



*Valle
Escondido*
RESORT, GOLF & SPA



Nuestro compromiso

Valle Escondido Resort, Golf & Spa le da la bienvenida a este paraíso lleno de maravillas naturales, y le extendemos nuestro agradecimiento por contactarnos y confiar en nuestra experiencia.

Es nuestro compromiso el garantizarle el éxito de su evento siendo vigilantes de todos los procedimientos a seguir como proveedores de un servicio de excelencia y memorias, que marcaran sus vidas y la de sus invitados.

Servicios como; banquetes, bebidas y disposición de áreas, acompañado de nuestro selecto recurso humano, han hecho de nuestro Resort, el favorito de todos por más de 15 años.

Gracias por hacernos cómplices de su momento, el cual; desde ahora es nuestro también.

1



MENÚ

*Valle
Escondido*
RESORT, GOLF & SPA



Servicio de Banquete



Menú Amapola

Boquitas

(Seleccione una opción)
Selección de aperitivos fríos

Crujiente de semillas, pate de pollo y arándano rojo
Cubito de queso manchego, arena de pistacho verde y balsámico
Chupito de gazpacho tropical
Botón de Salmon ahumado y crema de eneldo
Chupa-chups de capresse

(Seleccione una opción)
Selección de aperitivos calientes

Mini albóndigas de Cerdo especiado
Quiche Loraine al oporto
Coquetitas de ibérico
Camarones fritos en orly con salsa agridulce
Empanadillas dim sum japonesas en salsa de soja

Principal
(Seleccione 2 opciones)

Emulsión de calabaza y papas con ajo confitado
Ceviche de pescado
Gazpacho de fresón con crujiente de jamón ibérico
Pan de la casa y mantequilla artesanal
Ensalada de pasta y verduritas con aderezo de especias
Ensalada de patatas y pollo confitado con piña y crema de apio

Incluye salad bar

Mixto de lechuga orgánicas de nuestro huerto
Pepino, gajos de tomate, zanahoria, maíz dulce, aceitunas verdes, cebollas marinadas, pimentones, brócolis frescos.
Aderezo de miel y jengibre
Aderezo italiano
Vinagreta manzana
Vinagreta de cebollas y ajo dulce

Nuestros pescados
(Seleccione una opción)

Mero apando con salsa de limoncello y eneldo
Rollito de salmón relleno de vegetales con salsa de teriyaki
Corvina al horno con verduritas y vinagreta de tomate seco

Nuestras carnes
(Seleccione una opción)

Punta palomilla de ternera con crema de hongos y aroma de con romero
Pollo asado, guiso de vegetales nuevos, manzana y salsa de naranja
Solomillo de res con salsa de setas de cebollitas
Pernil de cerdo en salsa de pimientos ahumados

Acompañantes
(Seleccione dos opciones)

Arroz risi bisi
Arroz almendras y azafrán
Vegetales al horno con crema de pimienta y queso
Quinoa salteada estilo griego
Patatas al moho de romero y salvia
Vegetales al ajillo
Pasta carbonara
Papines con eneldo
Soufflé de maíz y culantro

Nuestros postres
(Seleccione dos opciones)

Melodía de mousse de frutos tropicales
Financiero de zanahoria con salsa de chocolate
Caprichoso de piña con espuma de plátano y aroma de vainilla
Flan de café artesanal

\$ 43.00
+7% itbms
+10% Servicios pre contratados

Menú Hortensia

Boquitas

(Seleccione una opción)
Selección de aperitivos fríos

Crema de hongos al brandy con hojas de menta y especias
Espuma fresca de ensalada de tomate y crema de nueces
Timbal de camarones rayados
Coctel de marisco con manzana y especias
Hojas tiernas con vinagreta de leche de coco y cilantro

(Seleccione una opción)
Selección de aperitivos calientes

Mini pañuelitos de espinaca y zapallo
Quiche de hongos y Bacon
Coquetitas de papa y atún con cajun
Calamares orly con salsa agridulce
Sui mai con salsa picante dulce

Principal
(Seleccione una opción)

Crema de zanahorias con jengibre confitado y chíá
Pate de salmón ahumado con toque de pimientos y tostadas de semillas
Sopa de tomate y tortillas con especias del huerto
Ensalada de couscous con almendras y pollo
Ensalada de papas alemana
Ensalada de zuchinni estilo cesar con crujiente de Bacon
Tabla de queso y fiambres

Incluye Salas Bar

Mixto de lechuga y arugula
Pepino, tomate cherry, zanahoria, maiz tierno, aceitunas negras, cebolla morada, pimentones encurtidos
Broccoli fresco, dados de pollo, crotones, rodajas de palmitos
Aderezo de mil islas
Aderezo italiano
Vinagreta de tomate seco
Vinagreta de albahaca y fresas

Nuestros pescados
(Seleccione una opción)

Trucha confitado en oliva virgen, emulsión de patata y salsa roja de pimientos dorado a la bilbaína con tomate sobre hoja de mostaza
Taquitos de salmón asado, Flores de brócoli glaseadas y salsa de cava
Camarones a la plancha con toque de gran mázala en salsa de cremosa de brandy y alcaparras

Nuestras carnes
(Seleccione una opción)

Carre de cerdo asado, cebolla al horno y jugo de tomillo
Pechugas de pollo rellena al horno con vegetales, tomatitos nuevos y salsa de Oporto
Solomillo de ternera con cuadritos de cebolla y setas al burbon
Filete migñon a la parrilla con salsa de queso azul y especias

Acompañantes
(Seleccione dos opciones)

Arroz de albahaca y tomate frito
Arroz batasmi estilo marroquí
Vegetales a la americana
Pasta con salsa rosada y camarones
Souffle de zanahoria y culantro
Vegetales al ajo blanco y queso manchego
Pastel de papas con salteado de pulpo al carbón
Papines finas especias y Bacon
Patel de berenjenas y bacalao pil pil
Salteado de calabacín y prosciutto crujiente

Postres
(Seleccione dos opciones)

Peras trufadas con crema inglesa
Tres chocolates con cous cous, caramelo y salsa de naranja
Cremoso de cava y falso biscocho de vainilla con espejo de caramelo
Cheesecake de maracuyá y virutas de chocolate

