



Saber elegir

Sabemos que los detalles son la esencia de los buenos momentos, el buen gusto y las **experiencias inolvidables.**





Elige el mejor espacio para tus **reuniones**

Las instalaciones y tecnología de nuestro hotel, están disponibles para que realices **tus reuniones o eventos sociales**, dotados con elementos de alta tecnología para facilitar las presentaciones y el trabajo en equipo.

SALA DE MÚSICA

Capacidad: 6 personas

Valor mínimo consumible
(IVA incluido)

- Media jornada (4 h): \$220.000
- Jornada completa (8 h): \$350.000





SALA DE JUNTAS

Capacidad: 10 personas

**Valor mínimo consumible
(IVA incluido)**

- Media jornada (4 h): \$380.000
- Jornada completa (8 h): \$530.000



AUDITORIO Y TERRAZA

Auditorio: 50 personas (solo sillas)

Terraza: 35 personas

- Media jornada (4 h) \$550.000
- Jornada completa (8 h) \$720.000

**Valor mínimo consumible
(IVA incluido)**

- **AYUDAS AUDIOVISUALES** Video beam 3.500 lumens, micrófono, polycom (auditorio y sala juntas) y sonido Bosé **\$288.000** Iva incluido.
- **MESERO** **\$120.000** Iva incluido.
- **ESTACIÓN DE CAFÉ, AROMATICA Y AGUA** **\$135.000** Iva incluido.





MENÚ

“

La buena compañía es el ingrediente secreto que hace de cada instante una experiencia memorable.



Nuestras opciones



DESAYUNOS



DESAYUNO 8x8

\$33.000

Waffle con aguacate, tocineta crocante, tomate confitado y huevo, acompañado de mayonesa de pimentón.

DESAYUNO BUFFET

\$36.000

Jugo de fruta natural, porción de frutas, cereal, yogurt, variedad de panes, jamones y quesos, consomé, calentado, huevos al gusto, porción de proteína la cual varía diariamente (chorizos, costillas, salchichas, carne, bombones de pollo...)

AMERICANO

\$31.000

Jugo de fruta natural o porción de fruta, huevos revueltos con 2 ingredientes a elegir: maíz tierno o tomate, cebolla, jamón, tocineta o queso, 2 variedades de pan o arepa y bebida caliente (café o chocolate).

*Todos los desayunos van acompañados de jugo, café, o chocolate y queso fresco campesino.

Los precios anteriores incluyen impuestos (8%)

PASABOCAS



Patatas bravas (sabor picante) **\$9.400**

Portobello relleno de pollo bañado en salsa blanca. **\$14.000**

Shot de ceviche de salmón. **\$10.000**

Mini deditos de queso (4 unidades). **\$10.000**

Pastel de hojaldre con pollo. **\$13.000**

Montadito de tomates y aceitunas aromatizados en aceite de oliva y especias sobre pan crocante. **\$10.000**

*Los precios anteriores incluyen impuestos



PARA PICAR

Arepitas fritas con salsa criolla (4 unidades). **\$9.500**

Mini empanadas con ají y limón (6 unidades). **\$13.200**

Picada típica para compartir: variedad de carnes, arepa frita, tomate, papa criolla, mini morcilla y miniempanadas. **\$64.000**

Brochetta de tomate cherry, dados de queso, pesto, huevo de codorniz y Crujiente de pan. (2 unidades) **\$15.000**

Tabla personal de quesos, jamones, aceitunas y frutas. **\$38.000**

*Los precios anteriores incluyen impuestos



REFRIGERIOS

TIPO 1 Incluye gaseosa

\$32.000

Sándwich BTL: Jamón, tocineta, tomate y queso con papas chips.

Sándwich gratinado de pollo, jamón y queso con papas.

Wraps de jamón, quesos, aguacate acompañados con nachos.

Crepe de carne (morrillo), o salmón o pollo, en salsa de vino blanco, acompañado de pan.

TIPO 2

\$28.600

Parfait de frutas con yogurt griego.

