

KIT DE EVENTOS 2023



SALAS DE EVENTOS

Sala de Reuniones	* Tarifa Medio Día	** Tarifa Full Day	Auditorio	Escuela	Banquete	Herradura	Directorio	Cocktail
Máximo capacidad de participantes								
DIRECTORIO I (4.15 m ² . x 4.62 m ² .)	US\$ 120.00	US\$ 200.00						
DIRECTORIO II (6.11 m ² . x 6.25 m ² .)	US\$ 240.00	US\$ 400.00					10	
SALA VICUS (6.10 m ² . x 3.90 m ² .)	US\$ 150.00	US\$ 250.00	12	08	12	08	10	12
SALA COLAN (7.70 m ² . x 7.60 m ² .)	US\$ 370.00	US\$ 620.00	30	25	24	20	18	30
LAS CAPULLANAS (11.65 m ² .x 11.32 m ² .)	US\$ 820.00	US\$ 1,380.00	100	64	72	30	26	80
LAS CAPULLANAS I (5.90 m ² . x 8.58 m ² .)	US\$ 320.00	US\$ 530.00	30	18	21	16	18	30
LAS CAPULLANAS II (5.75 m ² . x 11.32 m ² .)	US\$ 410.00	US\$ 680.00	40	22	28	18	21	30
RESTAURANTE PRIVADO (6.28 m ² . x 6.65 m ² .)	US\$ 270.00	US\$ 440.00			38	24		40
ROOF GARDEN (7.36 m ² . x 19.16 m ² .)	US\$ 890.00	US\$ 1,480.00			85			80

* Equivale a un tiempo de alquiler de hasta 4 horas.

** Equivale a un tiempo de alquiler mayor a 4 horas.

- La capacidad de las salas puede variar de acuerdo al tipo de arreglo y el número de personas, en el armado esta incluida la mesa del expositor
- Salones Incluyen: Pizarra acrílica y un rotafolio con papelografos y plumones,
- Block de notas y lapiceros, caramelos, jarras con agua
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.

TARIFA DE SALA POR CONSUMOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Salas de Reuniones	Cobro tarifa medio día	Sala de Cortesía
	por consumo mayor a:	por consumo mayor a:
Directorio I	> US\$ 120.00	> US\$ 220.00
Directorio II	> US\$ 240.00	> US\$ 440.00
Sala Vicus	> US\$ 200.00	> US\$ 360.00
Sala Colán	> US\$ 720.00	> US\$ 1,320.00
Las Capullanas	> US\$ 1,440.00	> US\$ 2,640.00
Las Capullanas I	> US\$ 960.00	> US\$ 1,760.00
Las Capullanas II	> US\$ 720.00	> US\$ 1,320.00
Restaurante Privado	> US\$ 720.00	> US\$ 1,320.00
Roof Garden	> US\$ 1,440.00	> US\$ 2,640.00

- En estos precios no se considera los impuestos de ley (18% de IGV y el 10% de Servicios)

ALQUILER DE EQUIPOS

EQUIPOS	TARIFA US\$
Proyector Multimedia + ecran	180.00
Equipo de Sonido (Amplificador +01 micrófono)	170.00
01 micrófono inalámbrico o solapero	30.00
Lap Top	60.00
Internet de línea dedicada 2MB	Cortesía
Pizarra, papelógrafo, plumones	Cortesía

****En caso de necesitar otros equipos audiovisuales y mayor capacidad de servicio de internet, deberán solicitar con anticipación a fin de poder cotizar y coordinar la instalación.***

- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios

DESAYUNOS

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$
Americano	Panes: Croissant, francés y ciabatta	15.00
	Huevos revueltos a elección, tostadas francesas Macedonia de frutas, miel y yogurt, cereales variados	
Internacional	04 sándwich mignon de:	18.00
	Croissant con jamón y queso, lomo con mostaza dijon	
	Triple en pan marmoleado, pan francés con pollo y apio Macedonia de frutas, cake marmoleado	
Criollo	Panes: Francés, ciabatta y multigranos	20.00
	Chicharrón de pollo o de costilla de cerdo	
	Tamalito o humita, camote frito, salsa criolla. Lomito saltado	
Buffet	Cesta de panes salados y dulces	22.00
	Macedonia de frutas de la estación, yogurt y miel, cereal y granola	
	Panqueque con miel, muffin, diferentes tipos de quesos y jamones	
	huevos revueltos, salchichas, lomo saltado, tamalitos	
	Verduras cocidas, ensalada de quinua y papas coctel (buffet a partir de 20 personas)	

- Incluye: Jugos de frutas de la estación
- Café, café descafeinado, leche e infusiones
Mantequilla y mermelada
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



COFFEE BREAKS

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$
Nº 1	Café, leche infusiones, jugo de frutas o gaseosas	6.00
Nº2	Galletas saladas (tres por persona) con molde de queso crema	8.00
	Galletas dulces (tres por persona) o un cake	
Nº3	Dos sandwich mignon a su elección	10.00
	Galletas surtidas dulces y petit fours (dos por persona)	
Nº 4	Dos sandwich mignon a su elección y tres mini empanadas de la casa	12.00
	Dos petit fours o un cake a su elección	
Nº 5	Tres sandwich mignon a su elección	14.00
	Dos petit fours y un cake a su elección	
Nº6	Tres sándwich mignon a su elección	16.00
	Tres petit fours y sinfonía de frutas	
Nº7	Cuatro sandwich mignon a su elección	18.00
	Verriné de frutas con granola y yogurt y un cake a su elección	

- Incluye: Café, café descafeinado, infusiones y leche gaseosa y jugos de frutas de la estación
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



COFFEE BREAKS

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$
Nº 8	Café permanente- Jarra de café, infusiones, leche y agua Medio día (01 reposición)	7.00
Nº 9	Café permanente- Jarra de café, infusiones, leche y agua Todo el día (03 reposiciones)	10.00
Nº 10	Coffee break permanente (03 reposiciones) Café, leche infusiones, jugo de frutas de la estación o gaseosas Dos sándwich mignon a su elección y un cake	20.00
Nº 11	Coffee break permanente (03 reposiciones) Café, leche infusiones, jugo de frutas de la estación o gaseosas Tres sándwich mignon a su elección y dos petit fours	24.00

- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



COFFEE BREAKS

Alternativas Sándwich Mignon	Descripción
En pan ciabatta, francés, multigrano, petit pan, croissant, pita:	Pollo asado / pollo con apio / pollo con durazno/ pollo marinado, palta y alcachofas / capresse / prosciutto y arugula / Prosciutto y queso philadelphia / prosciutto con champignones y queso mozzarella / roastbeef con mostaza dijon / jamón de pavo, queso crema y cebolla caramelizada/ croissant con jamón y queso edam / aragonés / hamburguesita / butifarrita / tres jamones
En pan de molde blanco o integral:	Espárragos, zanahoria glaseada, zapallito italiano y queso / Jamón de pechuga de pavo, palta y tomate / Jamón de pechuga de pavo con tomate, queso fresco, huevo duro / Triple clásico (palta, tomate y huevo) / Triple de aceituna, jamón y huevo / Triple de jamón, queso edam y huevo / Triple de aceituna, pecanas y pasas / Triple de espinaca, queso crema y tocino / mixto clásico
Petit fours:	Alfajores de manjar blanco / Alfajores de miel / Brownies / Trufas de chocolate / Relampaguitos de chocolates o caramelo / Tartaletitas de fresa o durazno / Mini pie de limón o manzana.
Cakes:	Naranja / Marmoleado / Chocolate / Plátano / Zanahoria.