\$ 46.00
+7% itbms
+10% Servicios pre contratados



Menú Kalas

Boquitas

(Seleccione dos opciones)
Selección de aperitivos fríos

Montadito de queso brie y mermelada de higos
Pinchos de jamón
Melón envuelto en prosciutto con reducción de balsámico
Ceviche de guandú panameño
Coctel de langostinos clásico con chip de plátano
Ensalada griega con pollo
Crujiente de remolacha con ensalada de queso feta

(Seleccione una opción))
Selección de aperitivos calientes

Vol au van de cangrejo
Soufflé de zanahoria caramelizada y pollo
Empanaditas de cordero y menta
Mil hojas de camarones con salsa Thai
Mini crepa de salmon y espinacas
Triangulo de samoras con vegetales

Principal
(Seleccione tres opciones)

Ensalada de papas con langostas y Aderezo de miel y romero
Canape de salmon y eneldo
Compota de higos con balsámico
Ensalada de pasta y marisco con huevas de tobiko naranja y aceite de nueces
Ensalada de Solomillo marinado
Crema de Calabaza con cubitos de cerdo confitado y Nueces de macadamia
Crema de papas y cheddar con crujiente de piñones
Ensalada de yucca con jamon serrano y pimientos confitados
Ensalada de quinoa, fresones, papaya y velo de jamon iberico
Ensalada de camarones templadas, taco de papaya, alga wakame y micro mezclum

Incluye Salad Bar

Mixto de lechuga, espinacas y arugula
Pepino, tomate, zanahoria, maíz, aceitunas negras, cebollas, pimentones, brócoli, pollo crotones, palmitos, bacon, esparragos, coliflor, remolacha, green been.
Tabla de fiambres, quesos y ahumados
Aderezo balsámico
Aderezo de mango
Vinagreta de Flores
Vinagreta de maracuyá
Aderezo cesar

Pescados
(Seleccione una opción)

Lomo de pargo al horno, guiso de verduritas Baby y salsa de sidra
Trucha navarra
Dorado asado con mejillones y almendras
Corvina en salsa de almejas y vino blanco
Langostinos con salsa romescu
Estofado de mariscos caribeños
Lomo de atún con costra de sésamo en salsa thai con toque de jengibre

Carnes
(Seleccione dos opciones)

Chuletones de cerdo en salsa de cebollas confitadas y raspadura
Guiso antiguo de cordero
Baby back Ribs glaseado de tamarindo y manzanas
Lascas de pollo en reducción de vino tinto y alcaparras
Filete migñon en salsa de vino cava y tuétano con toque de trufas
Cordon blue de pollo con queso brie y jamón serrano
Blanqueta de ternera
Picaña Angus en salsa de pimienta verde
Solomillo de res ahumado en salsa de setas

Acompañamientos
(Seleccione dos opciones)

Raviolis de queso
Canelones de espinacas y ricota
Puré cremoso de papas con azafrán y especias del huerto
Arroz caldoso de mariscos y verduritas
Risotto de hongos
Arroz primavera
Hojas de mostaza al vapor con crema de
Cous cous con vegetales y salmón ahumado
Soufflé de maíz tierno y Bacon
Paella de vegetales
Arroz kale y almendras tostadas con especias del jardin

Postres
(Seleccione dos opciones)

Dúo creme brule de chocolate con coulis de frutos rojos
Melodía de mousse de frutos tropicales con dulce de limón
Cheesecake de fresas con espuma de yogurt
Clásico tiramisú con crema de café de Boquete

\$ 49.00
+7% itbms
+10% Servicios pre contratados

Valle
Escondido
RESORT, GOLF & SPA

Menú Tierras Altas

Coctel de bienvenida

Pinchos de chicharrón
Con Salsa de ajo
Tequeños de queso
Con salsa de guayaba
Arepitas de pollo a las brazas

Buffet

Salad bar

Lechugas orgánicas de nuestro jardín acompañado de vegetales y berro
Zanahoria, berenjenas tostadas, pepino chino, pimentones, remolacha dulce.
Vinagreta italiana de menta.
Aderezo de maracuyá y hierba buena
Aderezo de crema con ajo y especias

Surtido de panes artesanales

Pan de remolacha
Pan de zapallo
Pan integral
Brioche
Mantequilla casera

Platos fuertes

Lacas de res chiricano ahumado a leña.
Papines en crema de culantro
Zanahorias de colores confitadas con albahaca

Estación de mariscos

Pincho de langostinos y vegetales a la parrilla.
Trucha al horno en salsa de naranja, raspadura y especias del huerto.
Ceviche de pescado infusionada con maracuyá y cilantro.

Carving

Pernil asado

Salsa en crema de hongos
Salsa de cebollas y vino tinto

Acompañados con:

