CROWNE PLAZA®
HOTELS & RESORTS



CARTA DE BANQUETES
MENU OF EVENTS



DESAYUNOS
BREAKFAST

DESAYUNOS
BREAKFAST

El continental-the continental $ 23.000

Jugo de naranja, patilla, melón o papaya
Canasta de pan surtido
Mantequilla-mermelada
Café regular o descafeinado, te, chocolate
o leche caliente.
Orange, watermelon, melon, or papaya juice
Morning pastry basket
Butter-marmalade
Regular or decaffeinated coffe, tea, chocolate
or hot milk.

El americano-the american $ 27.500

Jugo de naranja, patilla, melón o papaya
Dos huevos al gusto con bacon, jamón o salchicha
Canasta de pan surtido
Mantequilla-mermelada
Café regular o descafeinado, te, chocolate
o leche caliente.
Orange, watermelon, melon, or papaya juice
Two eggs any style with bacon, ham or sausage
Morning pastry basket
Butter-marmalade
Regular or decaffeinated coffe, tea, chocolate
or hot milk.

El crowne de luxe-the luxury crowne $ 29.500

Jugo de naranja, patilla, melón o papaya
Porción de frutas naturales
Omelete al gusto (queso, jamon, champiñones)
Waffles con syrup
Mantequilla-mermelada
Café regular o descafeinado, te, chocolate
o leche caliente.
Orange, watermelon, melon, or papaya juice
Fruit salad
Your choice of omelette(cheese, ham o mush-
rooms)
Waffles syrup toppingt
Butter-marmalade
Regular or decaffeinated coffe, tea, chocolate
or hot milk.

El Costeño-The Coast Style $ 32.500

Jugo de corozo o patillazo
Arepa con huevo
Butifarra
Queso costeño
Carimañola de carne y bollo de mazorca
Suero atollabuey, aji criollo
Mantequilla-mermelada
Café regular o descafeinado, te, chocolate
o leche caliente
Corozo or watermelon juice
Arepa con huevo
Typical sausage
Coast cheese
Beef carimañola and corn patties
Sour cream, hot sauce
Butter-marmalade
regular or decaffeinated coffe, tea, chocolate
or hot milk

El buffet de la casa-the buffet home style $ 36.000

Display de frutas de temporada,
Display de quesos frescos y semi madurados
Display de charcutería
Display de canapés y sándwiches
Gelatinas
Ensaladas y aderezos
Variedad de cereales
Variedad de toppings
Variedad de lácteos
Waffles & syrups
Huevos al gusto
Arepitas asadas
Fritos típicos
Aariedad de jugos naturales
Jugos antiox
Mantequilla y mermelada,
Café regular o descafeinado, te, chocolate
o leche caliente
Pieces of fresh fruits
Assorted cheese and delicatessen
Assorted canape and sandwich
Gellys
Salads and dressings
Assorted cereal and toppins
Assorted milk
Waffles and syrups
Eggs any style
Arepitas
Fried specialities
Assorted juices
Detox juices
Butter-marmalade
Regular or decaffeinated coffe, tea, chocolate
or hot milk



REFRIGERIOS
COFFE BREAKS

REFRIGERIOS
COFFE BREAKS

Estacion de cafe
Coffe station

$ 3.500

Café, té o agua aromática.
Coffe, tea and water.

Estacion de café con galletas
Coffe & cookies station

$ 6.200

Café, té o agua aromática.
Coffe, tea and water.

Estacion de café con un pasaboca
Coffe & one snack station

$ 12.100

Café, té o agua aromática, con un pasaboca de sal o de dulce.
Coffe, tea and water.

Estacion de café con dos pasaboca
Coffe & two snack station

$ 16.000

Café, té o agua aromática, con dos pasabocas de sal o de dulce.
Coffe, tea and water and your choice of two salt and sweet snaks.

