completar el pago total del arriendo.

04

Detalles finales.

Luego del evento, revisamos el estado del pedido devuelto, contamos los ítems y, en caso de merma o daños, se realiza el cobro correspondiente.

No te preocupes de la limpieza, devuelve tus productos sin limpiar, nosotros nos encargamos.

Categorías



01
VAJILLA



02
CRISTALERÍA



03
CUBIERTOS



04
MOBILIARIO



05
LOUNGE

Categorías



06
MANTELERÍA



07
COMPLEMENTOS



08
EQUIPAMIENTO



09
SEÑALÉTICA

01.



Vajilla

Platos

+

Pocillos

+

Fuentes

+

Tazas

+

Platos

01



Plato base
30 cm

02



Plato principal
27 cm

03



Plato trattoria
30 cm

04



Plato postre
20 cm

05



Plato servilleta
17 cm

06



Plato té/consomé
15 cm

07



Plato café
12 cm

Platos acanalados

01



Plato principal gris
oscuro acanalado
27 cm

02



Plato principal
verde acanalado
27 cm

03



Plato principal gris
claro acanalado
27 cm



Pocillos

01



Pocillo acanalado
6,5 cm

02



Pocillo acanalado
10,5 cm

03



Mini olla cerámica
individual

04



Pocillo entrada
15 cm



Fuentes

01



Fuente rectangular honda
40x28x7 cm

02



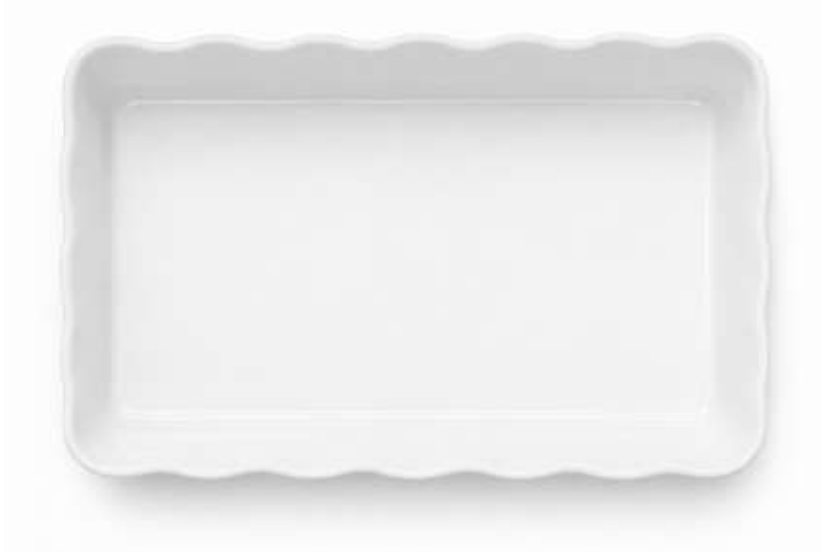
Fuente rectangular grande
46x30x2 cm

03



Fuente rectangular chica
34x20x2 cm

04



Fuente rectangular curvas
38x20x2 cm

05



Fuente redonda grande
40 cm

06



Fuente redonda chica
35 cm

07



Fuente ovalada
40 cm



01



Taza té
220 ml

02



Taza café
100 ml

03



Taza consomé
300 ml

02.



Cristalería

Copas

+

Vasos

+

Copas

01



Copa degustación
580 ml

02



Copa agua
490 ml

03



Copa espumante
190 ml

04



Copa gris
330 ml

05



Copa verde
330 ml



01



Vaso bebida
330 ml

02



Vaso whisky
310 ml

03



Vaso mini/shot
85ml

A photograph of an outdoor dining area. In the foreground, a long table covered with a white tablecloth is set with white plates, glasses, and cutlery. White folding chairs are arranged around the table. Three large, closed, cream-colored patio umbrellas stand on concrete bases. The setting is on a dirt path with dense foliage and trees in the background. The text "Espacios que se sienten únicos" is overlaid in the center in a white serif font.

Espacios que se
sienten únicos

03.