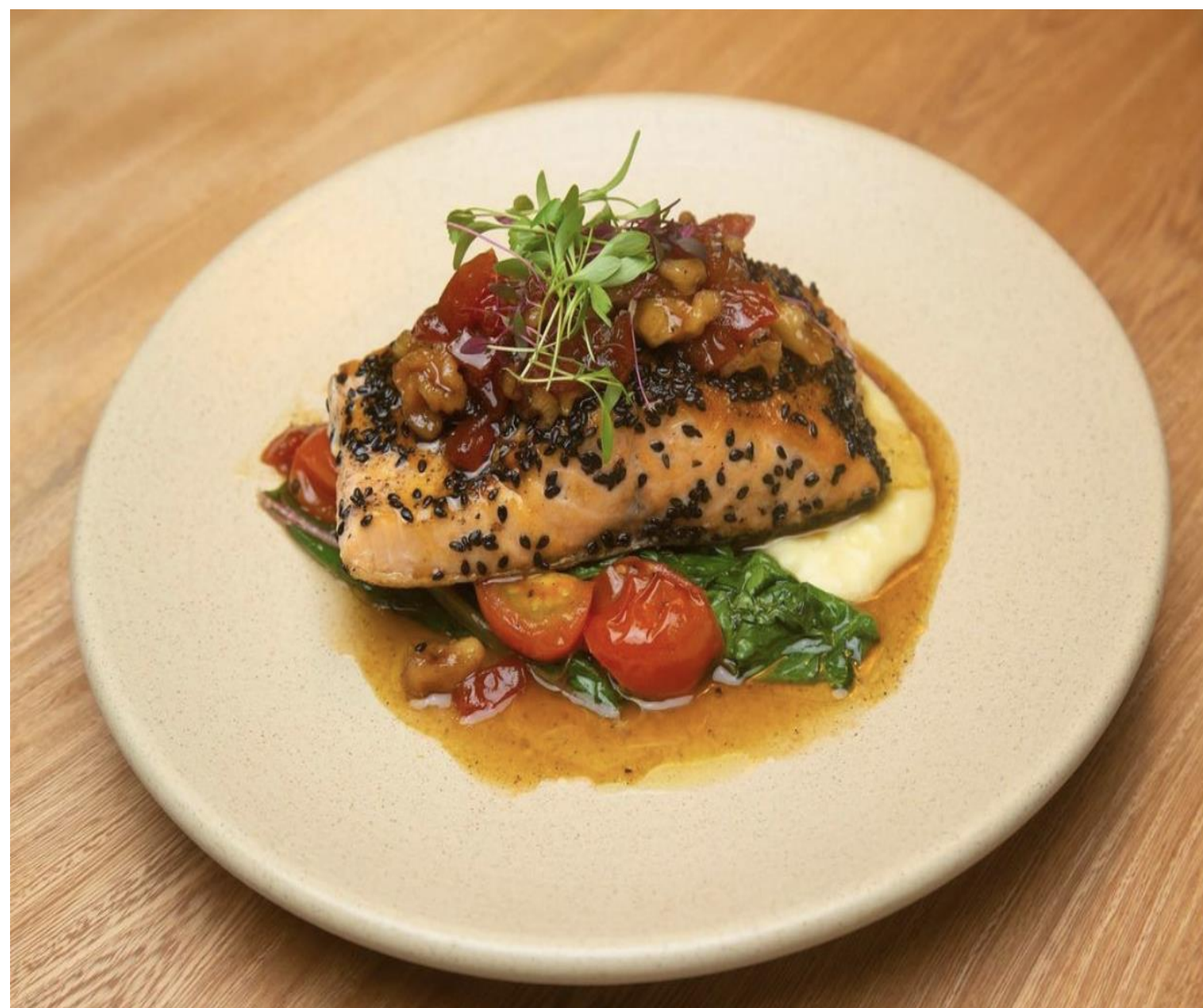
Yuca al moho de salvia y eneldo
Guacho frijol chiricano con sofrito

\$ 65.00
+7% itbms
+10% Servicios pre contratados



MENÚ SERVIDO

Recomendación: 10 hasta 50 personas



MENÚ LIRIOS

Pan artesanal

Crema de zapallo con cajun y tostones de yuca con queso de cabra y tomates confitados

Salmon en dos tiempos

Ceviche de salmón ahumado, relleno de apio, cebolla morada, chutney de tomate de árbol y crudo de salmón, pepitas de marañón y crema de eneldo.

Raspao de limón

Corvina con escamas de papines gratinados con bernesa

Naranjada de hierba buena

\$ 55.00

+7% *itbms*

+10% *Servicios pre contratados*

MENÚ ROSAS

Pan artesanal

Crema de tomate ahumado, saute de garbanzos con orzo y langostinos al cajun.

Carpaccio de remolacha, lechugas hidropónicas, nueces tostadas, gajos de naranja y aderezo de toronja

Raspao de maracuyá

Filete de res relleno de queso de la granja y chorizo de cerdo criollo, chimichurri de tomate verde y pancake de maíz nuevo

Naranjada de hierba buena

\$ 55.00

+7% *itbms*

+10% *Servicios pre contratados*

MENÚ CLAVEL

Pan artesanal

Seren autóctono de Chiriqui, camarones salteados con achiote, culantro, ajo, culis de ají chombo

Ensalada de lechuga hidropónica, maíz ranchero, huevo pochado y vinagreta de orégano

Raspao de fresas con albahaca

Risotto de papa con hongos portobellos, camarones al coco y curry tailandés, kole y copos de coco

Naranjada de hierba buena

\$ 55.00

+7% *itbms*

+10% *Servicios pre contrata*

Extras para tu menú

PAELLA \$30.00

Paella Valenciana, Paella de carne, paella de marisco o paella mixta

ESTACION DE PASTA \$10.00

Penne, ravioli, spaghetti, fusilli.

Salsas:

Putanesca, cuatro quesos, pesto, filete, mantequilla de salvia, pomodoro.

ESTACION DE ARROZ \$ 10.00

Pollo, oriental, , chaufa, thai o vegetariano.

ESTACION DE MARISCOS. \$12.00

Almejas, mejillones, langostinos, calamar ...con sus guarniciones y salsa.

Minimo 50 personas



Boquitas y Mesa de quesos

SELECCIÓN #1 \$7.00 p/p

Ceviche de pescado
Con chips de plátano
Empanaditas chilenas
Con salsa de culantro
Croquetas de papa
con relleno de pollo

SELECCIÓN #2 \$9.00 p/p

Croquetas de atún
alioli de ajo.
Brochetas de filete res
Pinchos de pulpo
al carbon.
Wanton relleno de
cerdo y salsa agridulce

SELECCIÓN #3 \$13.00 p/p

Tequeños
con salsa de miel de caña.
Mini brochetas de pollo
con salsa BBQ
Bolitas de carne al vino.
Mini Ribs
con bbq de guayaba.
Milanesa de Falafel.

SELECCIÓN #4 \$15.00 p/p

Mesa de quesos:
Especial selección de los
mejores quesos nacionales e
importados,
acompañados de nuestra
panadería de la casa,
conservas naturales y frutas.



Carving



Cerdo
\$9.00 p/p

Mínimo de consumo para 50
personas.

Acompañado de pan de la casa.

Jamón Serrano
\$400.00 la pieza

Sancocho panameño

5.50 por persona
Mínimo de 30 unidades



Servicios de Bar



*Valle
Escondido*
RESORT, GOLF & SPA

SERVICIOS DE BEBIDAS

Descorche:

El servicio de descorche incluye:
servicio, hielo, mezcladores y cristalería.
Contemplar las tarifas + el 7% y 10% servicios

Costo de descorche:

- \$15.00 por botella de licor y champagne 750ml.
- \$12.00 por botella de vino 750ml.
- \$10.00 por caja de cerveza.
- \$5.00 por espumantes sin licor
- \$1.00 lata de mezclador o ingreso de sodas

Para asegurar la satisfacción total de todos nuestros huéspedes, los bares del hotel no están disponibles para cócteles de grupo.