Estacion de café con dos pasaboca
Coffe & two snack station

$ 16.000

Café, té o agua aromática, con dos pasabocas de sal o de dulce.
Coffe, tea and water and your choice of two salt and sweet snaks.

Alternativas de sal
Aour choice of salt snacks

Deditos de queso (2 unds) / cheese fingers (2 ea).
Caribañoñas de carne o de queso.
Flauta rellena de lomito / beef fillet flute.
Flauta rellena de pollo / chicken fillet flute.
Quibbes fritos (2 unds) / fried kibbe.
Empanadas con carne (2 unds) / beef fried patties (2 ea).
Empanadas con queso (2 unds) / cheese fried patties (2ea).
Empanadas con pollo (2 unds) / chicken fried patties (2ea).
Crepe de pollo con salsa bechamel / chicken creps.
Crepe beef stroganoff / beef creps.
Arepa con jamón y queso / arepa stuffed with ham and cheese.
Mini hamburguesa / mini hamburguer.
Mini perro caliente / mini hot dog.
Mini pizza con jamón / mini ham pizza.
Brocheticas de pollo / mini chicken skewers.
Brocheticas de lomito / mini beef skewers.
Vol au vent con champiñones / mushrooms vol au vent.
Mini sandwich de roast beef / mini roast beef sandwich.

Alternativas de Dulce
Your Choice of Sweet Snacks

Mini Brownies / Mini Brownies.
Crepe de Fruta/ Fruits Creps.
Profiteroles / Profiteroles.
Pastelitos Gloria / Puff pastry stuff with Guava Jelly.
MilHojas de Arequipe / thousand Leaves.
Torta de Naranja / Orange Cake.
Muffin de Chocolate / Chocolate Muffins.
Mini Waflles con frutas caramelizadas /
Caramelized Fruits Waffles.

Alternativas Livianas
Your Choice of Light Snacks

Suprema de Frutas / Supreme Fruits.
Coctel de Frutas / Cocktail Fruits.
Wrap de Pollo en Tortilla Integral / Chicken Wrap
un Whole Tortilla.
Flauta de Vegetales al Wok / Vegetables Wok Style
Flute.
Mini Sandwich de Atún / Mini Tuna Fish Sandwich.

REFRIGERIOS FUERTES
STRONG COFFE BREAKS

Opción No 1 $ 21.500

Hamburguesa de res
Papa a la francesa
Gaseosa
Hamburguer
French fries
Soda

Opción No 2 $ 21.500

Creps de pollo y espinaca
Pan de ajo
Gaseosa
Chicken and spinach crep
Garlic bread
Soda

Opción No 3 $ 21.500

Papas a la francesa
Gaseosa
Chicken wrap
French fries
Soda

Opción No 4 $ 21.500

Club sandwich
Papas a la francesa
Gaseosa
Club sandwich
French fries
Soda



MENUS INFANTILES CHILDREN´S MENU

MENUS INFANTILES
CHILDREN´S MENU

Opción No 1 $ 22.000

Espagüeti con pollo
Pan frances
Copa de helado
Gaseosa
Spaguetti with chicken
Baguette
Ice cream cup
Soda

Opción No 2 $ 22.000

Apanados de pollo
Papas a la francesa
Copa de helado
Gaseosa
Nuggets
French fries
Ice cream cup
Soda

Opción No 3 $ 22.000

Mini hamburguesa de carne
Papas a la francesa
Copa de helado
Gaseosa
Mini beef burger
French fries
Ice cream cup
Soda

Opción No 4 $ 22.000

Salchichas ranchera
Papas a la francesa
Copa de helado
Gaseosa
Ranchera sausage
French fries
Ice cream cup
Soda



MENUS EMPRESARIALES BUSSINES MENU

MENUS EMPRESARIALES | BUSSINES MENU

MENUS EMPRESARIALES
BUSSINES MENU

Opción No 1 $ 40.800

Crema de maíz tierno con jengibre
Medallón de lomo de res en salsa huancaína
Fettuccine salteado con balsámico
Apple & honey salad
Postre del chef
Cream of corn with ginger
Beef tournedos in huancaína sauce
Fettuccine sauteed with balsamic
Apple & honey salad
Chef's dessert

