

# COCTAILS & BRINDIS

## COCTAILS & BRINDIS 2017



Cocktail

Brindis

T +511.712.6050 anx 1024 -1056

Sonesta Hotel El Olivar | Calle Pancho Fierro 194 San Isidro | Lima | [Sonesta.com](http://Sonesta.com)



## FRIOS (Escoger 6 opciones)

Canapé de mousse de alcachofa, almendras y ciboulette.  
 Canapé de paté de foie gras al cognac membrillo caramelizado  
 Canapé de salmón ahumado, palta spicy y crema de eneldo  
 Canapé de queso brie, sauco y hierbabuena  
 Carpaccio de salmón  
 Causita de lenguado al escabeche  
 Tartare de atún oriental  
 Ensaladita de quinua en cucharita  
 Canapé de prosciutto, melón, queso crema y compotas de aguaymanto  
 Cucharita de salmón en chutney de mango  
 Canapé de duxelle de tres champiñones y queso de cabra  
 Maki acevichado de corvina  
 Maki escabechado de pollo  
 Ceviche en shot



Anticuchitos de pollo  
 Chicharroncito de pollo crocante en brocheta con salsa de mil islas

## DULCES

Una rueda surtida de pisco sour, o maracuyá sour o algarrobina o chilcano  
 Una rueda de daikiris (Fruta a selección)  
 Una rueda de vino tinto o blanco  
 Una rueda de gaseosas o chicha morada

## BAR (Escoger 4 opciones)

Una rueda surtida de pisco sour, o maracuyá sour o algarrobina o chilcano  
 Una rueda de daikiris (Fruta a selección)  
 Una rueda de vino tinto o blanco  
 Una rueda de gaseosas o chicha morada



## CALIENTES (Escoger 5 opciones)

Champiñones gratinados con duxelle  
 Guindones con tocino  
 Brochetin de jamón glaseado y piña  
 Tequeño de ají de cangrejo con salsa de queso sour  
 Langostinos coconut con chutney de mango  
 Pañuelos rellenos de queso mantecoso y ají carretillero  
 Yuquitas a la huancaína  
 Deditos de pollo empanizados en salsa maracuyá  
 Langostinos crocante en salsa agridulce  
 Brochetita de lomo y champiñones a lo provenzal

Precio S/79

Precio por bocadito frio adicional S/3

Precio por bocadito caliente adicional S/6

Precio por bocadito dulce adicional S/3



\*Grupos menores a 40pp



## FRIOS (Escoger 7 opciones)

Tortitas de choclo con tiradito de rocoto  
 Shot de leche de tigre con mango  
 Enrollado de jamón serrano, espárragos y pimientos de piquillo  
 Causa maki de salmón ahumado y palta  
 Melón con jamón serrano  
 Cevichito a la crema de apio  
 Canapés de mousse de alcachofa, almendras y ciboulette  
 Canapé de salmón ahumado, palta spicy y crema de eneldo  
 Canapé de queso brie, sauco y hierbabuena  
 Canapé de mousse de roquefort, con apio y nuez  
 Causa maki de trucha ahumada y palta al eneldo  
 Canapé de pavo al sirop de canela y mandarina  
 Canapé tartare de atún oriental  
 Canapé de tartare de langostinos en salsa de tiradito amarillo  
 Canapé de pulpa de cangrejo, manzana y curry  
 Canapé de duxelle de tres champiñones y queso de cabra

## CALIENTES (Escoger 6 opciones)

Hojarasca de ají de gallina  
 Tequeños a las finas hierbas con guacamole  
 Brochetas mixtas de lomo al teriyaki  
 Milhojas de cabrito a la norteña con salsa de limón  
 Anticuchos de pollo  
 Chicharrón de pollo a la canela china  
 Empanaditas de alcachofas  
 Strudel de olluquito con cuy confitado

## DULCES (Escoger 5 opciones)

Mini merenguitos al maracuyá  
 Bombones rellenos de pasas borrachas  
 Bombones rellenos de manjar blanco  
 Bombones rellenos de maracuyá  
 Tres leches en shot de Baileys  
 Buscamidas de chocolate y cacao  
 Alfajorcitos de maicena de coco  
 Encaneladitos  
 Guargueritos  
 Manás  
 Albaricoque relleno  
 Mazapanes  
 Tartaletas de frutas (fresa, uva, kiwi o durazno)  
 Fresas con chocolate  
 Shot de mousseline de lúcuma y chocolate

