

Señores

Fecha del evento

Cantidad de asistentes

Presente.

Agradecemos la confianza depositada en el Hotel Colón al considerarnos para la realización de sus eventos.

Le recordamos que todos nuestros salones incluyen sin cargo:

- Mobiliario
- Pantalla
- Rotafolios
- Material de escritura
- Un agua mineral para cada disertantes y caramelos
- Acceso a Internet Wi-Fi

### **Salón Mirador**

*Ubicado en el último piso de nuestro hotel. Salón vidriado, con vista al obelisco y Av. 9 de Julio. Cuenta con un foyer para la realización de breaks*

**Alquiler por día: \$2200**  
**Alquiler por medio día: \$1700**





### **Salón Santa María**

*Se encuentra en el primer subsuelo del hotel. Cuenta con foyer y puerta corrediza para su separación*

**Alquiler por día: \$1755**  
**Alquiler por medio día: \$1200**



### **Salón La Pinta**

*En la planta baja del hotel. Cuenta con foyer y puerta corrediza para división.*

**Alquiler por día: \$1410**  
**Alquiler por medio día: \$1050**





### **Salón Don Juan**

*Se encuentra en el último piso. Cuenta con luz natural y su piso es de madera.*

**Alquiler por día: \$1340**  
**Alquiler por medio día: \$1000**



### **Salón La Niña**

*Ubicado en el primer piso del hotel, éste salón cuenta con luz natural.*

**Alquiler por día: \$960**  
**Alquiler por medio día: \$700**



## Medidas y capacidades de los salones

SALONES	SUPERFICIE (m2)	ALTURA (mts)	DIMENSIÓN L x A (mts)	CAPACIDADES Y ARMADOS					
				Banquetes	Cocktail	Tipo "U"	Escuela	Teatro	Imperial
AMÉRICA	400	3,5		200	350				
MIRADOR	160	4	10 X 15	80	140	45	80	150	35
DON JUAN	80	3,5	14 X 6	50	90	25	30	70	25
STA MARÍA	130	4	19 X 7	80	160	40	80	210	30
LA PINTA	120	3,5	17 X 7	60	150	40	40	100	30
LA NIÑA	50	3,5	8 X 6,5	30	40	20	26	50	25

## Equipamiento técnico adicional

- Proyector \$ 430,00
- Lap Top Pentium Office 200 \$ 340,00
- TV Plasma 42" \$ 580,00
- DVD Player \$ 150,00
- Proyector de Diapositivas \$ 100,00
- Sonido con Operador (\*) \$ 510,00
- Micrófono Adicional \$ 160,00

El equipamiento técnico puede ser provisto por usted o solicitarlo al Hotel.

## Servicios adicionales

- Agua Mineral por Unidad \$ 9,00
- Cochera por Día \$ 24,79
- Fotocopias (cada una) \$ 0,65



## **Alternativas De Coffee Break**

### **Opción Líquida**

Servicio De Café, Variedad de Té, Leche, Agua Mineral Y Jugo de Naranja

<u>Precio Por Persona:</u>	\$.	19,00
* <u>Servicio continuo:</u>	\$.	27,00
** <u>Servicio permanente:</u>	\$.	36,00

### **Opción N°1**

Café, Variedad de Té, Leche, Agua Mineral, Jugo de Naranja,  
Medialunas de Grasa y Medialunas de Manteca (3 unidades por persona)

O

Medialunas de Grasa, Medialunas de Manteca y Facturas de Membrillo o Pastelera

<u>Precio Por Persona:</u>	\$.	25,00
* <u>Servicio continuo:</u>	\$.	36,00
** <u>Servicio permanente:</u>	\$.	44,00

### **Opción N°2**

Café, Variedad de Té, Leche, Agua Mineral, Jugo de Naranja,  
Muffins de Chocolate o Vainilla, Palmeritas y Medialunas de Grasa y de Manteca

O

Muffins de Chocolate, Muffins de Vainilla, Medialunas y Mini Libritos de Manzana

<u>Precio Por Persona:</u>	\$.	28,00
* <u>Servicio continuo:</u>	\$.	40,00
** <u>Servicio permanente:</u>	\$.	48,00



## Alternativas De Coffee Break

### Opción N°3

Café, Variedad de Té, Leche, Agua Mineral, Jugo de Naranja,  
Muffins de Chocolate o Vainilla, Palmeritas, Mini Pasta Frola, Mini Tarta de Ricota, Bollitos  
de manteca con Jamón y Queso y Finger Sandwich de Miga de Queso y Tomate  
O