Opción No 2 $ 40.800

Sopa de la huerta al cilantro
Satay de pollo en salsa teriyaki
Papa amarilla al pesto de perejil
Arroz perlado
Postre del chef
Soup from the farm
Chicken satay in teriyaki sauce
Yellow potato with parsley pesto
Pearl rice
Chef's dessert

Opción No 3 $ 40.800

Ensalada refrescante de frutas con reducción de
Balsámico cítrico
Fajitas de lomo al estilo peruano
Arroz de zanahoria
Papa en casco
Postre del chef
Refreshing fruit salad with reduction of citrus
Balsamic
Beef fajitas at peruvian style
Carrot rice
Potato in helmet
Chef's dessert

Opción No 4 $ 40.800

Mote de queso costeño
Filete de tilapia al panco
Arroz con coco y uvas pasas
Patacón de plátano verde
Postre del chef
Thick potage from ñame and coast cheese
Fillet of tilapia at panko style
Coconut rice and raisins
Green banana patacón
Chef's dessert

Opción No 5 $ 45.000

Antipasto de vegetales con palitroques de ajonjoli
Duo de lomo de res y pechuga de pollo en salsa de
Champiñones
Brócoli salteado con almendras
Puré de papa
Postre del chef
Antipasto of vegetables with palitroques of ajonjoli
Duo of beef and chicken breast in mushroom sauce
Sauteed broccoli with almonds
Mashed potatoes
Chef's dessert

Opción No 6 $ 45.000

Ensalada verde con mango y cohombro con
Vinagreta de corozo,
Miñonetas de pollo en jugo de hongos y espárragos,
Papa riojana,
Torta de vegetales,
Postre del cheff
Green salad with mango and cohombro with corozo vinaigrette,
Chicken wedges in juice of mushrooms and asparagus,
Riojana potatoe
Vegetable cake
Cheff's dessert

Opción No 7 $ 45.000

Champiñones salteados a los tres quesos
Puntas de pollo en salsa teriyaki
Pure de papa,
Verduras grille,
Tiramisú
Mushrooms sauteed to three cheeses
Chicken potatoes in teriyaki sauce
Mashed potatoes,
Vegetables grille,
Tiramisu

Opción No 8 $ 45.000

Crema de ahuyama con crispy de pollo
Lomo al vino tinto
Cebollas encurtidas y vino tinto,
Mix de hortalizas al vapor,
Papa sote,
Tres leches
Pumpkin cream with crispy chicken
Red wine beef
Pickled onions and red wine,
Mix of steamed vegetables,
Sote potato,
Floating islands dessert

Opción No 9 $ 45.000

Ensalada mediterránea con aderezo de kiwi y balsámico
Lomo de res a la pimienta
Papa sauté
Zanahoria vicky
Torta de naranja
Mediterranean salad with kiwi and balsamic dressing
Pepper beef tenderloin
Sauté potato
Carrot vicky
Orange cake

Opción No 10 $ 45.000

Ceviche de pescado inspiración,
Posta de res a la cartagenera,
Arroz blanco con coco
Plátano en tentación,
Dulces típicos de la región
Fish ceviche inspiration,
Beef cartagenera style,
White rice with coconut
Banana in temptation,
Sweets typical of the región

Opción No 11 $ 45.000

Crema de tomate con chips de camote
Tournedós de lomo de cerdo a la pasión
Papa sour cream
Brócoli salteado con almendras
Pie de corozo
Cream of tomato with sweet potato chips
Tournedos of pork loin to the passion
Sour cream potato
Sauteed broccoli with almonds
Pie de corozo

