



EGRESADOS

PRESUPUESTO E INFORMACIÓN
(VIGENTE HASTA 29/09/2025)

Nuestros salones

Espacio Portezuelo Capacidad: 130 - 400 personas*



Alquiler del salón completo + Técnica: **\$1.040.000 + IVA**
A partir de 150 personas, el alquiler del salón queda BONIFICADO.

Salón Victoria Capacidad: 60 - 100 personas*



Alquiler del salón completo + Técnica: **\$650.000 + IVA**

**Dependiendo del tipo de evento y el servicio elegido. Consultar en cada caso particular.
El servicio de gastronomía es exclusivo del hotel.*

SADAIC - AADICAPIF

Los impuestos deberán ser abonados en forma particular por los contratantes y el comprobante correspondiente deberá ser presentado 72 hs. antes de la fiesta.

Servicios incluidos

- *Mobiliario completo de salón para cena formal y celebración: mesas y sillas vestidas.*
 - *Mantelería a elección con amplia gama de colores.*
 - *Vajilla completa.*
 - *Juegos de living para recepción x 6 juegos.*
 - *Banquetas altas para recepción x 3 juegos.*
 - *Banquitos tipo plaza.*
 - *Pantallas, proyectores, aire acondicionado y wifi.*
 - *Encargado de salón.*
 - *Personal de seguridad permanente.*
 - *Personal de limpieza permanente.*
 - *1 camarero cada 12 personas.*
 - *Barmans.*
 - *DJ en vivo, cabezales móviles y luces para la fiesta, luces perimetrales de colores.*
 - *Guardarropa.*
 - *Tarifa especial en habitaciones para invitados.*
-

Servicios gastronómicos

En mesas redondas (adultos)

COCTELES DE RECEPCIÓN

- Portezuelo Champ
Champagne con helado de limón.
- Coloradito
Gancia, jugo de naranja y pulpa de frutilla.
- Vino Elementos
- Gaseosa línea 'Coca-Cola'

BOCADITOS CALIENTES Y FRIOS (FINGERFOOD)

- Variedad de tostaditas de salmón ahumado, queso crema, ciboulette,
- Vegetales grillados, queso parmesano y tomate confitado.
- Variedad de tostaditas de jamón crudo, queso crema, con tomates cherry.
- Mini- tartaletas de mousse de palmitos y camarones.
- Mini-pies de crema de atún, alcaparras y anchoas.
- Mini-pies de pollo con palmitos y cebolla glaseada.
- Pata de cerdo con variedad de salsas.
- Chupetines de mozzarella sobre coulis de tomates y albahaca fresca.
- Mini-brochetas de pollo y panceta ahumada.
- Pinchos de lomo y vegetales grillados.
- Mini-tartaletas de crema de choclo.
- Selección de empanadas.

RACHEAITS

- Ñoquis con salsa crema de champiñones.
- Risotto de pollo al verdeo.
- Lomo strogonoff.
- Papines andinos con crema de queso y panceta ahumada.

Opciones adultos

ENTRADAS

- Cheesecake de hierbas con bouquet de vegetales.
- Creppe de choclo en salsa 4 quesos.
- Paquetitos de masa verde rellenos de crema de queso y salsa roquefort.
- Creppe de pimientos rojos relleno de mozzarella, tomates secos y panceta ahumada con salsa de 4 quesos.
- Voul at vent de crema de mejillones y champiñones, o de humita.

PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga rellena con jamón crudo, queso azul y morrones asados con salsa de curry acompañado con risotto de vegetales.
- Pechuga de ave rellena de panceta, espinacas y mozzarella, con mini-tartas de puerros y parmesano, acompañado con salsa crema de ajos asados.
- Pollo grill con salsa de espinaca y champiñón, mini tarta de puerros gratinados y vegetales.
- Pollo Manhattan (pollo asado con salsa crema de hortalizas), jamón dorado, y gratín de papas y parmesano.
- Blanquet de ave (pechuga rellena) con jamón crudo, queso azul, morrones asados en salsa crema de vegetales; acompañado de budín de remolacha o choclo, rebozado de papas y parmesano (croquetas de papas con corazón de queso) y mix de legumbres.
- Sorrentinos de calabaza, almendras tostadas, con salsa mix de vegetales y crema de leche.

PRINCIPALES PREMIUM *(Adicional de + \$ 6.200 + IVA por tarjeta.)*

- Tournedó de lomo en salsa de champiñones a la crema, papas Sofía (puré de papas saborizado) y vegetales grillados.
- Lomo grillé en reducción de Malbec, flan de remolachas asadas y parmesano y mix vegetariano.
- Bondiola de cerdo con salsa de mostaza y miel acompañado de papas rústicas al romero y zanahorias y cebollas acarameladas.
- Lomo relleno de queso, pimientos, jamón crudo en reducción de Malbec, soufflé de choclo y verduras salteadas.