Tostadas francesas con mermelada, frutos rojos y crema chantilly o chocolate.

Salpicón con helado

Waffles con mermelada de frutos rojos y helado.

*Los precios anteriores incluyen impuestos

REFRIGERIOS

TIPO 3 Incluye gaseosa o Jugo natural. \$33.000

Mini pinchos de pollo y res (2 unidades)
en salsa teriyaki, acompañado de papas a la francesa.

Trilogía colombiana: timbales de plátano maduro
con carne, pollo y cerdo..

*Los precios anteriores incluyen impuestos

MENÚ PRINCIPAL ENTRADAS



Delicioso Ceviche de salmón o de corvina,
acompañado de slice de plátano

Crema de zanahoria aromatizada con estrellas
de anís y tocineta

Crema de tomate, acompañada de pan y
queso parmesano

Montadito de champiñones con pan artellano

Palmito de cangrejo apanado , acompañado de chutney
de mango

Champiñón relleno de pollo en salsa de vino blanco
Y crocante de tocineta

PLATOS FUERTES



Solomito en salsa de champiñones y vino blanco (180 gramos acompañado de puré de plátano maduro y ensalada 8x8).

Pollo en salsa pasión (maracuyá), acompañado de arroz tostado con maíz, tocineta y ensalada 8x8.

Pollo capresse, relleno de tomate, albahaca y tocineta. Acompañado de verdura salteada y naco de papa criolla.

Solomillo de cerdo (180 g) sobre puré de manzana, en reducción de vino tinto, acompañado de arroz verde y ensalada 8x8.

Paella de mariscos acompañada con pan artellano (mínimo 10 personas).

Salmón en costra de ajonjolí, con chutney de mango, sobre pure cremoso de papa y tocineta, acompañado de verdura salteada.

VEGETARIANOS

Pasta corta con parisien de vegetales frescos con albahaca, aceite de oliva y queso parmesano.

Arroz salteado con variedad de vegetales finamente cortados al wok, aromatizados con aceite de sésamo, jengibre y salsa soya. Resaltando la comida oriental.

**Para el menú principal debe elegir una opción de entrada y una opción de plato fuerte.
Incluye jugo natural o gaseosa.**

-Precio unidad sin entrada \$55.000 (Pollo o solomillo de cerdo)

-Precio unidad con entrada \$64.000. (Pollo o solomillo de cerdo)

*El menú con Solomito, Salmón o Paella sin Entrada tiene un costo de \$62.000 y con Entrada \$71.000.

*Los precios anteriores tienen los impuestos incluidos

* El servicio de mesero tiene un costo de **\$121.000** Iva incluido

MENÚ INFANTIL



Nuggets de pollo con papas a la francesa. \$29.000

Pasta en salsa boloñesa o carbonara

Hamburguesa (180 gr de carne selecta)
acompañada de aros de cebolla tempura
y crujientes papas a la francesa. \$39.000



MENÚ EVENTOS

POSTRES & LICORES

(pregunta por nuestra carta de licores)

POSTRES

\$18.000

Crema brulee.

Esponjado de maracuya, sobre galletas de Almendras y salsa de arequipe.

Torta de brownie con helado.

Torta caliente de pan y bocadillo (para compartir)

LICORES

Jarra de sangría (9 vasos aprox).

Botella de vino de la casa (5 copas).

Vino espumoso (botella)