Opción No 12 $ 45.000

Ensalada puerta de oro con aguacate
Puntas de lomo al estragón
Puré de papa al gratín
Panaché de legumbres
Flan de caramelo
Golden gate salad with avocado
Pieces of beefmo with tarragón sauce
Purée of potato au gratin
Panache of vegetables
Caramel custard

Opción No 13 $ 49.500

Sopa caribe con mariscos
Filete de tilapia en mantequilla de limón
Arroz amandine
Macedonia de hortalizas con
Tape nade de berenjenas
Helado con frutas maceradas
Caribbean soup with seafood
Fillet of tilapia in lemon butter
Amandine rice
Macedonia from vegetables with
Tapenade of eggplants
Ice cream with macerated fruits

Opción No 14 $ 49.500

Ensalada tres lechugas con camarones
Miñonetas de lomo en salsa
De paté y dijon
Vegetales fritos estilo thai
Penne a la crema
Tres leches
Salad three lettuces with shrimp
Beef wedges in sauce of paté and dijon
Thai style fried vegetables
Penne au cream
Floating islands dessert

Opción No 15 $ 18.000

Menú primaveral
Arroz o pasta integral salteado en aceite de olivas, con jengibre, cebolla, pimentón zanahoria, calabacín, salsa soya y aceite de ajonjolí
Vegan menu
Whole rice or pasta sautéed in olive oil, with ginger, onion, paprika, carrot, zucchini, soy sauce and sesame oil



MENUS EJECUTIVOS DIARIOS
DAILY EXECUTIVE MENU

MENUS EJECUTIVOS DIARIOS
DAILY EXECUTIVE MENU

Opción No 1 $ 30.000

Sopa de vegetales frescos
Pechuga de pollo a la parrilla
Arroz risi bisi
Papa sour cream
Tiramisú
Gaseosa o jugo natural del dia
Fresh vegetable soup
Grilled chicken breast
Rice risi bisi
Sour cream potato
Tiramisu
Soda or natural juice of the day

Opción No 2 $ 30.000

Ensalada de tomate y queso fresco al pesto,
Brochetas de lomito a la parrilla
Papa a la francesa
Flan de leche
Gaseosa o jugo natural del día
Tomato salad and fresh pesto cheese,
Grilled steak skewers
French fries
Caramel custard
Sodaor natural juice of the day

Opción No 3 $ 30.000

Mote costeño
Filete de tilapia
Arroz con coco
Patacón y ensalada mixta
Torta de naranja
Gaseosa o jugo natural del día
Thick potage from ñame and coast cheese
Fillet of tilapia
Coconut rice
Green banana patacón
Orange cake
Soda or natural juice of the day

Opción No 4 $ 30.000

Queso frito en salsa napolitana
Pasta corta en salsa bolognesa
Pan de ajo
Copa de helado
Gaseosa o jugo natural del día
Fried cheese in neapolitan sauce
Short pasta in bolognesa sauce
Garlic bread
Ice cream cup
Soda or natural juice of the day

Opción No 5 $ 30.000

Ensalada caribe
Arroz mixto quillero
Chips de plátano verde
Pie de corozo
Gaseosa o jugo natural del día
Caribbean salad
Mixed rice quillero
Green banana chips
Pie de corozo
Soda or natural juice of the day



MENUS FIESTA DE BIENVENIDA BABY SHOWER MENU

MENUS FIESTA DE BIENVENIDA BABY SHOWER MENU

Opción No 1 $ 29.200

Fruit punch tropical
Crep de pollo a la bonne femme
Ensalada verde
Bruschetas al aglioli
Postre tres leches
Gaseosa
Fruit punch tropical coctail
Chicken crepe at the bonne femme style
Green salad
Bruschetas al aglioli
Floating islands dessert

Opción No 2 $ 29.200

Fruit punch tropical
Escalopines de pollo rellenos con jamón y queso con salsa pasión
Ensalada waldorf
Puré al gratín
Postre tres leches
Gaseosa
Fruit punch tropical coctail
Chicken scallops stuffed with ham and cheese with passion sauce
Waldorf salad
Mashed potatoes
Floating islands dessert
Soda