Otros Descorches:

- Descorche de mesa de postres \$150.00
- Descorche de jugos por litro \$ 2.50

BEBIDAS SOFT

PRECIOS HASTA 50 INVITADOS

PRODUCTO	RECOMENDAMOS	CANTIDAD	PRECIO
Agua	2 por invitados	50	2.50
Soda	1 cada 2 invitados	50	2.50

PRECIOS POR MAS DE 50 INVITADOS

PRODUCTO	RECOMENDAMOS	CANTIDAD	PRECIO
Agua	2 por invitados	51 +	2.00
Soda	1 cada 2 invitados	51+	2.00

Barra de bebidas con licor

Sangría:
Tinta o Blanca
1 dispensador / 50 copas
\$114.00 + ITBMS

Mimosas:
Tradicional (Espumante con jugo de naranja)
Maracuyá (Espumante con jugo de naranja y maracuyá)
½ dispensador / 25 Copas
\$100.00 + ITBMS

Piña colada:
½ dispensador / 25 Copas
\$100.00 + ITBMS

*No aplica descorche sobre las bebidas sin licor.
Para asegurar la satisfacción total de todos nuestros huéspedes,
los bares del hotel no están disponibles para cócteles de grupo.



Barra de bebidas sin licor

PRODUCTO	RECOMENDAMOS	CANTIDAD	PRECIO
Ponche de frutas	2 por invitados	2.5 galones	114.00
Limonada (natural o hiervabuena	2 por invitados	2.5 galones	11400

OPEN BAR

PRODUCTO	Horas	CANTIDAD	PRECIO
Standard Ron Abuelo añejo, Ron Carta Vieja añejo, Seco Herrerano Vodka Smirnoff, Vino de la casa Bacardí y sodas.	6 horas	30 – 100 personas	50 P/P
Premium J Walker black label Chivas Regal Absolut vodka Tankeray Gin Seco Herrerano Cervezas nacionales Vino de la casa Sodas	6 horas	30 – 100 personas	90 P/P

Salones y Servicios

3



SERVICIOS Y EQUIPOS DISPONIBLES

Servicios Disponibles

- ✓ Servicio de Chef ejecutivo
- ✓ Saloneros y bar tenders.
- ✓ Montaje y organización de salón.
- ✓ Limpieza completa de salón antes y después del evento.
- ✓ Servicio buffet asistido por nuestro chef y su equipo.
- ✓ Control de seguridad en la entrada del resort.
- ✓ WIFI
- ✓ Valet parking \$ 90.00 + 7%

Equipos extras disponibles

- ✓ Sistema de Audio y Video
- ✓ Mesas redondas de 60": 20 unidades
- ✓ Mesas redondas de 48": 20 unidades
- ✓ Mesas cocteleras: 10 unidades
- ✓ Mesas cocteleras bajas: 6 unidades
- ✓ Mantelería color blanco
- ✓ Cubertería.
- ✓ Sillas Tiffany (transparentes)
- ✓ Sillas plegables con asiento acolchonado.
- ✓ Tocadores elegantes y espaciosos.

CAPILLA

La Capilla está ubicada en el centro del pueblito de Valle Escondido, rodeada de una exuberante naturaleza con la hermosa fuente de LaVida justo al frente. Nuestra capilla es multi-denominacional y está diseñada especialmente para servicios religiosos, ceremonias de matrimonio civil renovación de votos, entre otros eventos de su gusto.