Cubiertos

Cucharas

+

Tenedores

+

Cuchillos

+

Cucharas

01



Cuchara café

02



Cuchara té

03



Cuchara postre

04



Cuchara sopera

05



Tenazas
para servir

06



Cuchara
cerámica

07



Cuchara
para servir

08



Cuchara
para servir

09



Cuchara
para servir

10



Cuchara
para servir



Cuchillos y tenedores



01



Cuchillo
mesa

02



Cuchillo
carne

03



Cuchillo
entrada/postre

04



Cuchillo
mantequilla

05



Tenedor
entrada/postre

06



Tenedor
pescado

07



Tenedor
mesa

04.



Mobiliario

Mesas



Sillas



01

Desde septiembre



Silla crossback
ratán y madera

02

Desde septiembre



Silla medallón
ratán y madera

03



Silla blanca
plegable

Mesas

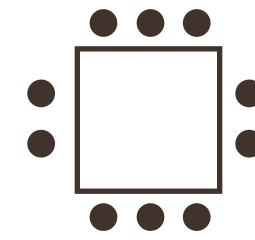
01



Mesa cuadrada madera patas torneadas
1,6 x 1,6 mt



Personas por mesa
10 a 12



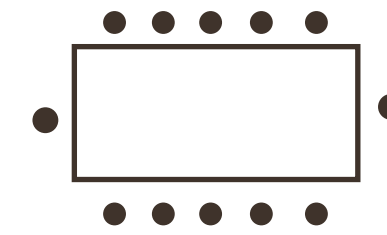
02



Mesa rectangular madera patas torneadas
3 x 0,75 mt



Personas por mesa
10 a 12



Mesas

01



Mesa tablón rectangular madera
2,4 x 0,76 mt

02



Mesa plástica plegable
1,8 x 0,74 mt

03



Mesa plástica plegable
2,4 x 0,74 mt

04



Mesa cuadrada
1,5 x 1,5 mt

05



Mesa redonda
1,5 mt

06



Mesa redonda apoyo
0,95 mt

05.