Opción No 3 $ 29.200

Fruit punch tropical
Lasagna mixta de carne y pollo
Bruschetas de tomate y mozzarella
Postre tres leches
Gaseosa
Fruit punch tropical
Lasagna mixed meat and chicken
Tomato and mozzarella bruschettas
Floating islands dessert
Soda

Opción No 4 $ 29.200

Fruit punch tropical
Suprema de pollo rellena de espinacas y champiñones con salsa napolitana
Postre tres leches
Gaseosa
Fruit punch tropical cocktail
Supreme chicken stuffed with spinach and mushrooms with napolitan sauce
Floating islands dessert
Soda



MENUS SOCIALES
SOCIAL MENUS

MENUS SOCIALES
SOCIAL MENUS

Opción No 1 $ 25.000

Crep de pollo a la bonne femme
Ensalada verde
Bruschetas al aglioli
Postre tres leches
Gaseosa
Chicken crepe at the bonne femme style
Green salad
Bruschetas al aglioli
Floating islands dessert
Soda

Opción No 2 $ 25.000

Escalopines de pollo rellenos con jamón y queso con salsa pasión
Ensalada waldorf
Puré al gratín
Postre tres leches
Gaseosa
Chicken scallops stuffed with ham and cheese with passion sauce
Waldorf salad
Mashed potatoes
Floating islands dessert
Soda

Opción No 3 $ 25.000

Lasagna mixta de carne y pollo
Bruschetas de tomate y mozzarella
Postre tres leches
Gaseosa
Lasagna mixed meat and chicken
Tomato and mozzarella bruschettas
Floating islands dessert
Soda

Opción No 4 $ 25.000

Suprema de pollo rellena de espinacas y champiñones con salsa napolitana
Postre tres leches
Gaseosa
Supreme chicken stuffed with spinach and mushrooms with napolitan sauce
Floating islands dessert
Soda



ESTACIONES DE BUFFET BUFFET ISLANDS (10 PAX)

ESTACIONES DE BUFFET
BUFFET ISLANDS
(10 PAX)

Estacion de quesos y antipastos $ 122.500

Tilsit ahumado
Provolone
Manchego
Dips de queso crema
Antipasto de vegetales
Tostadas melba
Palitroques
Station of cheeses and antipasto
Smoked tilsit
Provolone
Manchego
Cream cheese dips
Antipasto of vegetables
Melba toast
Palitroques

Estacion de charcuteria y antipasto $ 178.000

Salami italiano
Chorizo español
Jamón serrano
Antipasto de vegetales
Tostadas melba
Palitroques
Station of delicatessen and antipasto
Italian salami
Spanish chorizo
Serrano ham
Antipasto of vegetables
Melba toast
Palitroques

Estacion de quesos charcuteria y antipastos $ 225.000

Tilsit ahumado
Provolone
Manchego
Dips de queso crema
Salami italiano
Chorizo español
Jamón serrano
Antipasto de vegetales
Tostadas melba - palitroques
Station of cheese, delicatessen and antipasto
Smoked tilsit
Provolone
Manchego
Cream cheese dips
Italian salami
Spanish chorizo
Serrano ham
Antipasto of vegetables
Melba toast - palitroques

Estacion de frutas $ 75.000

5 variedades fruta de mano
Manzana verde
Manzana roja
Uva roja
Durazno
Ciruela chilena
5 varieties hand fruit
Green apple
Red apple
Red grape
Peach
Chilean plum



BUFFETS ESPECIALES SPECIAL BUFFETS

BUFFETS ESPECIALES
SPECIAL BUFFETS

Buffet crowne no 1 $ 48.800

Ensaladas
Ensalada tropical con variedad de frutas (melón, fresa, piña, uchuvas y almendras) aderezado con vinagreta de yogurt natural
Ensalada capressa (slices de tomate y queso mozarela) aderezado con pesto de albahaca y queso parmesano