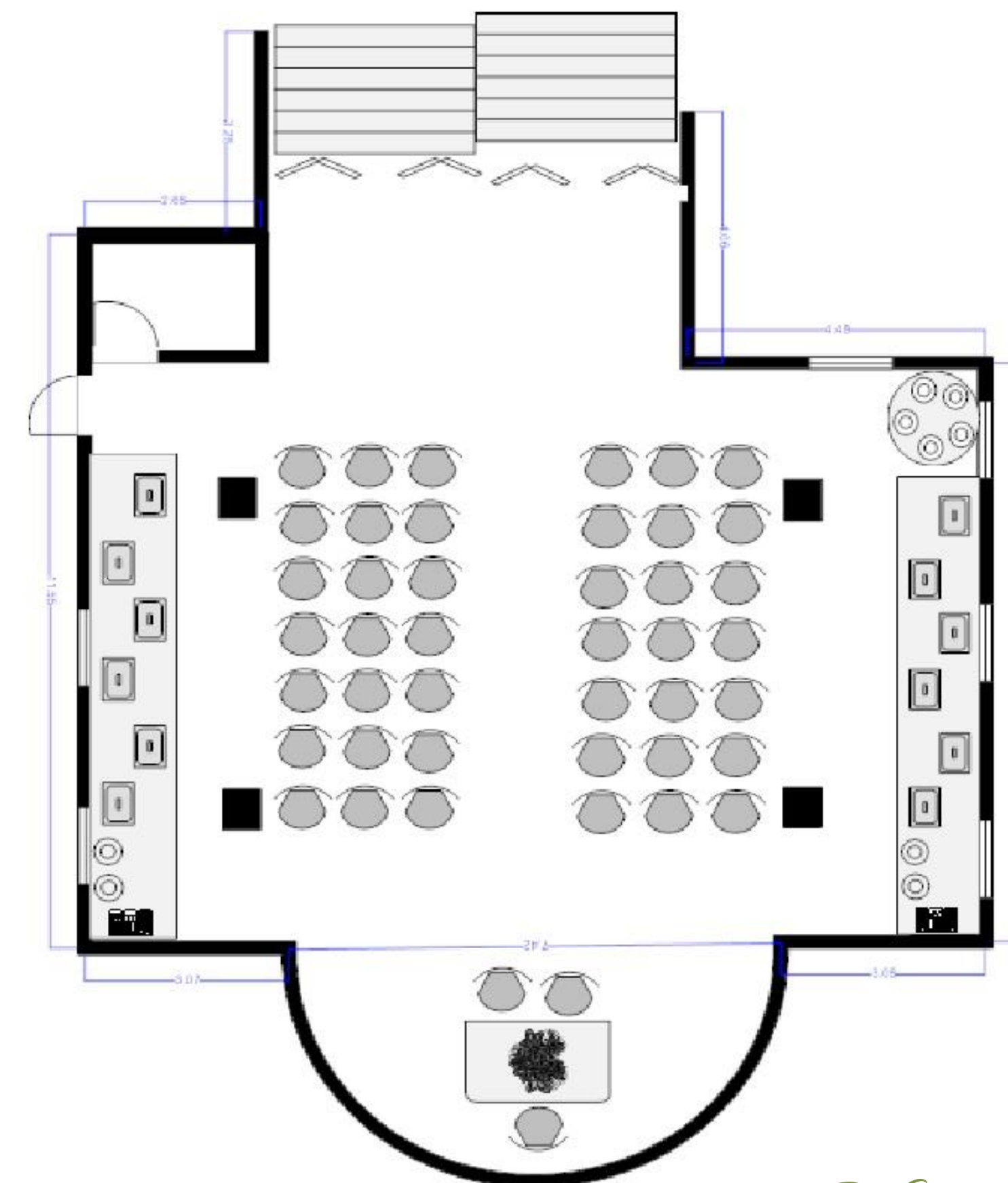
Alquiler 350.00 + Impuestos

Generales de la Capilla

- ✓ 14 sillas largas con capacidad de hasta 4 personas por silla.
- ✓ 1 pódium
- ✓ Opción de colocar sillas extras

Ocupación máxima

60 personas. Aforo recomendado por el MINSA.



Salón Quebrada Grande

Locación ideal para realizar bodas y eventos corporativos.
 Área de salón con terraza incluida hasta 250 personas (*con opción de extender hasta el salón de belleza para montaje de buffet o estaciones de comida y tener el salón con terraza completa para extender 50 personas mas, el alquiler extra del Salón de belleza \$1000.00 +7%*)
 Consumo desde \$10,000.00 en adelante.

El Salón Quebrada Grande está ubicado dentro del Country Club y es donde tenemos nuestra piscina climatizada bajo techo, ésta se cubre con una estructura que se convierte en una plataforma sobre la cual se llevan a acabo grandes eventos sociales tales como conciertos, bodas, eventos corporativos también.
 Usted puede elegir cubrir toda la piscina o solo la mitad.

Generales del Salón Quebrada Grande

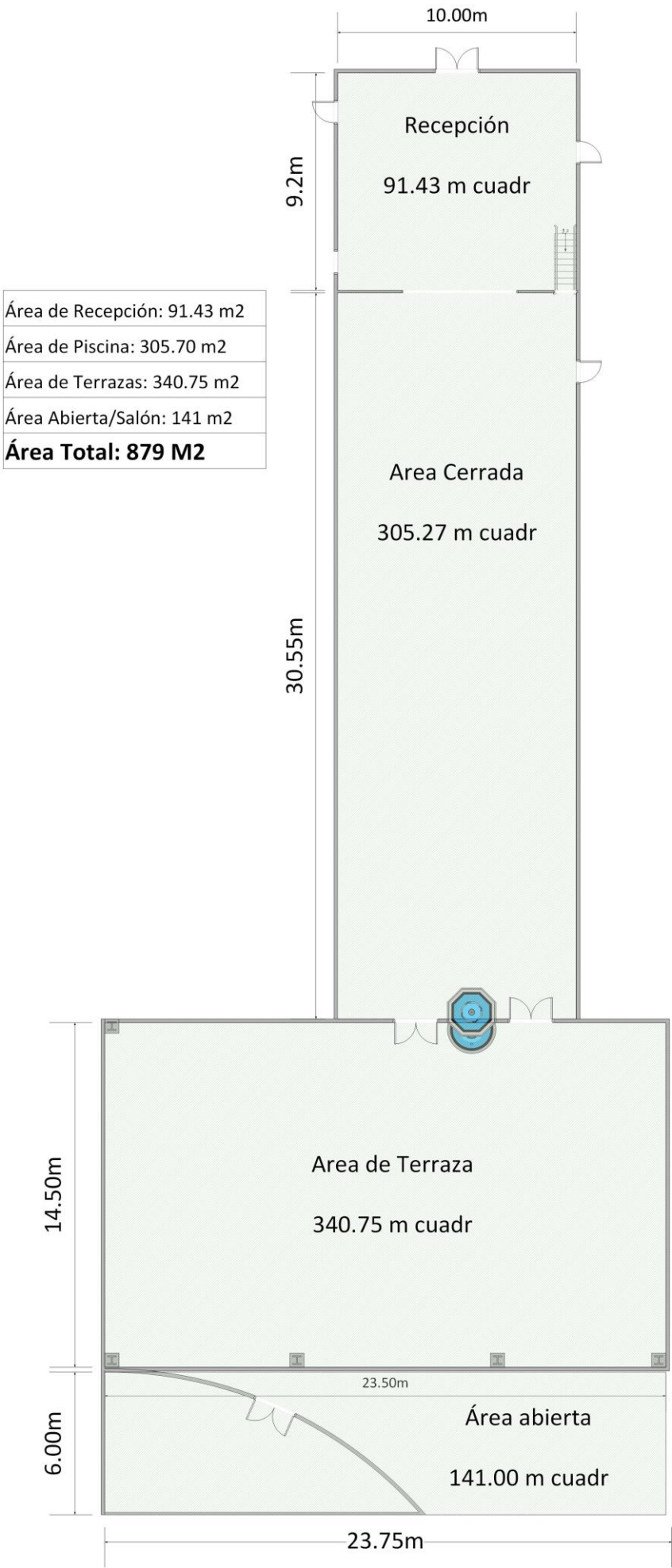
- ✓ Rotonda de recibidor para autos, ideal para atención especial de valet parking.
- ✓ Tocadores elegantes y espaciosos.
- ✓ Amplia terraza al aire libre y bajo techo, ideal para colocar un mini lounge para 20 personas.
- ✓ 6 horas de salón para su evento.

Tipos de Montaje y ocupación máxima

- Aforo recomendado por el MINSA
- ✓ Montaje tipo Banquete. 250 personas (*20 mesas dentro y 5 mesas en terraza*)
 - ✓ Montaje tipo teatro con escenario. 300 personas



Salón Quebrada Grande



Salón Quebrada Grande



Salón Vista Paraíso

Locación ideal para realizar bodas, eventos sociales o eventos corporativos

*Mínimo de consumo desde 8,000 (temporada verde)

El Salón Las Vistas está ubicado en el segundo piso del Restaurante Sabor Escondido y es ideal para la celebración de eventos sociales o corporativos. Está rodeado de jardines florecientes, fuentes con peces y un maravilloso campo de golf. Usted disfrutará las mejores vistas del pueblito, campo de golf y río de Valle Escondido.