Libritos de Manzana, Cuadrados de Coco, Cookies con Chip de Chocolate, Facturas  
Caracol, Bollitos con Jamón y Queso y Fingers de Miga de Queso y Tomate

<u>Precio Por Persona:</u>	\$.	32,00
* <u>Servicio continuo:</u>	\$.	44,00
** <u>Servicio permanente:</u>	\$.	52,00

### Opción N°4

Café, Variedad de Té, Leche, Agua Mineral, Jugo de Naranja,

Medialunas rellenas con Jamón y Queso, Bollito Integral con Jamón Crudo y Tomate,  
Fingers de Miga con Jamón y Queso, Cuadrados de Coco y Dulce de Leche, Mini Pasta  
Frola, Facturas con Crema Pastelera y Palmeritas  
O

Bollitos de Manteca con Jamón y Queso, Fingers de Miga con Tomate y Queso, Sándwich  
de Jamón Crudo y Tomate en Pan de Campo, Cookies con Chips de Chocolate, Mini  
Libritos de Manzana, Mini Tartas de Ricota, Facturas Caracol

<u>Precio por persona:</u>	\$.	40,00
* <u>Servicio continuo:</u>	\$.	52,00
** <u>Servicio permanente:</u>	\$.	60,00

\* NOTA: EL SERVICIO DE **COFFEE BREAK CONTINUO** TIENE UNA DURACIÓN DE **HASTA 4 HS.**

\*\* NOTA: EL SERVICIO DE **COFFEE BREAK PERMANENTE** TIENE UNA DURACIÓN DE **HASTA 8 HS.**



## **Alternativas de Almuerzo**

### **Entradas**

Ensalada capresse con mozzarella de búfala, jamón crudo, rúcula y polvo de olivas negras con su pesto de albahaca.

Envoltini de cebollas caramelizadas y queso azul, con una selección de verdes y tomates confit.

Escabeche de pollo sobre tosta de pan de campo y papines andinos a la provenzal.

Compresión de palmitos y camarones con tomates cherry braseados y vinagreta de eneldo.

Clásico matambre arrollado, con su ensalada de papas en mayonesa de rucula.

Ensalada Caesar con merluza crocante

### **Principales**

Ojo de bife grillado con papa plomo a la florentina y pimientos asados.

Bife de chorizo asado con su salsa criolla y papas gajo encebolladas.

Suprema de pollo rellena con hongos sobre puré de papas y liliáceas, y su crema azafranada.

(\*) Medallón de lomo en croustade de hierbas con su con papa rellena y calabazas asadas.

Carré de cerdo marinado en mostaza, con puré rustico de batatas y tomates horneados.

Lasagna mixta con salsa de tomates frescos y zucchini grillados.

Merluza crocante en salsa de puerros, con su arroz salteado junto a una juliana de vegetales.



## Postres

Clásico Brownie con crema helada y compota de frutos rojos.

Parfait de chocolate y dulce de leche, salsa de chocolate y almendras.

Trilogía de chocolate con salsa de frutillas y malbec.

Budín de pan brioche y bananas con fina salsa de chocolate.

Ensalada de frutas de estación con crema helada de vainilla.

Helado de dulce de leche con almendras caramelizadas y salsa de chocolate.

**Bebidas:** Jugo de Naranja, Gaseosas, Agua Mineral, Café.

Precio por persona: \$. 120,00  
Precio sin entrada: \$. 112,00  
(\* *Opción con Medallón:* \$. 144,00



## **Alternativas de Lunch**

### **Opción N°1**

Bollitos de manteca con Jamón y Queso  
Bollitos de salvado con Jamón Crudo y Tomate  
Baguetines con Pavita y tomate  
Variedad de empanadas y Pizzetas  
Postre: Crema Blanca con Frutos de la Patagonia  
Bebidas: Jugo de Naranja - Gaseosas - Agua Mineral.

Precio por persona: \$. 72.00

### **Opción N°2**

Bollitos de manteca con Jamón y Queso  
Bollitos de salvado con Jamón Crudo y Tomate  
Litter Finguers de Pavita y tomate  
Litter Fingers de Lomito y Palmitos  
Variedad de Empanadas  
Cazuela de Pollo al wok  
Postre: crumble de manzanas con Crema Helada  
Bebidas: Jugo de Naranja - Gaseosas - Agua Mineral.