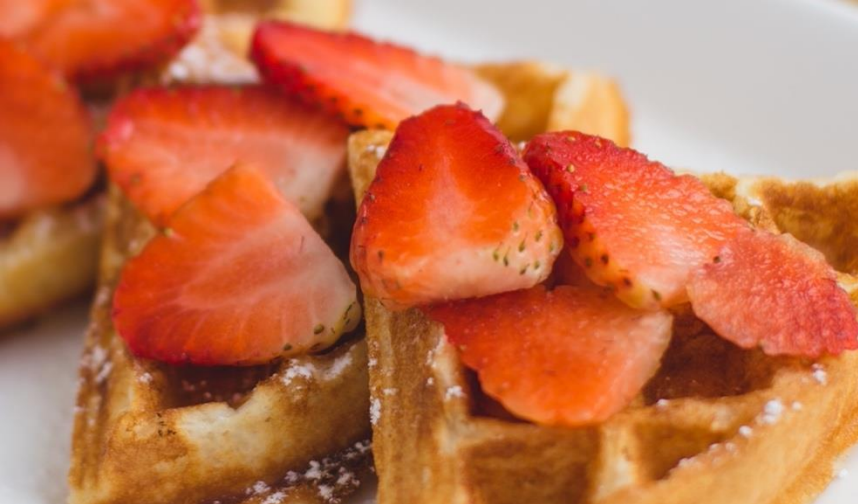
Lambrusco Rosato (botella)

\$97.000

\$98.000

\$85.000

\$83.000



MENÚ EVENTOS

BRUNCH

Frutas, variedad de cereales, yogurt, leche.
Jugo natural, salpicón, gelatina, wraps de banano y
Nutella Y de jamón y queso

Tortilla española, consomé, variedad panes, tostadas
Francesas con miel de maple, mini hamburguesas,

Jamones y madurados, aceitunas, quesos,
verduras, ceviche de pescado y en escabeche,
Pollo carbonara y rissoto con champiñones,
ensalada.

Precio por persona
\$75.000 impuestos incluidos

***Todas las opciones van acompañadas de:**

MIMOSAS / CAFÉ O CHOCOLATE



* La cotización no representa confirmación de reserva del salón y está sujeta a cambios de acuerdo a la confirmación por parte del cliente.

* En caso de aceptación de nuestra propuesta, favor enviarnos un correo a nuestro e-mail mercadeo@quo.com.co para verificar nuestra disponibilidad y proceder a efectura el bloqueo correspondiente.

* Si tiene crédito activo con nuestro Hotel, se debe enviar una carta de garantía con la descripción del servicio y la autorización de facturación.

* Si no tiene crédito con el Hotel, debe hacer un depósito del 50 % del valor de la cotización, el cual debe cancelarse 15 días antes del evento y el valor restante se cancelará iniciando el evento. (Cuando el pago es de contado).

* Cuando el evento supere un valor de \$800.000 después de confirmada la disponibilidad del salón por parte de la coordinación de eventos, se procede a realizar una consignación de \$300.000 a la cuenta corriente BANCOLOMBIA No. 05935587590 a nombre de Edificio Mirador de Santa María SAS para la reserva del mismo, dicho valor es consumible y se debe enviar copia a nuestro e-mail mercadeo@quo.com.co (aplica para nuevos clientes)

* El 50 % del valor cotizado debe cancelarse 15 días antes del evento y el valor restante se cancelará iniciando el evento. (Cuando el pago es de contado)