ALMUERZOS Y CENAS

Opciones	Descripción Menú - A
Nº 1 (V)	Carpaccio de alcachofas, zapallitos y papa nativa, canelones de requesón y acelga en salsa al pomodoro, pye de limón
Nº 2	Ensalada novoandina, lomo saltado criollo, crema volteada
Nº 3	Ensalada oriental de pollo al ajonjolí, asado de res en vino tinto a la olla, crepe suchard
Nº 4	Enrollado de espárragos, medallón de lomo a la pimienta negra, tres leches
Nº5	Ensalada cesar´s, filete de pechuga a la reina, tocino del cielo
Nº6	Souffle de alcachofa, cordon bleu, crocante de manzana con helado de vainilla
Nº7	Papa a la huancaína, arroz con pechuga de pollo a la norteña, mazamorra morada
Nº8	Quiche lorraine. pescado a la meuniere, sinfonía de frutas de la estación
Nº 9	Crepe a la napolitana, pescado al limón, tia tula
Nº10	Ensalada del chef, panzerotti relleno de espinaca y ricotta en salsa a la bolognesa, mousse de chocolate

Incluye: Una rueda de gaseosa o agua mineral, café o infusiones, panes y mantequilla

Guarniciones:

- Arroz blanco
- Arroz con choclo
- Arroz a la jardinera
- Legumbres salteadas con romero alajo
- Legumbres salteadas con finas hierbas
- Papas peruanitas al perejil
- Papas fritas
- Puré de papa amarilla
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios

Tarifa por persona US\$ 24.00



ALMUERZOS Y CENAS

Opciones	Descripción Menú - B
Nº 1	Causa de pulpo al olivo, filete de pechuga de pollo a las finas hierbas, suspiro a la limeña
Nº 2	Cocktail de langostinos, medallón de lomo en salsa de hongos y champignones al vino tinto, crepe suzette
Nº 3	Quiche de cebolla caramelizada, espinaca y queso azul, pescado a la florentina, mousse de maracuyá
Nº 4	Tartare de salmón y palta con alcaparras, escalopines de pollo en salsa de limón al vino blanco, delicia de chocolate
Nº5	Alcachofa rellena de duxelle de champignones, salmón al grill en salsa de hinojo, cheesecake de sauco
Nº 6	Carpaccio de lomo, risotto a la crema de mariscos, strudel de almendras, canela y manzana

Incluye: Una rueda de gaseosa o agua mineral, café o infusiones, de panes y mantequilla

Guarniciones:

- Arroz árabe al curry
- Bastones de zanahorias y vainitas salteadas con arugula
- Legumbres y champiñones salteadas con finas hierbas
- Papas cocidas al perejil y cebollitas caramelizadas
- Pastel de papa con queso andino

Tarifa por persona US\$ 35.00

Adicional 01 Copa de: Pisco Sour o Algarobina US\$ 5.00 Vino Tinto o Blanco US\$ 5.00

- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



BUFFET

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$.
Nº1	Entradas: Trio de causas, ensalada novoandina, tamalitos de pollo, quiche de champignones, Tiradito de pescado en crema de rocoto	30.00
	Platos de Fondo Ají de gallina, lomo saltado, ravioles de alcachofa con Asado de la casa, pescado al limón Carapulcra a la limeña	
	Guarniciones: Arroz con choclo, papas fritas, puré de papa amarilla casero	
	Postres Suspiro a la limeña, crema volteada, mousse de frutas, mazamorra morada	
Nº2	Entradas: Ensalada capresse, ensalada de quinua, quiche de jamón y queso, salpicón de pollo, cebiche de pesca del día,	32.00
	Platos de Fondo: Pierna de cerdo o pavo, ravioles de carne / salsa al pesto y bolognesa, pescado al limón Pechuga a lo cordon bleu en salsa de pomodoro	
	Guarniciones Arroz Blanco, pastel de papa, ensalada mixta	
	Postres Tiramisú, strudel de manzana, cocktail de frutas, mousse de durazno	