## BAR

Una rueda surtida de pisco sour, o maracuyá sour o algarrobina o chilcano  
 Una rueda de bellini o piña colada  
 Una rueda de vino tinto o blanco  
 Una rueda de gaseosas o chicha morada

Precio S/85

Precio por bocadito frio adicional S/3  
 Precio por bocadito caliente adicional S/6  
 Precio por bocadito dulce adicional S/3  
 Precio por bocadito dulce adicional S/3

\*Grupos menores a 40pp





## BRINDIS CLÁSICO

### FRIOS

Shot de causita de cangrejo en salsa cocktail  
Canapés de espárragos con prosciutto  
Canapés de pera con queso roquefort  
Tartaré de salmón al eneldo en cuchara

### CALIENTES

Croquetas de yuca y queso a la crema de rocoto  
Brochetitas mignon de pollo, tocino y champiñones al teriyaki  
Pañuelos rellenos de queso mantecoso y ají carretillero  
Deditos de pollo empanizados en salsa maracuyá

### BEBIDAS

Un Pisco Sour o Algarrobina o Daiquiri de Frutas  
Copa de vino blanco, vino tinto o espumante  
Una gaseosa o agua mineral

Precio S/55



## BRINDIS FUSIÓN

### FRIOS

Canapé de mousse de alcachofa y almendras  
Enrolladito de roast beef con vegetales al tono  
Paupiette de tiradito a la crema de limón  
Uña de cangrejo en salsa cocktail al vodka  
Tortilla española con chorizo