Fuertes
Solomillo de res en salsa de reducción de vino tinto
Pechuga de pollo en salsa pasión (reducción de jugo de maracuyá y vino blanco)

Guarniciones
Arroz de vegetales al curry (mix de verduras y arroz excelso aromatizado con curry)
Patatas salteadas con pimientos y cebolla (papas torneadas aderezadas en mantequilla con pimiento y cebolla blanca)

Postres
Tres leches
Torta de naranja

Salads
Tropical salad with variety of fruits (melon, strawberry, pineapple, uchuvas and almonds) Garnished with natural yogurt vinaigrette
salad capressa (tomato slices and mozzarella cheese) garnished with basil pesto and parmesan cheese

Main dishes
Beef steak in red wine reduction sauce
chicken breast in passion sauce (reduction of passion fruit juice and white wine)

Garnish
Curry vegetable rice (mix of vegetables and exalted rice flavored with curry)
sauteed potatoes with peppers and onion (turned potatoes dressed in butter with pepper and white onion)

Desserts
Three milks
Orange cake

Buffet crowne no 2

$ 48.800

Ensaladas
Ensalada cesar (tradicional mezcla de lechugas, crotón de pan, queso parmesano) aderezada con vinagreta a base de anchoas
antipasto de vegetales (formidable mezcla de vegetales, champiñones con aceite de oliva, salsa de tomate y finas especias)

Fuertes
Mini-filet mignon en crema fina de champiñones (medallón de lomo fino bordeado con bacon en salsa de reducción de vino blanco, salsa bechamel y setas frescas)
Medallones de pescado en salsa de pimientos (pimientos y tomates rojos previamente ahumados y salteados en aceite de oliva)

Guarniciones
Arroz amandine (arroz cremoso con slices de almendras salteadas en mantequilla)
Croquetas de patatas (cascos de patatas sazonados en finas especies)

Postres
Pie de corozo
Tiramizzu

Salads
Cesar salad (traditional mix of lettuce, bread crouton, parmesan cheese) garnished with anchovy-based vinaigrette
Antipasto of vegetables (formidable mixture of vegetables, mushrooms with olive oil, tomato sauce and fine spices)

Main dishes
Mini-filet mignon in creamy mushroom soup (beef medallion lined with bacon in red wine sauce, béchamel sauce and fresh mush-rooms)

Medallions of fish in pepper sauce (peppers and red tomatoes previously smoked and sautéed in olive oil)

Garnish
Amandine rice (creamy rice with slices of sautéed almonds in butter)
Croquettes of potatoes (potato hulls seasoned in fine species)

Desserts
Pie de corozo
Tiramizzu

Buffet crowne no 3

$ 48.800

Ensaladas
Ensalada rusa (tradicional preparación de patatas con mayonesa, jamón y petit pois)
Ensalada caribe (combinación de gajos de tomates, cohombro, aguacate y dados de queso fresco) aderezada con vinagreta de frutos rojos

Fuertes
Escalopines de solomillo de res en salsa de espárragos con vino blanco
Magret de pechuga de pollo en salsa bbq de corozo

Guarniciones
Risotto con maíz tierno (arroz cremoso con granos de maíz americano)
Pasta corta al pesto (pennes o fucsiles en mantequilla) salteados con pesto de albahaca y queso parmesano

Postres
Flan de leche
Torta de vainilla

Salads
Russian salad (traditional preparation of potatoes with mayonnaise, ham and petit pois)
Caribbean salad (combination of tomato dill, shoulder, avocado and dice of fresh cheese) garnished with red fruit vinaigrette

Main dishes
Scalopps beef sirloin in asparagus sauce with white wine
Chicken breast magret in corozo bbq sauce

Garnish
Risotto with tender corn (creamy rice with american corn kernels)
Pasta short on pesto (pennes or fucsiles in butter) sautéed with basil pesto and parmesan cheese