- Incluye: Una rueda de gaseosa o agua mineral, café o infusiones, panes y mantequilla.
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



BUFFET

Opciones	Descripcion	Tarifa por persona US\$
Nº3	Entradas: Causa de pollo, escabeche de pescado del día, ensalada del chef, papa a la huancaína, tamalitos piuranos de maíz, ceviche mixto con mariscos de la estación	36.00
	Platos de Fondo: Pollo saltado, frijoles criollos, pesca del día en seco a la norteña, mondonguito a la italiana, asado de res a la limeña, arroz con mariscos,	
	Guarniciones: Arroz con choclo verduras salteadas, camote, yuca	
	Postres Arroz con leche, mazamorra morada, mousse de lúcuma, alfajores de manjarblanco	
Nº4	Entradas: Soufflé de alcachofa, ensalada Cesar´s con anchoas, carpaccio de lomo, ensalada capresse, tiradito a la crema de ají amarillo, papas a la ocopa	40.00
	Platos de Fondo Filete de pechuga a la reina, lomo a las tres pimientos, pesca del día al frutti di mare, raviolones de espinaca en salsa napolitana, chaufa de quinua con champignones salteados, salmón al horno con salsa de cítricos y jengibre	
	Guarniciones: Papas cocktail salteadas al perejil, saltado de legumbres bebe, arroz a la jardinera	
	Postres Tocino de cielo, tía tula, strudell de almendras, canela y manzana, selva negra	

- Incluye: Una rueda de gaseosa o agua mineral, café o infusiones, panes y mantequilla.
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



COCKTAIL

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$.
N°1	<u>Bocaditos Fríos:</u> Tiradito a la crema de ají en cucharas, brochetas capresse all´olio Canapé de jamón inglés y queso edam, canapé con aceituna con pasas.	30.00
	<u>Bocaditos Calientes</u> Tequeños con queso con salsa guacamole, brochetas de pechuga de pollo	
	<u>Bocaditos Dulces</u> Petit Fours (03 por persona)	
N°2	<u>Bocaditos Fríos:</u> Ensaladita de quinua en cucharita, causitas de pescado al escabeche, Canapé de mousse de alcachofa y almendras, canapé de pate al cognac y membrillo acaramelizado	32.00
	<u>Bocaditos Calientes</u> Cucharitas chinas con conchitas a las finas hierbas, champiñones rellenos con tocino y perejil, t Rollitos criollos de lomo saltado con guacamole, brochetas de pechuga de pollo.	
	<u>Bocaditos Dulces</u> Petit fours (03 por persona)	

- Incluye dos ruedas del cocktail
- Dos ruedas de aperitivo a escoger: Pisco Sour, Algarrobina, Daiquiri o Vino blanco o tinto, gaseosa y agua mineral
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



COCKTAIL

Opciones	Descripción	Tarifa por persona US\$
N°3	<u>Bocaditos Fríos:</u> Canapé de prosciutto, melón, queso crema y compota de aguaymanto, Causitas de camote con pulpa de cangrejo, brochetas de jamón serrano y arugula, corazones de alcachofa a la vinagreta con mostaza dijon, bolsitas de crepes con caviar de berenjena.	36.00
	<u>Bocaditos Calientes</u> Langostinos al panko con salsa maracuyá, champiñones rellenos con queso azul, tequeños de lomo saltado con salsa a la huancaína, brochetas mixtas, brochetin de jamón glaseado y piña	
	<u>Bocaditos Dulces</u> Petit Fours (03 por persona)	
N°4	<u>Bocaditos Fríos:</u> Carpaccio de lomo, palta, arugula y reducción de aceto con tostaditas melba, Canapé de pollo al jerez con nueces, mousse de queso crema azul, pera al vino y castañas con tostaditas melba, zuchinis a los tres quesos con nueces, cebichito a la crema en cucharas	40.00
	<u>Bocaditos Calientes</u> Vol au vent de alcachofa, trufas de carne en salsa de vino tinto, langostinos a la milanesa con salsa agridulce, triángulos de masa philo a la florentina, anticuchitos de lomo al romero	
	<u>Bocaditos Dulces</u> Petit fours (03 por persona)	