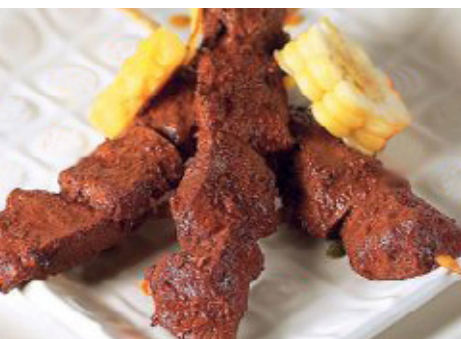
### CALIENTES

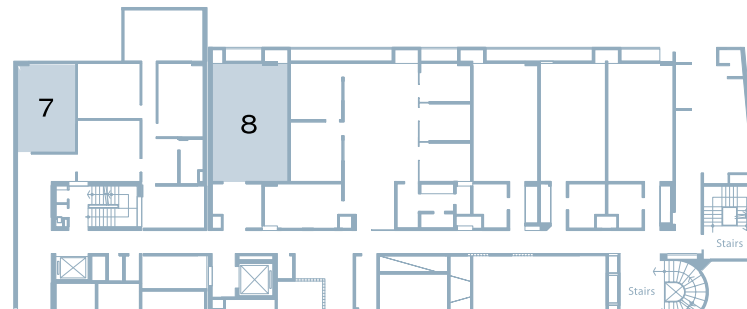
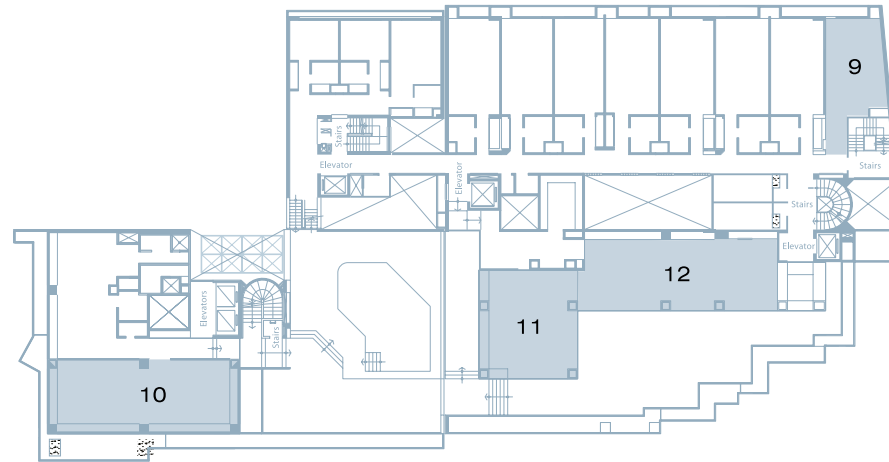
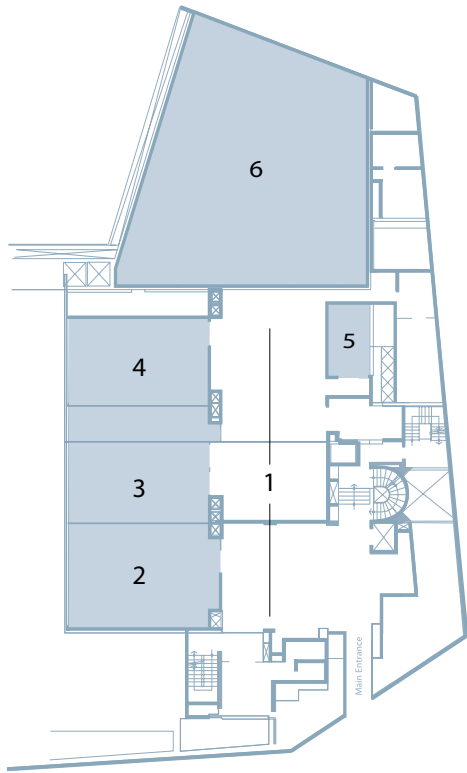
Langostino al panko con dulce de especias  
Strudel de ají de gallina  
Maki frito de arroz con pato  
Mini vol au vent de pollo con champiñones  
Anticuchines de lomo

### BEBIDAS

Un Pisco Sour o Algarrobina o Daiquiri de Frutas  
Copa de vino blanco, vino tinto o espumante  
Una gaseosa o agua mineral

Precio S/60





- ① Foyer Pancho Fierro
- ② Pancho Fierro I
- ③ Pancho Fierro II
- ④ Pancho Fierro III
- ⑤ Sala VIP
- ⑥ Plaza Olivar
- ⑦ Ejecutiva I
- ⑧ Ejecutiva II
- ⑨ Ejecutiva III
- ⑩ Mirador I
- ⑪ La Pérgola I
- ⑫ La Pérgola II

SALAS	MEDIDAS (mts)	AUDITORIO	ESCUELA	COCKTAIL	U	BANQUETE	DIRECTORIO
PANCHO FIERRO I	11.60*8.15	90	45	90	30	60	35
PANCHO FIERRO II	11.60*9.50	100	50	100	35	70	40
PANCHO FIERRO III	11.60*7.2	90	45	90	30	60	35
PANCHO FIERRO	11.60*24.85	300	150	340	70	200	X
VIP		X	X	X	X	X	8
PLAZA OLIVAR		300	150	400	X	220	X

SALAS	MEDIDAS (mts)	AUDITORIO	ESCUELA	COCKTAIL	U	BANQUETE	DIRECTORIO
MIRADOR	6*13	90	45	90	35	50	40
PERGOLA I	6.5*13	100	50	100	35	70	45
PERGOLA II	6.5*8.5	40	24	40	20	32	25
EJECUTIVA I	5.78*3.70	X	X	X	X	X	8
EJECUTIVA II	7.48*4.86	X	18	X	15	X	12
EJECUTIVA III	7.78*5.05	24	24	X	18	X	15

## CONDICIONES GENERALES

### IMPUESTOS Y SERVICIOS

- Todos nuestros precios están expresados en soles e incluyen el 18% de IGV y el 10% de Servicio.
- Para pagos en moneda extranjera (dólares) consultar el tipo de cambio del día que se consigna en el contrato.
- Pasajeros extranjeros no serán exonerados del 18% de IGV en nuestros eventos aunque sean exonerados en alojamiento.
- El cliente será responsable del pago de las detracciones que indica Sunat, estas deberían realizarse antes del evento.