Generales – Salón Las Vistas Sabor Escondido

Área de salón especial hasta 100 personas.

Área de la terraza, bajo techo ideal para colocar el buffet general

Área de terraza al aire libre, ideal para colocar un mini lounge para 20 personas.

Estacionamientos amplios y cerca del Salón.

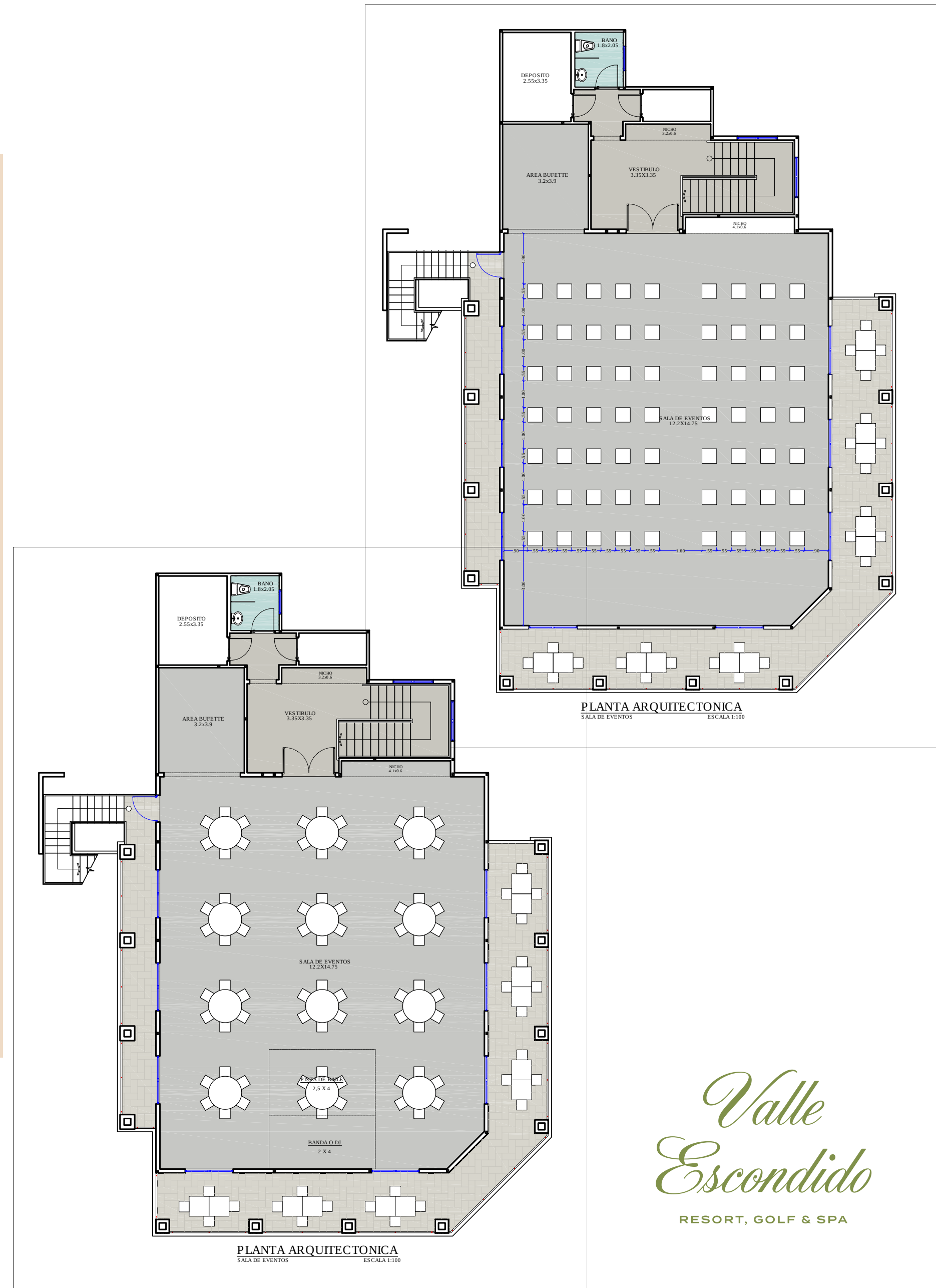
6 horas de salón para su evento

Horario especial de montaje y desmontaje

Tipos de Montajes y ocupación máxima

Aforo recomendado por el MINSA.

- ✓ Montaje tipo Banquete 100 personas
- ✓ Montaje tipo Coctel: 90 personas
- ✓ Montaje tipo teatro: 70 personas
- ✓ Montaje tipo U: 30 personas



Salón Bambú

Locación ideal para realizar bodas y eventos corporativos

*Mínimo de consumo desde 4,500.00 (temporada verde)

Salón Bambú, especial para celebrar su ceremonia íntima con amigos y familiares o realizar aquella reunión privada contando siempre con una espectacular vista hacia los jardines, este salón cuenta con aire acondicionado si es de su preferencia.