Opciones adultos

POSTRE

- Copa Butterscotch.
- Delicias Portezuelo: Tiramisu, biscotti de almendras, Bailey dressing shot con trufas de chocolate.
- Zócalo de brownie sobre coulis de frutos rojos, helado de americana y tuille.
- Copa del Edén: Duraznos, cremoso de dulce de leche, trocitos de merengue, helado de americana, praliné y tuille de limón.
- Cremoso de maracuyá sobre mousse de chocolate blanco, merenguitos y tuille de limón (en copa).
- Tiramisú de frutillas con helado de frutos rojos y salsa de vainilla o chocolate (en copa).
- Marquise de chocolate en coulis de mandarina y frutos rojos con helado de banana.
- Mousse de chocolate blanco sobre zócalo de brownie y chips de chocolate blanco, con tuille de limón.

BEBIDAS

- Gaseosas línea Coca-Cola.
- Agua mineral.
- Vino Elementos para recepción y cena.
- Champagne Nieto Senetiner para brindis.
- *Servicio de café expresso y petit fours.*

FIN DE FIESTA

Servicio madrugadores:

- Sandwiches de pernil
- Variedad de pizzetas.

Precios tarjetas

Egresados

EGRESADO CON PLATO DE ENTRADA
\$ 87.700 + IVA

EGRESADO SIN PLATO DE ENTRADA
\$ 82.300 + IVA

Invitados

CON PLATO DE ENTRADA
Y CON ALCOHOL PARA CENA:
\$ 93.700 + IVA

CON PLATO DE ENTRADA
Y SIN ALCOHOL PARA CENA:
\$ 87.700 + IVA

SIN PLANTO DE ENTRADA
Y CON ALCOHOL PARA CENA:
\$ 88.300 + IVA

SIN PLATO DE ENTRADA
Y SIN ALCOHOL PARA CENA:
\$ 82.300 + IVA

Precios tarjetas

Opción única para niños (De 2 a 8 años, sin excepción.)

- Entrada de dúo de empanaditas (carne, jamón y queso)
- Plato principal de patitas de pollo con papas fritas.
- Postre. (Palito bombón helado)

TARJETA **NIÑOS**

\$ 42.500 + IVA

- “ALCOHOL PARA LA CENA” INCLUYE: VINO PARA EL MOMENTO DEL PLATO PRINCIPAL Y CHAMPAGNE PARA EL BRINDIS.
- LAS PERSONAS QUE ASISTAN AL EVENTO LUEGO DE LAS 00HS., DEBERÁN ABONAR EL 50% DEL PRECIO FINAL DE LA TARJETA DE ADULTOS.

Servicios adicionales

MESA DULCE CLÁSICA (+ \$ 19.900 + IVA por persona.)

Tartas (1 cada 12): Opciones:

- Lemon pie.
- Cabsha.
- Torta brownie.
- Tartas frutales (Durazno, Ananá, Mix)
- Variedad de shots (Cheesecake, Maracuya, Oreo, etc)
- Crumble de manzanas.
- Crumble de coco y dulce de leche.
- Brownie.
- Shots cheesecake.

(Contratada sobre un mínimo de 60% de los asistentes.)

BARRA DE TRAGOS PARA ADULTOS (+ \$ 23.300 + IVA por persona.)

- Caipirinhas
- Daiquiris frutales
- Fernet.
- Cerveza.

(SERVICIO OPEN BAR: Sólo para mayores de 18 años con documentación.)

BARRA DE TRAGOS PARA JÓVENES (+ \$ 15.700 + IVA por persona.)

- Cerveza sin alcohol.
- Limonada con jengibre.
- Jugo de naranja.
- Licuados de: Frutilla, durazno, mango-

LOS COSTOS ARRIBA MENCIONADOS SON VIGENTES HASTA EL 29 / 09 / 25 Y NO INCLUYEN I.V.A.

- EN CASO DE QUERER CONFIRMAR LA FECHA DE SU EVENTO, SE REGISTRARÁ UNA PRE-RESERVA A SU NOMBRE POR EL TRANSCURSO DE CINCO DÍAS DESDE EL ENVÍO DE ESTE PRESUPUESTO. TRANSCURRIDO DICHO PLAZO, LA FECHA QUEDARÁ LIBERADA NUEVAMENTE. LAS FECHAS, SALONES Y/O SERVICIOS, SOLO SE CONFIRMAN MEDIANTE EL PAGO DE LA SEÑA CORRESPONDIENTE.
- SI USTED PROVEERÁ LA BEBIDA ALCÓHOLICA PARA LA BARRA DURANTE EL BAILE, SE DEBERÁ ABONAR \$3.300 + IVA POR PERSONA MAYOR DE 18 AÑOS POR USO DE EQUIPAMIENTO, HIELO, ELEMENTOS Y UTENSILLOS DE ESPACIO PORTEZUELO. ASÍ MISMO SE DEBERÁN CONSIDERAR LAS BEBIDAS GASEOSAS PARA LOS TRAGOS CORRESPONDIENTES.

TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

1 - CONFIRMACION DE LA RESERVA: Se requerirá confirmación por escrito y posterior firma del contrato, aceptando los términos y condiciones aquí detalladas.

2 - PAGOS: Se requerirá el pago de la seña para confirmar la fecha. El saldo y las cuentas relacionadas con el mismo deberán ser abonados de la siguiente manera. A- Hasta un 50% del total del evento se podrá cancelar desde la confirmación del mismo hasta dos meses antes de la realización del evento. B- El 50% restante deberá ser cancelado un mes antes del evento, no pudiendo pagar antes de esta fecha. Los únicos servicios y/o tarjetas que se "congelarán", son los que hayan sido abonados.

3 - ELECCION DEL MENU: Deberá ser confirmado 15 días antes de la realización del evento.

4 - GARANTIA PARA SERVICIOS GASTRONOMICOS: La garantía final de participantes deberá ser comunicada a la oficina de Banquetes 7 días antes del evento. De no recibirse el número garantizado de comensales, se tomará el indicado en la propuesta. Se facturarán todos los invitados que sobrepasen el número de personas garantizadas. Este número por razones operativas, no podrá ser superior al 5% del total de comensales confirmados.

5 - SADAIC /AADICAPIF: DERECHOS DE MUSICA (A Cargo del Contratante) En caso de interpretar y/o reproducir música grabada, se deberá abonar los derechos correspondientes a SADAIC (Vicente López 328 - 4319250) y AADI-CAPIF (Alvarado 521 - 1º Piso - Of. "D" - 4220659), los cuales NO se encuentran incluidos en este presupuesto, debiendo presentar los recibos de pago 1 semana antes del evento

6 - CANCELACION: En caso de cancelación del evento / grupo, por parte del cliente, el hotel aplicará la siguiente política: a) Servicios gastronómicos y salones: • En un plazo mayor de tres meses no correrá costos de cancelación. • Entre los tres meses y 45 días hábiles de la fecha del evento, se cobrará una multa del 50% por los perjuicios ocasionados al salón en reserva de la fecha. (Independiente del monto de la seña) • Entre los 45 días hábiles y el día del evento, se deberá abonar el 100% del evento. • En caso de cancelación del evento, no se devolverá seña realizada por la confirmación del evento, tampoco podrá ser canjeada por ningún servicio dentro del hotel.

7 - EQUIPAMIENTO: Todo tipo de equipamiento necesario para TV, cañón proyector, computadora, pantalla, equipo de sonido, grupo electrógeno, etc. deberá ser provisto por el cliente.

8 - RESPONSABILIDAD: El cliente será responsable de la guarda y custodia de los materiales y equipamiento que ingrese al hotel para la realización de su evento. Debido a limitaciones de espacio, no se podrán recibir materiales para almacenar, antes o después de la realización del mismo.

9 - REQUERIMIENTOS PARA INGRESO DE PROVEEDORES AL HOTEL: Todas las personas que ingresen al hotel para la realización de trabajos de armado, instalación de equipos, shows, servicios de seguridad, etc. deberán presentar la siguiente documentación: a) Responsables Inscriptos: • Ticket de pago de AFIP, formulario 931, con el desglose de la nómina de empleados. • Contrato de ART y el certificado de cobertura. b) Monotributistas o autónomos: • Ticket de pago de AFIP, formulario 931 y certificado de cobertura de accidentes personales con la nómina de empleados. Dichos papeles tendrán que enviarse por fax con antelación al departamento de recursos humanos del hotel; los originales deberán presentarse al momento del ingreso al hotel.

Con respecto a planificación del evento, el hotel les brinda tres reuniones sin cargo.

10 -SEGURIDAD y CIERRE DE SALON: En cumplimiento de la legislación vigente y las ordenanzas municipales de la Ciudad de Salta, deja expresamente establecido: -El horario tope de cierre y evacuación del salón de fiesta será a las 04.00 hs -El expendio de bebidas alcohólicas se suspenderá 20 min. antes de la finalización de la fiesta. -Está prohibida la entrada y permanencia en el Salón a personas en estado de ebriedad. -Está prohibido fumar en espacios interiores.

11 - REGLAMENTO DE SALONES: El hotel pone a disposición de sus clientes, el reglamento de utilización de salones, para su conocimiento y buen uso de los mismos. 12- Una vez aprobado el presente presupuesto se deberá entregar una seña del 50% del valor del alquiler del salón para reserva de fecha. La misma no se devuelve en caso de cancelación del Evento. El saldo será cancelado 5 días hábiles antes del evento.





GRACIAS
POR ELEGIRNOS

Av. Turística N° 1 (A4400EJF) - Salta, República Argentina

Tel.: +54 9 (387) 4310104 | Cel.: +54 9 (387) 251-1888

eventos@portezuelohotel.com