









KIT DE EVENTOS

www.hoteltallanes.com.pe | Av. Jorge Basadre 325 San Isidro, Lima - Perú
T. +511 221 0001 - 963 898 790 (whatsapp 24 horas) | reservas@hoteltallanes.com.pe

SALAS DE EVENTOS

SALAS DE REUNIONES	TARIFA MEDIO DÍA*	TARIFA FULL DAY**	AUDITORIO	ESCUELA	BANQUETE	HERRADURA	DIRECTORIO	COCKTAIL
Máxima capacidad de participantes								
DIRECTORIO I 4.15 m ² . x 4.62 m ²	US\$ 114.00	US\$ 190.00					05	
DIRECTORIO II 6.11 m ² . x 6.25 m ²	US\$ 228.00	US\$ 380.00					10	
VICUS 6.10 m ² . x 3.90 m ²	US\$ 144.00	US\$ 240.00	12	08	12	08	10	12
COLÁN 7.70 m ² . x 7.60 m ²	US\$ 354.00	US\$ 590.00	30	25	24	20	18	30
LAS CAPULLANAS 11.65 m ² . x 11.32 m ²	US\$ 792.00	US\$ 1,320.00	80	64	72	30	26	80
LAS CAPULLANAS I 5.90 m ² . x 8.58 m ²	US\$ 306.00	US\$ 510.00	30	18	21	16	18	30
LAS CAPULLANAS II 5.75 m ² . x 11.32 m ²	US\$ 390.00	US\$ 650.00	40	22	28	18	21	30
RESTAURANT PRIVADO 6.28 m ² . x 6.65 m ²	US\$ 252.00	US\$ 420.00			38	24		40
ROOF GARDEN 7.36 m ² . x 19.16 m ²	US\$ 846.00	US\$ 1,410.00			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 está incluida la mesa del expositor.

Los Salones incluyen: Pizarra acrílica y un rotafolio con papelógrafos y plumones.

Jarras con agua, vasos y caramelos.

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

Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

TARIFAS DE SALAS 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\$ 150.00	>US\$ 250.00
DIRECTORIO II	>US\$ 300.00	>US\$ 500.00
VICUS	>US\$ 240.00	>US\$ 400.00
COLÁN	>US\$ 600.00	>US\$ 1,000.00
LAS CAPULLANAS	>US\$ 1,800.00	>US\$ 3,000.00
LAS CAPULLANAS I	>US\$ 540.00	>US\$ 900.00
LAS CAPULLANAS II	>US\$ 660.00	>US\$ 1,100.00
RESTAURANT PRIVADO	>US\$ 720.00	>US\$ 1,200.00
ROOF GARDEN	>US\$ 1,920.00	>US\$ 3,200.00

Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

ALQUILER DE EQUIPOS

EQUIPOS	TARIFA
Proyector Multimedia + Ecran	US\$ 190.00
Equipo de Sonido (Amplificador + 01 micrófono)	US\$ 180.00
Laptop	US\$ 60.00
01 micrófono inalámbrico o solapero	US\$ 30.00
Por cada mega adicional	US\$ 10.00
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.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

AMERICANO

*Tipos de panes: Croissant, francés y ciabatta
Huevos revueltos a elección, tostadas francesas.
Macedonia de frutas, yogurt, miel y granola*

US\$ 16.00

INTERNACIONAL

*Tipos de panes: 4 sándwich mignon
Croissant con jamón y queso, francés con pollo y apio, ciabatta lomo con salsa dijon.
Molde marmoleado triple clásico (palta, tomate y huevo).
Veriné de frutas con granola y yogurt/muffin de plátano y canela.*

US\$ 20.00

CRIOLLO

*Tipos de panes: Francés, ciabatta y multigranos.
Chicharrón de pollo y/o de panceta de cerdo
Tamalito y/o humita, camote frito, salsa criolla.
Huevo revuelto con salchicha huachana.*

US\$ 24.00

BUFFET

(a partir de 20 personas)

*Cesta de panes salados y dulces
Macedonia de frutas de estación, yogurt, miel, cereal y granola.
Panqueque, miel, muffin de manzana, variedad de quesos y jamones.
Huevos revueltos, salchichas, lomo saltado, tamalitos, ensalada de quinua.*

US\$ 28.00

*Incluye: Jugos de frutas de estación.
Café, café descafeinado, leche e infusiones.
Mantequilla y mermelada.*

*Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.*

DESAYUNO



N° 1	Café, leche infusiones, jugo de frutas o gaseosas.	US\$ 6.00
N° 2	Galletas saladas (3) con molde de queso crema. Galletas dulces (3) o un cake.	US\$ 8.00
N° 3	Dos sandwich mignon. Dos mini empanada y dos petit fours.	US\$ 12.00
N° 4	Dos sandwich mignon y tres mini empanadas. Dos petit fours o un cake.	US\$ 13.00
N° 5	Tres sandwich mignon. Dos petit fours y un cake.	US\$ 14.00
N° 6	Tres sándwich mignon. Tres petit fours y sinfonía de frutas.	US\$ 16.00
N° 7	Cuatro sandwich mignon. Verriné de frutas con granola y yogurt y un cake.	US\$ 18.00
N° 8	Café permanente - Café, leche e infusiones. Medio día (01 reposición).	US\$ 7.00
N° 9	Café permanente - Café, leche e infusiones. Todo el día (03 reposiciones).	US\$ 10.00
N° 10	Coffee break permanente (03 reposiciones) Café, leche infusiones, jugo de frutas o gaseosas. Dos sándwich mignon y un cake.	US\$ 20.00
N° 11	Coffee break permanente (03 reposiciones) Café, leche infusiones, jugo de frutas o gaseosas. Dos sándwich mignon y un cake.	US\$ 24.00

Incluye: Café, café descafeinado, infusiones y leche gaseosa y jugos de frutas de estación.

Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

COFFEE BREAKS



Alternativas

Tipos de panes

Ciabatta

Francés

Petit Pan

Multigrano

Croissant

Salame, queso crema y lechuga orgánica, prosciutto con tomate confitado y arúgula, roastbeef con pepinillo, lomo con queso gouda y asado con cebolla dulce.

Pollo con apio, pollo asado, pollo con pecanas, pollo con durazno, pollo oriental, butifarra, jamón ahumado, queso crema y brotes de alfalfa, aragonés, hamburguesa, huevo con tocino, *mixto, * tres jamones.

Morrones, zuchini y pepinillos al balsámico, palta y tomate, Pita: Caprese.

Molde blanco,
integral y
marmoleado

Jamón de pechuga de pavo, palta y tomate, clásico (palta, tomate y huevo), aceituna y huevo, jamón ahumado con queso edam, pollo con pecanas y piña, espinaca, queso crema y tocino, * le club, asado con cebolla caramelizada.

* Sandwich calientes

Petit fours

Alfajores de manjarblanco o miel, brownies, trufas de chocolate, relámpagos de chocolates o caramelo, tartaletas de fresa o durazno, pie de limón o manzana, cheesecake.

Cakes

Marmoleado, chocolate, plátano, zanahoria, vainilla, inglés, limón.

COFFEE BREAKS



Menú A

N° 1	Carpaccio de alcachofa, zapallito y papa nativa, canelones de ricota y espinaca en salsa pomodoro, pie de limón.
N° 2	Ensalada novoandina, lomo saltado criollo, crema volteada.
N° 3	Tiradito a la crema de ají, lomo stroganoff, bavaoise de tres chocolates.
N° 4	Ensalada oriental de pollo al ajonjolí, asado de res al vino tinto, crepe suchard.
N° 5	Soufflé de verduras y ensaladilla al balsámico, filete de pollo a la reina, papillón de frutas de estación.
N° 6	Causa a la norteña, escalopines de pollo al limón, crocante de manzana con helado de vainilla.
N° 7	Papa a la huancaína, arroz con filete de pollo a la norteña, suspiro a la limeña.
N° 8	Quiche lorraine, pescado a la chorrillana y mouse de maracuyá.
N° 9	Ensalada de quinua, pescado al grill a las finas hierbas, semifredo de manjarblanco.
N° 10	Ensalada del chef, fetuccini al pesto con lomo apanado, cocktail de frutas.