Lounge

Sofás +

Sillones +

Mesas +

Poltronas +

Lounge

Mesa de centro



Sofá ratán



Sillón ratán



Lounge



Poltrona Bali





Silla urban black

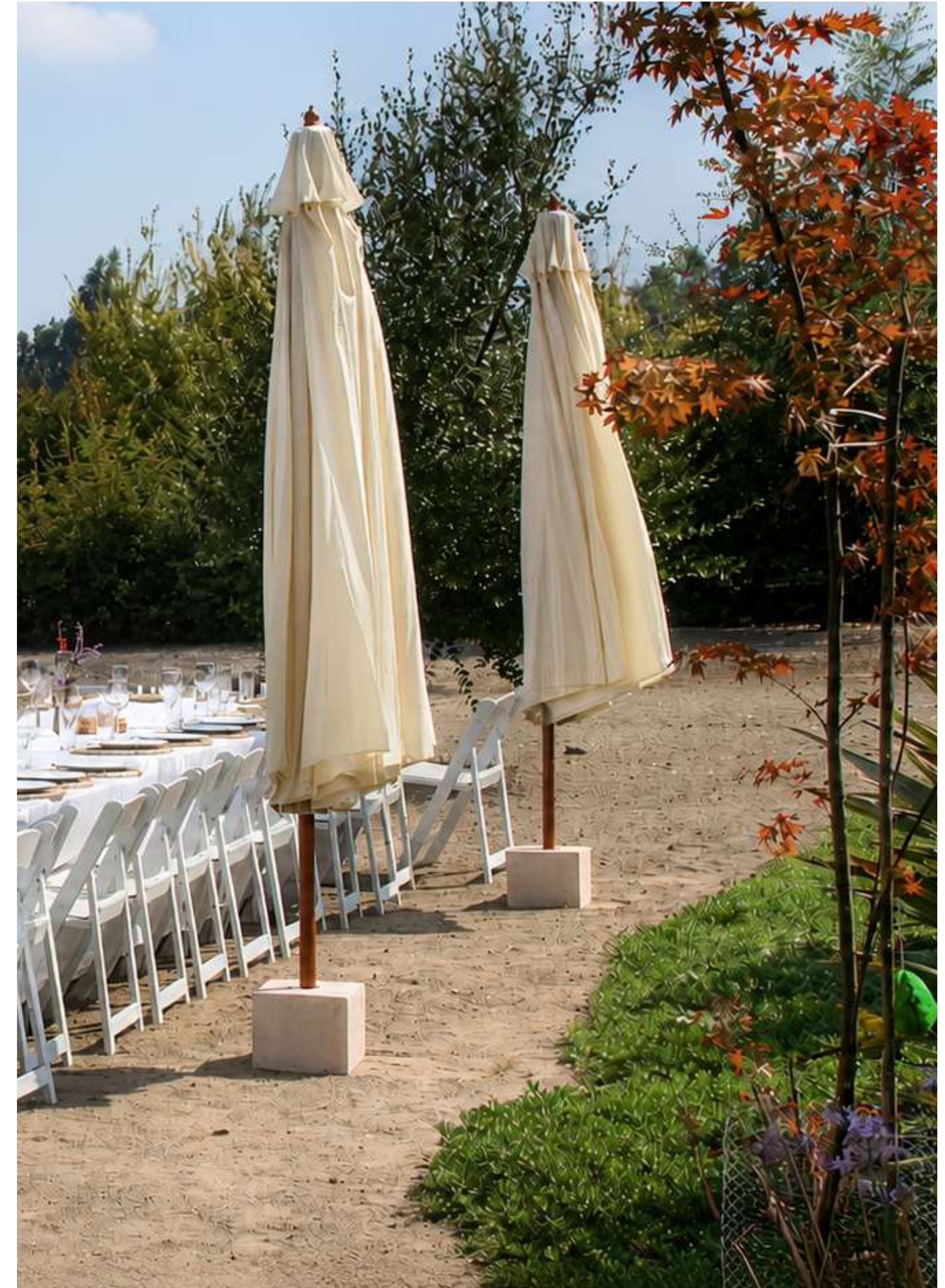


Silla urban white

Quitasoles



Quitasol con base
4 mt



06.