Desserts
Milk flan
Vanilla cake



PASABOCAS
SNACKS

PASABOCAS
SNACKS

Pasabocas para toda ocasión
Any time snacks

Carimañolas de res (2 und) Beef caribañolas (2 ea)	$ 3.800
Carimañola de queso (2 und) Cheese caribañola (2 ea)	$ 3.800
Deditos de queso Cheese finger (2 ea)	$ 2.800
Empanadas de carne o pollo (2 und) Beef or chicken patties (2 ea)	$ 3.800
Quiibe frto (2 unds) Fried kibbe (2 ea)	$ 3.800
Mini pizza de jamón Mini ham pizza	$ 4.800
Mini perro caliente Mini hot dog	$ 4.800
Mini arepa rellena con pollo (2 und) Mini arepa stuffed with chicken	$ 3.800
Rollito de jamón con aceitunas ham rolls with olives	$ 3.800
Antipasto de vegetales con tostada Antipasto of vegetables and toast	$ 3.800
Mini capressa Mini capressa salad	$ 3.800
Mini pincho de lomito Mini beef skewers	$ 4.800
Mini pincho de pollo Mini chicken stewers	$ 4.800
Bruschetta de tomate y queso mozarella Tomato and moarella bruschetta	$ 3.800
Mini vol au vent relleno con champiñones Mini vol au vent stuffed with mushrooms	$ 4.800
Butifarra con bollo de yuca Typical sausace with yucca	$ 3.800



PAQUETES ESPECIALES SPECIAL PACKAGE

PAQUETES ESPECIALES SPECIAL PACKAGE

Paquete para bodas $ 82.500
Wedding package

El paquete incluye:
Buffet escogido
Gaseosa con la comida
Descorche ilimitado de licor
Dos mezcladores por botella
Servicio de meseros (1 por cada 20 personas)
habitación para las novios en la noche de la boda con espumante y desayuno incluido (a partir de 100 personas).

Eackage includes:
Buffet your choice
Soda with meals
Unlimited liquor uncorking
Two mixers per bottle
Waiter service (1 for every 20 people)
room for the bride and groom on the wedding night with sparkling wine and breakfast included (from 100 people)

Paquete para quinceañeros $ 82.500
15th birthday package

El paquete incluye:
Buffet escogido
Gaseosa con la comida
Descorche ilimitado de licor
Dos mezcladores por botella
Servicio de meseros (1 por cada 20 personas)

Package includes:
Buffet your choice
Soda with meals
Unlimited liquor uncorking
Two mixers per bottle
Waiter service (1 for every 20 people)



DIVERSOS
MISCELLANEUS

DIVERSOS
MESCELLANEUS

Paquete de ayuda audiovisual (video beam, pantalla, sonido, micrófono alámbrico)	$ 250.000
Video beam 3000 lúmenes	$ 150.000
Micrófono inalámbrico	$ 60.000
Micrófono de solapa	$ 80.000
Computador portátil	$ 180.000
Computador de escritorio	$ 90.000
Impresora láser tinta negra	$ 130.000
Impresora láser a color	$ 122.500
Laserpointer	$ 40.000
Alquiler salón salamanca	
8 horas	$ 5.712.000
4 horas	$ 3.000.000
Alquiler salón salamanca 1	
8 horas	$ 3.000.000
4 horas	$ 1.428.000
Alquiler salon salamanca 2	
8 horas	$ 3.000.000
4 horas	$ 1.428.000
Alquiler salon salamanca 3	
8 horas	$ 952.000
4 horas	$ 476.000
Servicio de mesero	
Jornada diurna ordinaria completa	$ 83.000
Jornada diurna dominical completa	$ 110.000
Descorche de licor	
Whisky (botella de 750 ml)	$ 35.000
Vino o champaña (botella de 750 ml)	$ 50.000

Todos los precios incluyen impuestos
All prices are tax inclusive

CROWNEPLAZA.COM