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

- Guarniciones
- Arroz blanco
 - Arroz con choclo
 - Arroz a la jardinera
 - Legumbres saltadas con romero
 - Legumbres saltadas 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.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

US\$ 24.00
por persona

ALMUERZOS Y CENAS



Menú B

N° 1	Causa de pulpo al olivo, filete de pollo a la naranja, suspiro de lúcuma.
N° 2	Tartare de salmón y palta con alcaparras, rollo de pavo con arándanos al vino blanco, delicia de chocolate.
N° 3	Cocktail de langostinos, medallón de lomo en salsa de hongos y champignones al vino tinto, crepe suzette.
N° 4	Alcachofa rellena de duxelle de champignones, lomo provenzal con fettuccini al olio, cheesecake de sauco.
N° 5	Quiche de cebolla caramelizada, espinaca y queso azul, pescado a la florentina, cheesecake de frutos rojos.
N° 6	Carpaccio de lomo, salmón al grill en salsa de hinojo, strudel de almendras, canela y manzana.

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

Guarniciones

- Arroz árabe al curry.
- Bastones de zanahorias y vainitas saltadas con arúgula.
- Legumbres y champignones saltadas con finas hierbas.
- Papas nuevas al perejil y cebollines caramelizadas.
- Pastel de papa con queso andino.

Adicional 01 copa de: Pisco Sour o Algarrobina US\$ 5.00

Vino Tinto o Blanco US\$ 5.00

Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.
Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

US\$ 36.00
por persona

ALMUERZOS Y CENAS



N° 1	<p>Entradas: Trio de causas, ensalada novoandina, tamalito criollo y tiradito de pesca del día a la crema de rocoto.</p> <p>Platos de fondo: Ají de gallina, lomo saltado, arroz con filete de pollo a la norteña y pepián de pavo.</p> <p>Guarniciones: Arroz con choclo y papas fritas.</p> <p>Postres: Suspiro a la limeña, crema volteada, mousse de frutas y mazamorra morada.</p>	US\$ 30.00
N° 2	<p>Entradas: Ensalada caprese, ensalada de quinua, quiche de jamón y queso y salpicón de pollo.</p> <p>Platos de fondo: Lomito de cerdo al oriental, asado de res, cordon bleu de pollo en salsa de espárragos y pescado a la meuniere.</p> <p>Guarniciones: Arroz blanco, puré de papa amarilla y camotes glaseados.</p> <p>Postres: Tiramisú, strudel de manzana, cocktail de frutas y mousse de durazno.</p>	US\$ 36.00
N° 3	<p>Entradas: Papa a la huancaína, escabeche de pescado, ensalada del chef y tamalitos piuranos de maíz.</p> <p>Platos de fondo: Pollo saltado, lomito de cerdo en salsa de arándanos, seco de res a la norteña y arroz con mariscos.</p> <p>Guarniciones: Frijoles criollos, arroz con choclo verduras salteadas, camote y yuca.</p> <p>Postres: Arroz con leche, mazamorra morada, mousse de lúcuma y alfajores de manjarblanco.</p>	US\$ 40.00
N° 4	<p>Entradas: Soufflé de alcachofa, ensalada Cesar's, carpaccio de lomo, cebiche de pesca del día y ocopa.</p> <p>Platos de fondo: Lomo a las tres pimientos, enrollado de pavo en salsa de uvas, raviolos de espinaca en salsa napolitana y filete de salmón con salsa cítrica al jengibre.</p> <p>Guarniciones: Papas cocktail salteadas al perejil, saltado de legumbres bebé y arroz a la jardinera.</p> <p>Postres: Tocino del cielo, semifredo de manjarblanco, strudel de manzana y selva negra.</p>	US\$ 48.00

Incluye: Una rueda de gaseosa o agua mineral y café o infusiones.

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

Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.

BUFFET



BRINDIS DE HONOR



N° 1	<i>Paté al cognac con tostadas melba. Arancini de risotto y salsa de maracuyá. 01 petit fours</i>	US\$ 18.00
N° 2	<i>Canapé de prosciutto, melón y queso crema. Brochetas de pollo al olivo. 02 petit fours</i>	US\$ 20.00

Incluye: Una rueda de gaseosa y agua mineral.

Una rueda de aperitivos a escoger: Vino espumante, vino blanco o vino tinto.

*** Mínimo de participantes:** 20 personas.

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

Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.