Generales - Salón Verde Sabor Escondido

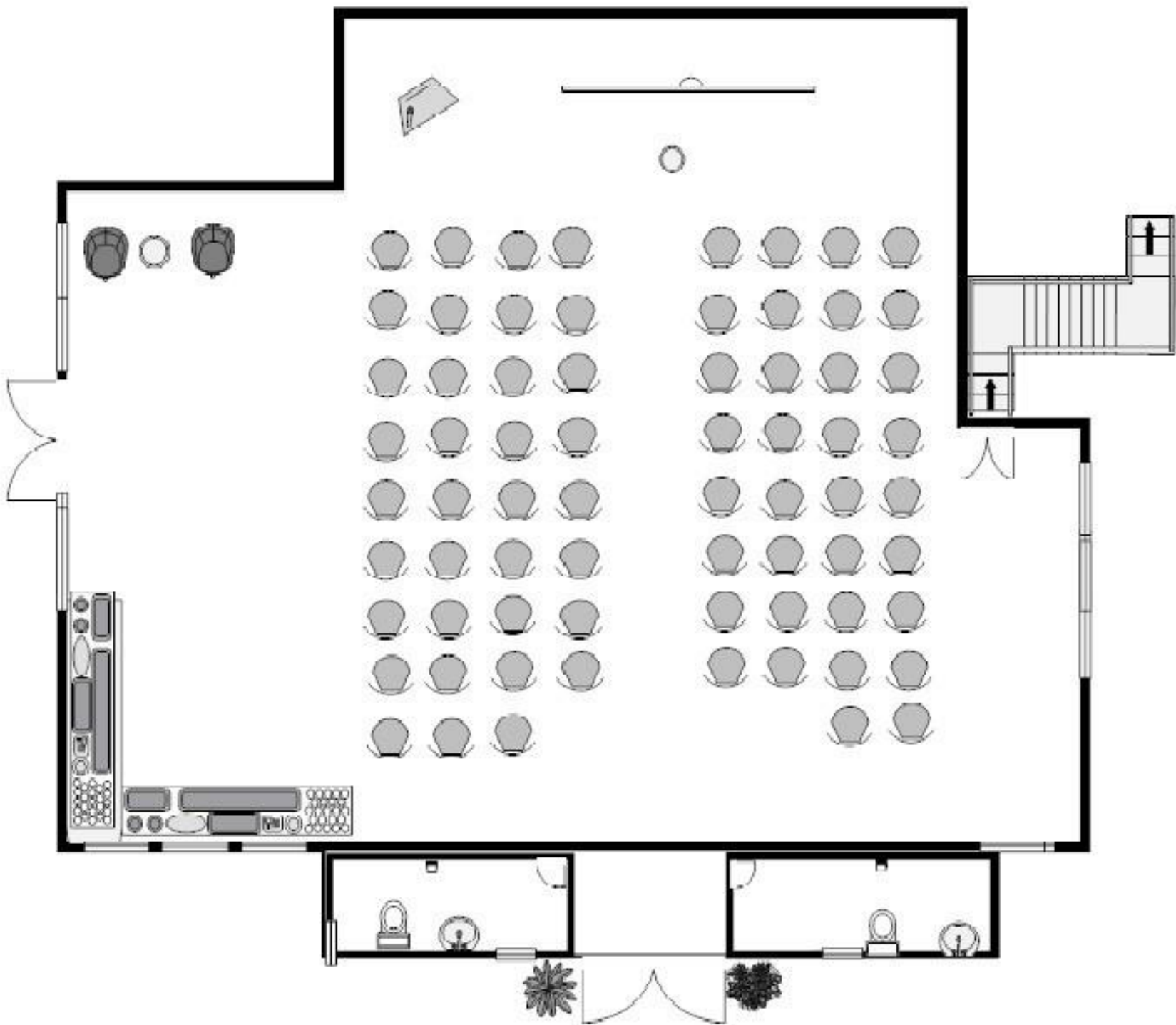
- ✓ Área de salón especial para 80 personas.
- ✓ Área de la terraza, bajo techo ideal para colocar el buffet general
- ✓ Amplias terrazas .
- ✓ Área de terraza al aire libre, ideal para colocar un mini lounge para 20 personas.
- ✓ Estacionamientos amplios y cerca del Salón.
- ✓ 6 horas de salón para su evento.

Horario permitido hasta las 11:00 p.m (según horario de toque de queda vigente)

Tipos de Montajes y ocupación máxima

Aforo recomendado del MINSA

- ✓ Montaje tipo Banquete 60 personas
- ✓ Montaje tipo Coctel: 60 personas
- ✓ Montaje tipo teatro: 60 personas
- ✓ Montaje tipo U: 15 personas



Terraza El Higuierón

Locación ideal para realizar bodas, eventos sociales o corporativos.

*Mínimo de consumo \$3,500.00 (temporada verde)

Terraza El Higuierón es un espacio único y hermoso situado junto la Quebrada Grande y rodeado de jardines de flores que le harán lucir un espacio ideal para sesiones de fotos y no olvidar aquellos momentos especiales.

Generales

- ✓ Espacios abiertos en el centro de Valle Escondido Resort.
- ✓ Rodeado de exuberante naturaleza
- ✓ Su escenario principal es la Quebrada Grande que corre justo a un lado.
- ✓ Rodeado de exuberante naturaleza.
- ✓ Las suites del hotel quedan a su alrededor.
- ✓ Área disponible hasta las 10:00 p.m
- ✓ Disponible en verano desde el 1ro.de Enero - 1ro. de Abril.

Capacidad máxima

50 a 70 personas. Aforo según recomendaciones del MINSA.



Anfiteatro

Locación ideal para realizar conciertos, obras de teatro, fotos de boda.

*Mínimo de consumo 2,500.00/ Precio de alquiler 1,500.00

Nuestro Anfiteatro está diseñado especialmente para realización de eventos al aire libre tales como: conciertos, obras de teatro o ceremonia.

Generales - Anfiteatro

- ✓ Estructura al aire libre
- ✓ Escalones donde se sientan los espectadores están cubiertos de grama.
- ✓ Cojines disponibles.
- ✓ Escenario con techo.
- ✓ Espacio detrás del telón para camerinos a ambos lados.
- ✓ Recomendación de uso temporada seca desde el 15 de diciembre hasta 01 de abril.

Ocupación máxima:

Capacidad para 300 personas.

Aforo según recomendaciones del MINSA.



Información General



Celebra la vida...

*Valle
Escondido*
RESORT, GOLF & SPA

Términos y Condiciones del Hotel

Las cotizaciones son válidas por 72h - Reservas están sujetas a disponibilidad y a confirmación previa.

Los horarios de la recepción del hotel son desde las 7am - 11pm.

Hora de entrega de los cuartos es 3pm.

Hora de salida de los cuartos es 12md. Autorizamos a nuestros grupos seguir usando nuestras instalaciones exteriores y salones después de la hora de Check out con previo acuerdo y disponibilidad, sin ningún costo adicional.

Cualquier otro servicio adicional a su cotización deberá ser solicitado por escrito por el cliente y será facturado aparte.

El Hotel tiene un servicio de "**concierge**" para recomendarles servicios externos al hotel, y coordinar sus reservas con restaurantes, transportes ó/y actividades exteriores. No nos hacemos responsables de ninguna inconformidad o incidentes con servicios contratados con otras empresas y organizaciones.