- Incluye dos ruedas del cocktail
- Dos ruedas de aperitivo a escoger: Pisco Sour, Algarrobina, Daiquiri, Vino blanco o tinto, gaseosa y agua mineral
- Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios



TEA TIME

Opciones	Descripción	Tarifa por Persona US\$
Nº1	01 Aperitivo (escoger) 01 gaseosa o agua mineral	22.00
	Café o infusiones	
	02 variedades de sándwich mignon caliente : Mixto, asado	
	02 variedades de sándwich mignon fríos: Pollo con durazno, triple clásico	
	02 Brochetas de pollo acompañadas de crema de ají	
	01 postre a elección	
Nº2	01 Aperitivo (escoger) 01 gaseosa o agua mineral	26.00
	Café o infusiones	
	01 Le club sándwich	
	Tequeños de lomo con salsa de palta	
	Papitas cocktail acompañadas de crema de ají y huancaína	
	01 postre a elección	

- **Aperitivo a escoger: Pisco Sour, Algarrobina, Daiquiri.**
- **Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios**



RESPONSABILIDAD DEL CONTRATANTE

- 1.-Objetos y/o equipos dañados o desaparecidos en las instalaciones del hotel serán responsabilidad del contratante, a menos de que estén en custodia por el área de eventos.
- 2.- Los materiales y equipos utilizados durante el evento deberán ser retirados al finalizar el mismo.
En caso contrario se cobrara el costo de la Sala por día. De no cumplir esta norma hasta los 07 días útiles, estos serán desechados.
- 3.- la instalación de material publicitario, decorativo o de trabajo es responsabilidad del contratante. En caso de que alguna área del hotel fuera dañada con dicho material, el contratante deberá de asumir el costo del/los arreglo/s.
- 4.- La empresa confirmará la realización de su evento vía email, a su vez se enviara al contratante una carta con los detalles acordados, la cual deberá ser firmada en señal de conformidad.



POLITICAS DE PAGO

1.- En caso que el contratante no tenga crédito con el hotel, deberá depositar el 50% del total de los servicios hasta 15 días antes de realizarse el evento, lo cual garantizará la reserva de la sala. El saldo deberá ser cancelado hasta 10 días antes de realizarse el mismo.

2.- El Hotel tiene la facultad de invalidar la reserva del evento, si los requerimientos de pago y garantía no se cumplen en las fechas especificadas.

3.- Los servicios adicionales solicitados durante el evento deberán ser cancelados a la finalización del mismo en nuestra recepción.

4.- Si el total del evento supera los S/. 700.00, está sujeto al pago de detracción.

Es indispensable que el contratante efectúe el depósito respectivo por el valor del 12% del monto total del evento en la cuenta del Banco de la Nación N°0000743283 (enviar voucher vía email).

5.- Se facturará el evento considerando el número de participantes según la carta de confirmación firmada por el contratante, así asistieran menos participantes.

POLITICAS DE CANCELACIÓN O CAMBIO DE FECHA

- 1.- En caso de cancelación del evento dentro de los 30 días anteriores a la fecha de la realización, se cobrará el 50% de lo solicitado.
- 2.- En caso que el evento fuera cancelado con 29 días anteriores a la fecha de la realización, se cobrará el 100% de lo solicitado.
- 3.- Se deberá de comunicar con 30 días de anticipación cuando el evento tiene una nueva fecha, de lo contrario se cobrará el 100% de lo solicitado.



i Av. Jorge Basadre 325, San Isidro, Lima 27

+51 (1) 221 0001

eventos@hoteltallanes.com.pe

www.hoteltallanes.com.pe