COCKTAIL

N° 1	<p>Bocaditos fríos: Cucharitas chinas con tiradito a la crema de ají, brochetas de caprese al olio y canapé con aceituna y pasas.</p> <p>Bocaditos calientes: Arancini de risotto en salsa maracuyá, tequeños con salsa guacamole, brochetas de filete de pollo y vol au vent de espárragos.</p> <p>Bocaditos dulces: Petit Fours (03 por persona).</p>	US\$ 30.00
N° 2	<p>Bocaditos fríos: Paté al cognac, causitas de pescado al esca-beche, canapé caprese y canapé de mousse de alcachofa y almendras.</p> <p>Bocaditos calientes: Cucharitas chinas con conchitas a las finas hierbas, champignones rellenos con tocino y perejil, rollitos criollos de lomo saltado y guacamole y brocheta de lomo al vino tinto.</p>	US\$ 35.00
N° 3	<p>Bocaditos fríos: Canapé de prosciutto, melón, queso crema y compota de aguaymanto, causitas de camote con pulpa de cangrejo, corazones de alcachofa a la vinagreta con mostaza dijón y bolsitas de crepe con caviar de berenjena.</p> <p>Bocaditos calientes: Langostinos al panko con salsa maracuyá, champignones rellenos con queso azul, tequeños de lomo saltado con salsa a la huancaína, compota de albaricoque en pasta philo y brocheta de jamón glaseado y piña.</p> <p>Bocaditos dulces: Petit fours (03 por persona).</p>	US\$ 45.00
N° 4	<p>Bocaditos fríos: Carpaccio de lomo, palta, arúgula y reducción de aceto con tostaditas melba, canapé de pollo al jerez con nueces, mousse de queso azul, pera al vino y castañas con tostaditas melba, zucchini a los tres quesos con nueces y cebichito a la crema en cucharas.</p> <p>Bocaditos calientes: 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 y anticuchitos de lomo al romero.</p> <p>Bocaditos dulces: Petit fours (03 por persona).</p>	US\$ 50.00

Incluye: Dos ruedas de gaseosa y agua mineral.

Una rueda de aperitivos a escoger: Pisco Sour, Algarrobina, Daiquiri, Vino blanco o tinto

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

Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.



TEA TIME

Nº1	<p>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.</p>	US\$ 25.00
Nº2	<p>01 Le club sándwich. Tequeños de lomo con salsa de palta. Papitas cocktail acompañadas de crema de ají y huancaína 01 postre a elección.</p>	US\$ 28.00

Incluye una rueda de:
Gaseosa y agua mineral.
Pisco Sour, Algarrobina o Daiquiri.

Estos precios no incluyen el 18% de IGV ni el 10% de servicios.
 Estas tarifas están expresadas en dólares americanos.



RESPONSABILIDAD DEL CONTRATANTE

1.- Los objetos y/o equipos dañados o perdidos en las instalaciones del hotel serán responsabilidad del contratante, a excepción de que estén en custodia por el área de eventos.

2.- Los materiales y equipos que traiga el cliente deberán de ser retirados al finalizar el evento. En caso contrario se cobrará el costo de la sala por día, de no cumplir esta norma hasta los 07 días útiles, 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 de reparación.

4.- Al confirmar la realización del evento vía email, se enviará una carta de confirmación al contratante con los detalles acordados.

5.- No está permitido ingresar o retirar alimentos del hotel.

6.- Cualquier requerimiento especial (vegetariano, alérgico u otros) deberá comunicarse como mínimo con 72 horas antes de la realización del evento.



POLÍTICAS DE PAGO

1.- Si la compañía no cuenta con crédito, deberá depositar el 50% del total de los servicios solicitados hasta 20 días antes de la fecha del evento, esto 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. Si hubieran realizado un depósito de garantía no habrá devolución.

3.- Los servicios adicionales durante el evento deberán ser cancelados a la finalización del mismo en nuestra recepción, en caso no cuenten con crédito.

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.- El servicio total del evento se facturará en base al número de participantes confirmados. En caso asista un número menor de personas, no se realizará ninguna reducción en el monto acordado previamente.



POLÍTICAS DE CANCELACIÓN O CAMBIO DE FECHA

1.- En caso que el evento fuera cancelado 19 días antes de su realización, no se reembolsará el 50% de adelanto.

2.- En caso que el evento fuera cancelado 9 días antes de su realización, no se reembolsará el pago total.

3.- En caso que el evento tuviera un cambio de fecha, se cobrará una penalidad del 30% del costo total del evento.





LOS TALLANES
HOTEL & SUITES

www.hoteltallanes.com.pe

Av. Jorge Basadre 325 San Isidro, Lima - Perú
T. +511 221 0001 - 963 898 790 (whatsapp 24 horas)
reservas@hoteltallanes.com.pe



@hoteltallanes



@Los Tallanes Hotel & Suites