Mantelería

Servilletas	+
Individuales	+
Carpetas	+
Manteles	+

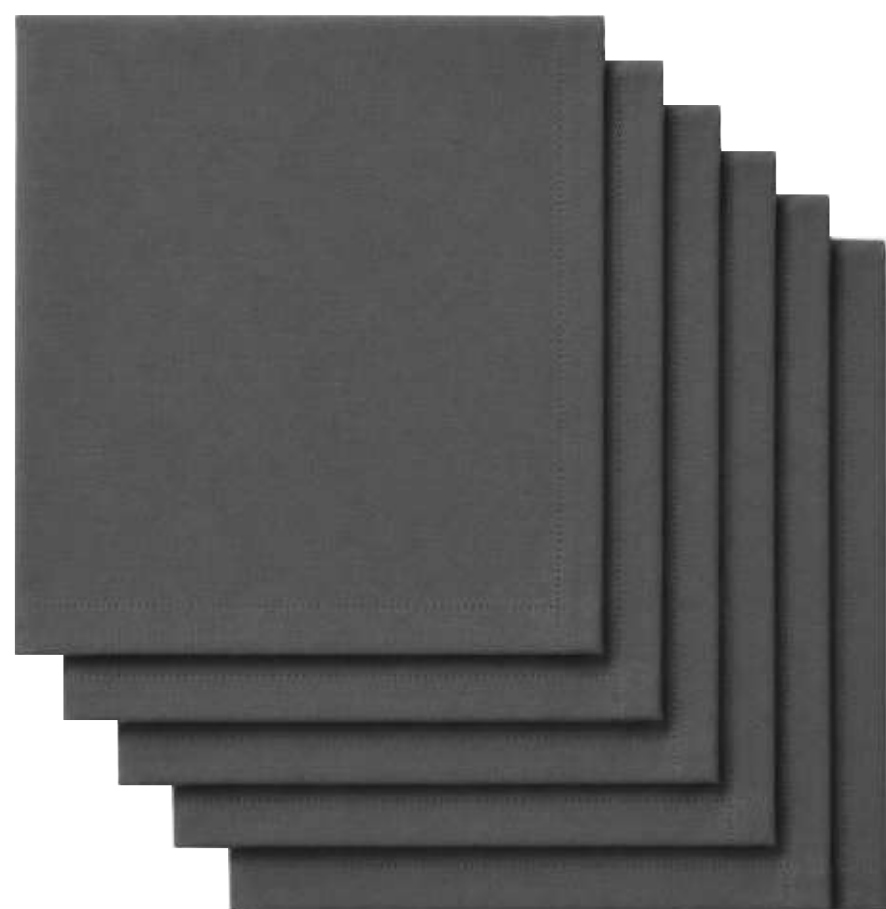
Servilletas

01



Servilleta blanca

02



Servilleta gris
oscura

03



Servilleta crudo

04



Servilleta toile
de jouy

Individuales y carpetas

01



Individual ratán
35 cm

02



Carpeta floreada

03



Carpeta rayada
blanco negro

04



Carpeta café



Manteles

01



Mantel blanco
mesa cuadrada
1,5 mt

02



Mantel negro
mesa cuadrada
1,5 mt

03



Mantel blanco
mesa rectangular
2,4 mt

04



Mantel negro
mesa rectangular
2,4 mt

07.



Complementos

Complementos

01



Cenicero vidrio
10 cm

02



Cenicero blanco
10 cm

03



Salero redondo
8 cm

04



Bandeja plástica

05



Hielera metálica
20 cm

06



Jarra
1,7 litros

08.



Equipamiento

01



Anafe 1 plato

02



Anafe 2 platos

03



Horno 2 bandejas

04



Gas 5 litros

01



Hervidor
15 litros

02



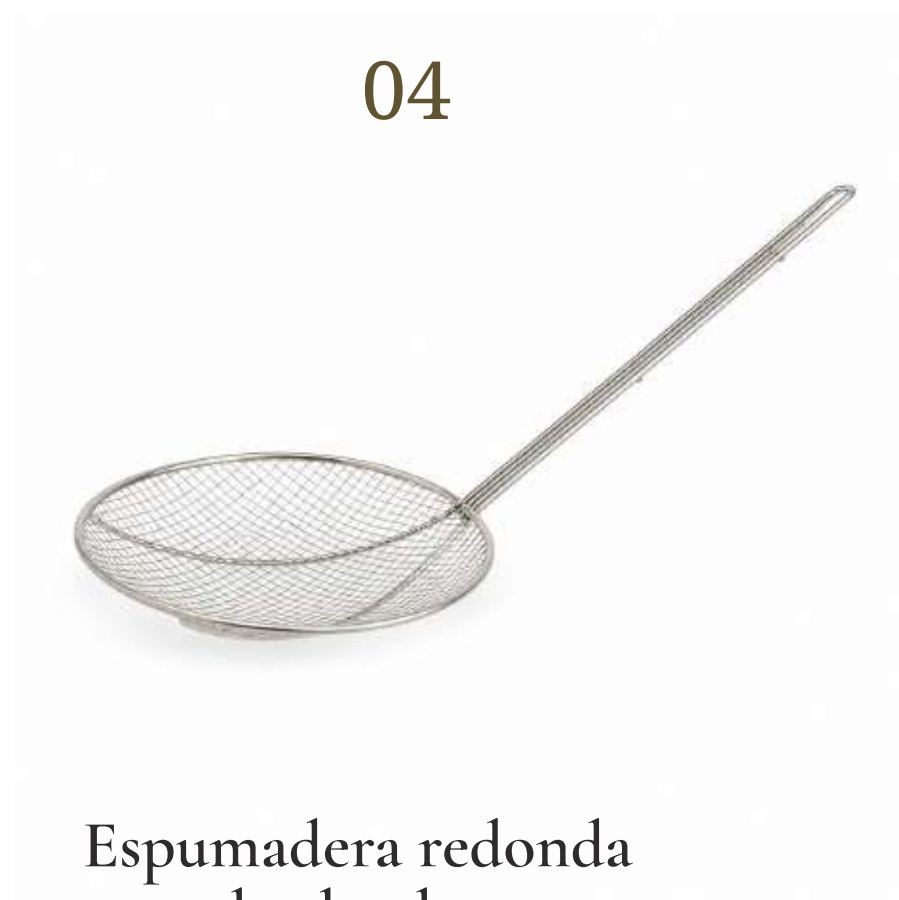
Percolador
9 litros

03



Asadera aluminio
60 x 40 x 7 cm

04



Espumadera redonda
de alambre
18 cm

05



Sartén aluminio
40 cm

06



Batidor ebra
gruesa inoxidable
60 cm

09.