### POLITICA DE EVENTOS

- El armado de las salas y los requerimientos especiales para reuniones y banquetes, deben ser enviados 7 días antes del evento.
- El número definitivo de asistentes deberá ser confirmado como mínimo hasta 72 horas útiles antes del evento.
- No se aceptarán cambios de última hora (24 horas útiles antes) en la presentación del salón y/o servicio de alimentos y bebidas.
- El Hotel cuenta con una variedad de alternativas de alimentos y bebidas, Sin embargo estaremos gustosos de asistirlos en la elaboración de opciones de acuerdo a sus requerimientos, necesidades y/o religión.
- Le recordamos que no está permitido el ingreso de alimentos y bebidas para la atención del evento.
- El mobiliario y utensilio para el servicio especificado en el contrato serán proveídos por el hotel sin ningún costo. En caso del deterioro de la infraestructura o demás componentes del evento se podría generar un recargo adicional. El cuál será definido por el hotel.
- Tenemos a su disposición el alquiler de equipos para toda clase de eventos
- Los equipos solicitados serán facturados se utilicen o no.
- Al finalizar el evento, favor de hacer la devolución de los equipos al personal responsable del hotel.
- Terminado el evento se deberán retirar los equipos y/o el material que no sea propiedad del hotel. La pérdida o deterioro de los mismos no será de responsabilidad del Hotel.
- En caso de eventos con música en vivo o grabada será responsabilidad del cliente tramitar los permisos y autorizaciones ante APDAYC y UNIMPRO, y presentarlos al hotel 48 horas antes del evento. De no presentarlos, el hotel tendrá la potestad de no realizar el evento y cobrar penalidad por no show.
- Para el ingreso de licor el hotel propocionará una guía para el control del mismo. En caso de haber sobrantes estos deberán ser retirados como máximo 72 horas después de terminado el evento debiendo presentar la guía de ingreso.

### GARANTIA

- La confirmación se hará con la firma del contrato el cual deberá ser enviado a nuestras oficinas vía mail o fax, deberá estar acompañado por la orden de compra y pago del adelanto respectivo de ser el caso.
- El monto señalado en el contrato será considerado como garantía para el cargo y cobro correspondiente, incluso asistan menos participantes.
- El Hotel aceptará incrementos en una cantidad razonable hasta 48 horas útiles antes del evento.
- La cotización no significa la reserva del salón, sólo se bloqueará la sala con el contrato firmado.
- Todas las cotizaciones tienen un fecha de validez, la cual aparece en la parte superior derecha de la primera hoja.

### DEPÓSITOS/ RESERVACIONES Y CANCELACIONES

- Todos los requerimientos deben ser solicitados por escrito.
- Al realizar la confirmación por escrito de la reserva se deberá pagar el 70% del total del evento y el 30% hasta 7 días antes de la realización del mismo. En caso se trabaje con orden de servicio esta deberá ser enviada junto con el contrato.
- Cualquier reducción (máximo 10% del total) será aceptada máximo 3 días útiles antes del evento, sin penalidad.
- En caso de cancelación del evento se aplicará la siguiente penalidad basada en porcentajes:
  - \*50% del total del evento 60 a 31 días previos al evento
  - \*75% del total del evento 30 a 16 días previos al evento
  - \*100% del total del evento 15 a 0 días previos al evento
- Cualquier pago inicial o depósito en garantía no será reembolsable.
- No se aceptan cheques
- Agradecemos efectuar el depósito en nuestra cuenta corriente:

Banco de Crédito de Perú Cuenta Corriente en soles

**#193-1187083-036**

Banco de Crédito de Perú Código Interbancario en soles

**#002-193-1187083-036-18**

# COCKTAILS & BRINDIS

Elaborado por el Departamento de Marketing Sonesta Perú

Derechos reservados

Las fotografías que aparecen en este material son cortesía de flickr.com con todos los derechos reservados de los propios autores.

Este material no tiene fines de lucro. Las fotografías son imágenes de apoyo.



T +511.712.6050 anx 1024 -1056

Sonesta Hotel El Olivar | Calle Pancho Fierro 194 San Isidro | Lima | [Sonesta.com](http://Sonesta.com)