



MERIENDAS

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

Nuestros Salones

Espacio Portezuelo Capacidad: 130 - 600 personas*



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

Salón Victoria Capacidad: hasta 100 personas*



Alquiler del salón completo + Operador + Servicios técnicos (sonido e ilum básica): **\$650.000 + IVA**
JORNADA COMPLETA (eventos en gral - sin DJ - por día): **\$420.000 + IVA**
MEDIA JORNADA (4 horas): **\$250.000 + IVA**

USO DEL SALÓN SIN GASTRONOMÍA - JORNADA COMPLETA + INCREMENTO DEL 25%
SOBRE DICHO VALOR

Nuestros salones

Salón Salta

Capacidad: 20 - 40 personas*
Solo disponible para meriendas y cenas.



JORNADA COMPLETA (por día): **\$145.000 + IVA**

MEDIA JORNADA (4 horas): **\$80.000 + IVA**

Salón Jujuy

Capacidad: 14 a 30 personas*
Gastronomía solo en el área de mesas redondas



JORNADA COMPLETA (por día): **\$170.000 + IVA**

MEDIA JORNADA (4 horas): **\$95.000 + 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.*
-

Servicios gastronómicos

Coffee break (30 minutos)

OPCIÓN 1

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Agua mineral
- Mini facturas

OPCIÓN 1
\$ 9.450 + IVA

OPCIÓN 3

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Mini facturas
- Agua mineral
- Sandwichs de miga
- Masitas secas
- Tartas porcionadas

OPCIÓN 3
\$ 18.600 + IVA

OPCIÓN 5 (SÓLO BEBIDA)

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Agua mineral

OPCIÓN 5
\$ 4.800 + IVA

OPCIÓN 2

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Agua mineral
- Mini facturas
- Sandwichs de miga

OPCIÓN 2
\$ 14.550 + IVA

OPCIÓN 4

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Agua mineral
- Mini facturas
- Sandwichs de miga
- Masitas secas
- Tartas porcionadas
- Gaseosas
- Chocolate caliente
- Panes
- Frutas fileteadas

OPCIÓN 4
\$ 21.950 + IVA

OPCIÓN 6

- Café
- Leche
- Variedad de tés
- Agua mineral
- Mini facturas
- Frutas fileteadas

OPCIÓN 6

\$ 12.000 + IVA

OPCIÓN 7

- Café
- Leche
- Variedad de tés
- Agua mineral
- Jugo de naranja
- Medialunas ó mini facturas
- Sandwichs de miga
- Yogurt
- Cereales con frutas

OPCIÓN 7

\$ 20.500 + IVA

COFFEE PERMANENTE COMPLETO

1 HORA

- Café
- Leche
- Variedad de tés
- Jugo de naranja
- Mini facturas
- Sandwich de miga

COFFEE PERM. COMP.

\$ 35.400 + IVA

COFFEE PERMANENTE SIMPLE

1 HORA

- Café
- Leche
- Variedad de tés
- Jugo de naranja

COFFEE PERM. SIMPLE

\$ 10.900 + IVA

Servicios gastronómicos

Merienda (Opción sólo disponible en mesa)

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Mini facturas
- Sándwichs de miga
- Masitas secas
- Tartas porcionadas

TARJETA MERIENDA
\$ 19.200 + IVA

Brunch

- Café
- Leche
- Variedad de té
- Jugo de naranja
- Mini facturas
- Sandwich de miga
- Masitas secas
- Tartas porcionadas
- Mini pizetas: variedad de mozzarella, calabresa y fugazzeta
- Variedad de empanadas
- Bebidas sin alcohol línea Coca-Cola

TARJETA BRUNCH
\$ 28.800 + IVA

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.)

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 WhatsApp 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