Señalética

MENÚ

ENTRADA

Carpaccio de trucha, hojas verdes, alcaparras, aceitunas laminadas y queso parmesano.

Mozzarella, rúcula, tomatitos cherry, jamón serrano, pesto y queso parmesano.

PLATO DE FONDO

Salmón acompañado de ñoquis a los 4 quesos.

Filete de vacuno acompañado de pastelería.

POSTRE A LA MESA

Castaña al almíbar con crema, en una base de chocolate.

Crocante de almendra con suspiro del cielo.



Cartel "Bienvenida" personalizada



Menú barra personalizado



Directorio de mesas personalizado



Menú personalizado



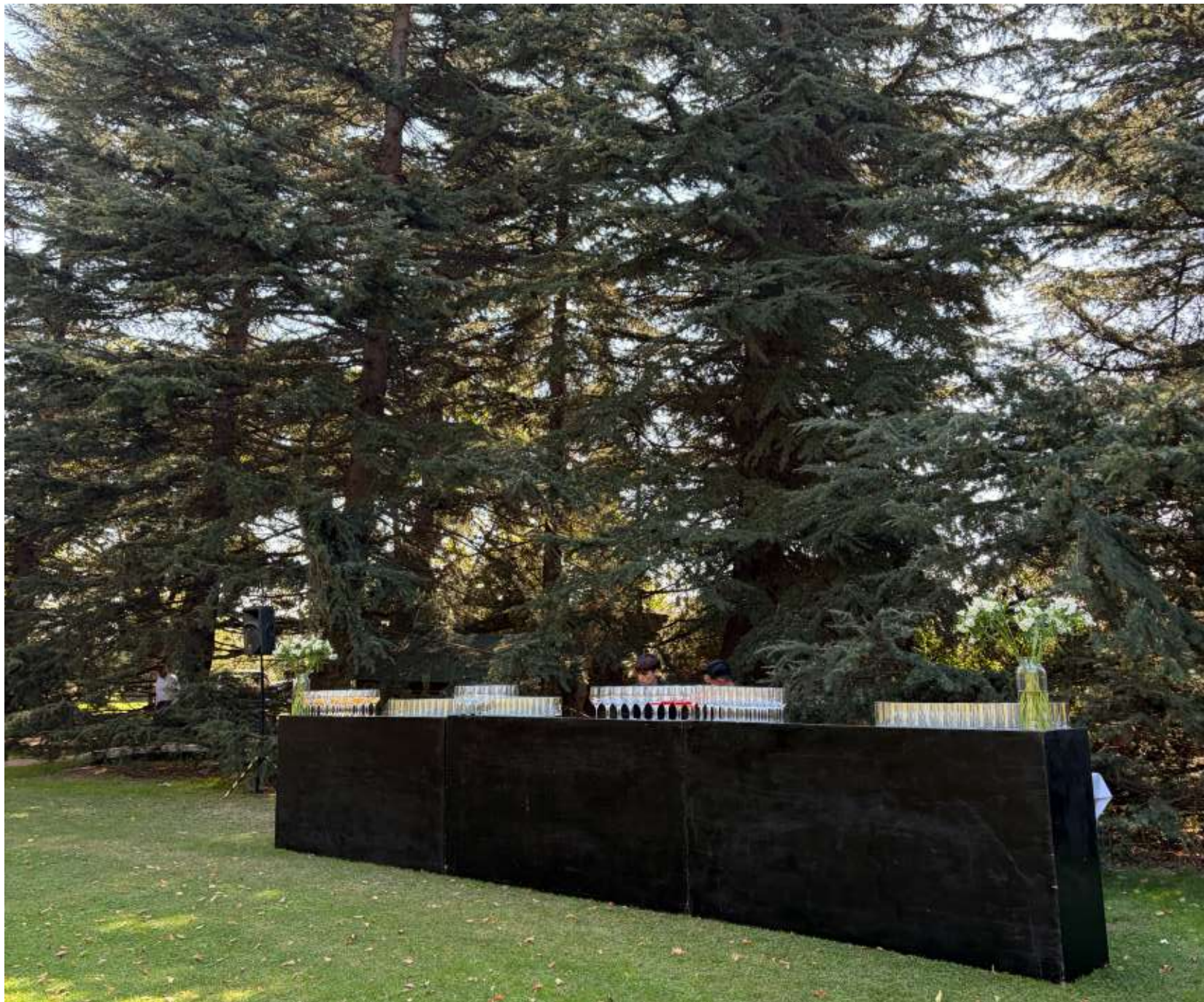
Número de mesa personalizado



Otros

Lookbook







Términos y condiciones de arriendo

1. Reservas y pagos

Para confirmar una reserva se requiere el pago de un abono correspondiente al 30% del total cotizado. Todos los pagos deberán realizarse mediante transferencia bancaria a la cuenta disponible en la cotización. El pago total del arriendo deberá encontrarse realizado antes de la salida de los productos desde bodega. Una vez realizada la devolución y revisión de los productos, la empresa podrá efectuar cobros adicionales en caso de productos dañados, rotos, manchados, perdidos o no devueltos.

2. Opciones de entrega

Retiro y devolución en bodega

El retiro y devolución de los productos se realizará en los horarios previamente coordinados con el cliente en Olivar, O'Higgins, Chile.

Los retrasos en la devolución tendrán un cobro adicional por atraso, el cual será informado previamente al cliente.

Despacho

Borega Rental puede coordinar el servicio de despacho y retiro mediante proveedores externos de transporte. La gestión y coordinación del servicio será realizada por la empresa; sin embargo, el costo asociado al despacho y retiro será de cargo del cliente y se incluirá en la cotización final. Es responsabilidad del cliente asegurar un acceso expedito y adecuado al lugar de entrega y retiro. Todos los productos deben estar desmontados, reunidos en un solo lugar y dispuestos en sus racks, cajas o embalajes correspondientes al momento del retiro.