A nuestras tarifas será sumado el 7% de Itbm.

Importante

Solo aceptamos bodas planeadas a través de un **Planner** certificado o permítanos encargarnos y con gusto le ofrecemos este servicio de planificación.

Si usted requiere contactar proveedores para su evento nosotros le proporcionamos una lista de los mejores!

Beneficios:

Tarifa especial para invitados (sujeto a temporada y disponibilidad) servicios del hotel + un 10% de descuento sobre la tarifa regular de hospedaje para los invitados.

Políticas de Reservas:

Reserve con Visa o Master Card, o por depósito en el Banco General cuenta corriente 03 48 01 04 74 62 7 a nombre de **Liberty Services Corporation**.

Reserve su fecha con el 50% de abono del mínimo de consumo del salón.

Hotel y Eventos

El Hotel no otorga créditos. Una devolución antes de 30 días antes del evento está sujeta al cargo del 10% sobre la totalidad pagada correspondiente a gastos administrativos.

Se hará un cargo por "No Show" del 100% del total de estadía, si una reservación confirmada es cancelada 15 días antes o menos de la fecha prevista de llegada.

Para no afectar la organización de su evento y garantizar con exactitud los servicios contratados, no aceptamos cambios a la cotización ó variación de número de invitados.

Esto deberá ser solicitado a los 30 días o menos antes de la fecha de su reserve. Excepto acuerdo con la administración del hotel Valle Escondido Resort. El cambio será sujeto a disponibilidad y requerirá una nueva y previa cotización y firma de compromiso de pago por el cliente. El hotel no otorga créditos.

Términos y condiciones de uso de salones

Cada una de nuestras áreas y salones cuentan con su decoración y mobiliario, al final debe ser entregado en su estado original. Su evento incluye mantelería color blanco, cristalería, vajilla, cubertería, servilletas de tela, sillas tiffany transparentes, mesas redondas de 60”, mesas redondas de 48”, mesas cocteleras y sillas cocteleras, barras de bar.

Montaje y desmontaje

Salón Quebrada Grande: Se entrega desde 1 día antes a las 12:00 m.d con la piscina tapada con su plataforma y piso de grama verde. El decorador puede iniciar sus actividades a partir de la 1:00 p.m y puede trabajar toda la noche si es requerido. Éste salón estará abierto exclusivamente para el montaje y organización de su evento.

El desmontaje del Salón Quebrada Grande puede iniciar desde las 3:00 a.m que finalice el evento y debe ser entregado limpio en su totalidad a las 10:00 a.m. El decorador debe hacerse cargo de recoger y botar la basura de flores y desechos utilizados en su decoración.

El cliente será el responsable de asumir los cargos por incumplimiento o demora de desmontaje: \$250.00 por hora

Salón Las Vistas y Salón Bambú: Se entrega a las 8:00 p.m del día anterior al evento. Sólo se permite descargar estructuras grandes tales como pisos, trust decorativos, pista de baile, mobiliarios de mesas, sillas y arreglos florales a partir de las 8:00 p.m en adelante. No se permite descargar en horas operativas del restaurante, sin embargo sí permitimos decorar y trabajar dentro del salón en horario regular.

en general actividades a partir de la 9:00 p.m y puede trabajar toda la noche si es requerido. Éste salón estará abierto exclusivamente para el montaje y organización de su evento.

El desmontaje del Las Vistas debe iniciar al finalizar el evento y debe ser entregado limpio en su totalidad a las 10:00 a.m. El decorador debe hacerse cargo de recoger y botar la basura de flores y desechos utilizados en su decoración.

El cliente será el responsable de asumir los cargos por incumplimiento o demora de desmontaje: \$250.00 por hora

Terraza Higuierón: Se entrega a las 6:00 p.m del día anterior al evento.

Sus proveedores pueden trabajar toda la noche si es requerido. Éste salón estará abierto exclusivamente para el montaje y organización de su evento.

El desmontaje debe iniciar al finalizar el evento y debe ser entregado limpio en su totalidad a las 10:00 a.m. El decorador debe hacerse cargo de recoger y botar la basura de flores y desechos utilizados en su decoración.

El cliente será el responsable de asumir los cargos por incumplimiento o demora de desmontaje: \$250.00 por hora

Servicio de buffet

El cliente contrata nuestro servicio de buffet por persona y será atendido por nuestro personal de Chef y cocina hasta brindar la atención al 100% de sus invitados.

¿Desea tener comida durante todo su evento? El cliente puede contratar un buffet extendido si desea tener comida disponible toda la noche durante su evento, el precio extra por persona será el mismo de su menú elegido

Seguridad y Bioseguridad

La seguridad puede ser contratada para sus eventos privados. No nos hacemos responsable por artículos olvidados o perdidos.

Velamos por la bioseguridad de todos sus invitados y de nuestros clientes, el Resort le brinda el servicio de agente de Bioseguridad que velará por el bienestar de todos desde el inicio de su evento hasta finalizar, servicio sin opción de omitir en su cotización \$75.00 + impuestos.

Señalización

Valle Escondido Resort, no provee señalización para funciones privadas, sin embargo se le asiste al cliente si la trae consigo. Únicamente se le permite colocarlos en el área de grupos y espacios para convenciones.

Staff

Debido a las leyes del trabajo, para el pago de las horas extras aplican cargos, cualquier incremento en horario del evento tendrá su cargo extra más costo de servicio.

Horarios establecidos

Horario regular de los salones establecidos hasta las 12:00 m.n (completando las 6 horas de uso de salón)

Desde las 12:00 m.n hasta las 3:00 a.m el cliente dispone de pagar horas extras de salón más \$10.00 de cada hora extra del personal.

La primera hora extra tiene un costo de \$300.00 + impuestos. (1:00 a.m a 2:00 a.m)

La segunda hora extra tiene un costo de \$500.00 + impuestos. (2:00 a.m a 3:00 a.m)

Eventos Privados

Todo eventos de grupo privado está sujeto a los cargos arriba mencionados.

Para todas las fiestas o cocteles privados aplica un mínimo de 25 personas.

Actividades de Grupo

Los eventos privados de grupo están estrictamente limitados a las áreas designadas las cuales no serán frecuentadas por todos los huéspedes y no causarán molestias a los mismos.

¡Gracias por preferirnos!