Precio por persona: \$. 85.00

### **Opción N° 3**

Centros de Quesos y Fiambres  
Variedad de Panes saborizados y de campo  
Variedad de Empanadas  
Sand. De Colita de Cuadril con Variedad de Salsas  
Pasta Mediterránea  
Postre: Brownie con Crema Helada y Lluvia de Nueces  
Bebidas: Jugo de Naranja - Gaseosas - Agua Mineral.

Precio por persona: \$. 94.00



#### **Opción N° 4**

Centros de Quesos y Fiambres  
Variedad de Panes saborizados y de campo  
Empanadas y Mini - Tartas  
Cazuela de Ojo de bife trozado a la criolla  
Cazuela de Pollo al Champignon  
Postre: Cheese Cake con Coulis de Frutos Rojos  
Bebidas: Jugo de Naranja - Gaseosas - Agua Mineral.

Precio por persona: \$. 104.00

#### **Opción N° 5**

Centros de Quesos y Fiambres  
Variedad de Panes saborizados y de campo  
Variedad de Pinchos  
Empanadas  
Sand. De Colita de Cuadril con Variedad de Salsas  
Cazuelas de Lomo al Champignon y Pollo al Wok  
Postre: Parfait de Frutillas con Salsa Tibia de Chocolate  
Bebidas: Jugo de Naranja - Gaseosas - Agua Mineral.

Precio por persona: \$. 124.00

#### **El 21% de IVA (no incluido en las tarifas)**

Nuestra página en Internet: <http://www.hotelcolon.com.ar>

Quedamos a vuestra disposición para cualquier consulta.

Cordialmente,

**Lucía Alzaibar**  
Departamento De Banquetes



### **Condiciones generales de contratación**

La presente cotización fue realizada teniendo en cuenta la cantidad de participantes y servicios gastronómicos solicitados. En caso de modificación el evento deberá ser recotizado.

1. Este presupuesto no implica compromiso de reserva por parte del hotel.
2. Para la reserva de la fecha y confirmación del evento solicitado, se deberá abonar una seña equivalente al 30% del monto total del mismo, garantizando la concurrencia mínima. El saldo deberá estar acreditado, hasta 72hs antes del inicio del evento.
3. El evento podrá ser cancelado sin cargo hasta 7 días hábiles antes de la fecha de inicio.
4. Pasada la fecha, el cargo a aplicar será equivalente al costo del alquiler del salón por día.
5. El importe a facturar será el que surja de la cantidad de personas confirmadas.
  - A. En caso que asistan mayor cantidad de personas, la diferencia se factura al final del evento.
  - B. En caso que asistan una cantidad menor de personas, quedará firme la cantidad facturada anteriormente.
6. En caso de servicios adicionales que se ocasionen durante el mismo, deberán ser abonados al finalizar el evento, antes de dejar el hotel.
7. El 21% de IVA (no incluido en las tarifas), los gastos de SADAIC Y AADI CAPIF son a cargo de los Sres. Clientes como así también cualquier otro impuesto o gravamen que se creara en el futuro.
8. Las modificaciones en el menú seleccionado, se aceptarán hasta 2(dos) días hábiles antes de su evento.
9. El hotel no permite el ingreso de alimentos y bebidas para ser consumidos durante el evento.
10. El número de asistentes deberá ser confirmado 2 (dos) días hábiles previos a la realización del evento.
11. El ingreso y egreso de los materiales para los salones deberá realizarse por la entrada de seguridad (C. Pellegrini 511 – rampa de ingreso de vehículos). Debido a las limitaciones de espacio, los materiales deberán retirarse a la finalización del evento.
12. El cliente será responsable por cualquier deterioro que ocasionare en el salón o en los objetos brindados por el hotel, ya sea en el salón rentado o en cualquier otra área del hotel.
13. H.R.L Hoteles S.A no aceptará ninguna responsabilidad por daños, hurtos o pérdida de bienes o materiales dejados en el hotel, antes, durante o después de la reunión. El cliente se hará responsable de la seguridad de dichos bienes o materiales.
14. Recordamos que se encuentra vigente la ley Antitabaco N° 1799.

Para la correcta facturación de su evento es indispensable que complete la siguiente información y adjunte el convenio firmado, el formulario de CUIT e Ingresos Brutos de vuestra empresa.

Razón Social:  
Tipo de Factura:  
Cuit:  
Ingresos Brutos:  
Persona encargada de recibir la factura:  
Dirección y teléfono.

Aceptación de las condiciones arriba detalladas.

Firma y Aclaración.

Atte.,  
**Lucía Alzaibar**  
Departamento De Banquetes