3. Montaje

En caso de contratar el servicio de despacho, los productos serán entregados apilado o dispuestos en una zona determinada. Al finalizar el evento, estos deberán quedar organizados y almacenados de la misma forma para facilitar el retiro.

* Las mesas de madera y sofás se entregan montados. Es requisito indispensable indicar previamente la ubicación exacta de los muebles para que el personal de despacho realice la instalación al llegar.

4. Uso y responsabilidad

El cliente es responsable del cuidado de todos los productos desde el momento de la entrega hasta su devolución. En caso de pérdida, daño, rotura o deterioro atribuible al uso, se cobrará el valor de reposición o reparación correspondiente.

5. Vajilla y limpieza

La vajilla se entrega lista para su uso y nosotros nos encargamos del lavado final. Para el retiro, se solicita al cliente no lavar las piezas, sino únicamente despejar los restos de comida y devolverlas ordenadas dentro de sus cajas y racks originales.

6. Modificaciones

Las modificaciones a la reserva están sujetas a disponibilidad y deben solicitarse con al menos 72 horas de anticipación.

7. Cancelaciones

Cancelaciones con más de 5 días de anticipación: devolución del 100% del abono.

Cancelaciones entre 3 y 5 días de anticipación: devolución del 50% del abono.

Cancelaciones con menos de 48 horas de anticipación: no habrá devolución del abono realizado.

8. Fuerza mayor

La empresa no se hace responsable por incumplimientos o retrasos derivados de causas externas o situaciones fuera de su control, incluyendo, pero no limitándose a, condiciones climáticas extremas, accidentes, bloqueos, manifestaciones o problemas logísticos ajenos a la empresa.

9. Aceptación

El pago del abono implica la aceptación total de los presentes términos y condiciones de arriendo.

Comienza a planificar
tu próximo evento