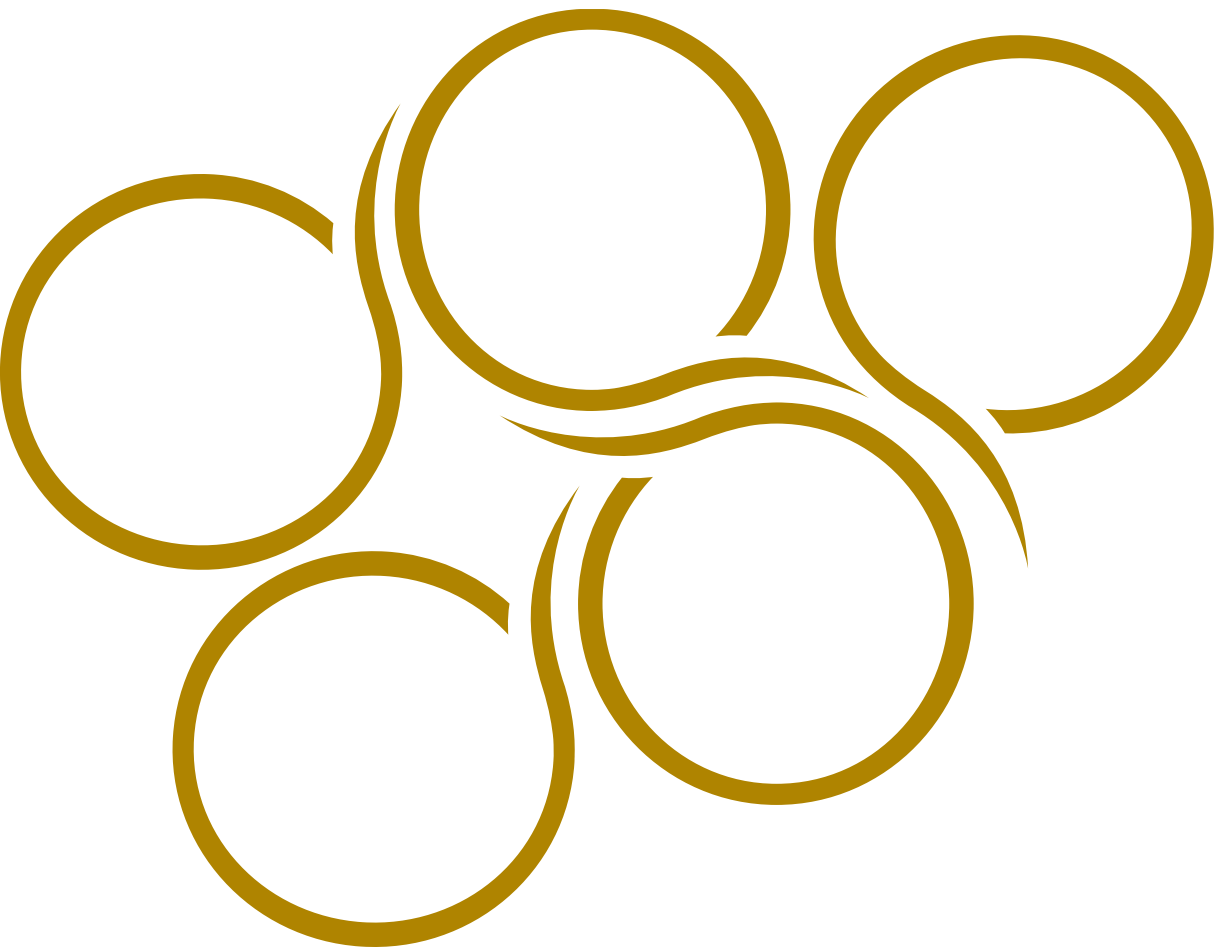
* Toda modificación deberá hacerse con mínimo 48 horas antes de realizar el evento.

* Nuestra extensión en alimentos es de 5 platos, en caso de que se exceda, las cantidades adicionales se suministrarán conforme a la materia prima existente, teniendo en cuenta que es posible que se genere un retraso en la prestación del servicio.

* En caso de cancelación del evento se realizará el cobro de penalidad así: Si es 15 días antes de realizar el evento se genera una penalidad del 15% del valor total del presente contrato, si es cancelado 3 días antes deberá pagar el 50% del valor de los anticipos cancelados a dicha fecha y si el evento es cancelado con una anterioridad menor a un día deberá cancelar el valor total de los alimentos que se haya pactado.

* No se permite el ingreso de licor y comestibles.

* Por políticas del hotel la amenización musical deberá ser a volumen moderado, no se permiten mariachis, conjunto vallenato, dj y/o chirimias. Debe manejarse volumen moderado para no perturbar al huésped.



Contacto

Reina Lucía Mejía Sierra

Gerencia

893 0320 Ext. 110

311 708 6716

gerencia@quo.com.co

Elizabeth Rodas Sanchez

Mercadeo

893 0320 Ext. 112

315 8988773

mercadeo@quo.com.co