
Bienvenidos

Los acogedores espacios,
exteriores e interiores, rodeados
de un exquisito ambiente
colonial y de coloridos jardines,
son irresistibles para un cóctel
o banquete.

Nuestra gastronomía le
asegurará un evento memorable
con una excelente variedad
culinaria.

Ideales para cualquier tipo de
celebración. El Hodelpa Nicolás
de Ovando y Hodelpa Casa
Real conjugan una atmósfera de
antaoño e invitan a descubrir lo
auténtico y memorable que
puede ser su evento.

HODELPA
NICOLAS DE OVANDO
— EMBLEMATIC HOTEL —





Desayuno Nicolás de Ovando

- Café, Café descafeinado, infusiones, variedad de jugos naturales.
- Rincón de cereales, yogurt y leche.
- Rincón de panadería, mermeladas, mantequilla y aceite de oliva.
- Embutidos y quesos: jamón serrano, jamón cocido, jamón de pavo, salami genoa, mortadella, pastrami, salmón ahumado, tarrina de pollo o salmón, quesos gouda, danés, cheddar, mozzarella y crema.
- Tomate, cebolla, lechuga, aceitunas, salsas y aderezos.
- Variedad de víveres hervidos o salteados.
- Bacon, salchichas.
- Estación de tortillas en vivo.
- Variedad de frutas tropicales y conservas.

USD\$20.00

*Precios por persona
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



DESAYUNOS EJECUTIVOS

VEGETARIANO

- Wraps de espinaca con vegetales y queso de cabra
- Ensalada de frutas frescas
- Pancake casero con mermelada de manzana y fresa
- Ensalada con guacamole
- Huevos a elección:
 - Omelet con vegetales
 - Revueltos con champiñones
 - Avocado toast
 - Huevos hervidos

DESAYUNO NÓRDICO

- Ensalada de frutas frescas
- Wafle casero con mermelada de manzana o chocolate
- Salmón ahumado
- Pastrami a la pimienta
- Huevos a elección:
 - Omelet con finas hierbas
 - Huevos revueltos
 - Huevos pochados
 - Huevos fritos

INTERNACIONAL

- Ensalada de frutas frescas
- Pancake casero con mermelada de manzana o fresa.
- Surtido de embutidos y quesos
- Quesadilla de pollo / res al estilo cochinilla pibil
- Huevos a su elección:
 - Omelet con chorizo
 - Huevos revueltos con jamón serrano
 - Huevos Benedictine
 - Avocado toast

Cada desayuno incluye: selección de bollería variada, bebidas calientes y jugos natural ilimitados.

USD\$20.00

*Precios por persona

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK DE BIENVENIDA

\$7.00

1 opción de jugo natural / café / café descafeinado / leche / infusiones / cocoa en polvo / agua mineral

DÁVILA BREAK

\$11.00

1 opción de jugo natural / cafe / cafe descafeinado / leche / infusiones / cocoa en polvo / agua mineral / 2 opciones saladas / 1 opción dulce

LA HUERTA BREAK

\$13.50

2 opciones de jugos naturales / cafe / cafe descafeinado / leche / cocoa en polvo / agua mineral / 2 opciones frías / 1 opción caliente / 1 opción dulce / cocoa en polvo / agua mineral

OVANDO BREAK

\$20.00

2 opciones de jugos naturales / cafe / cafe descafeinado / leche / cocoa en polvo / agua mineral / 2 opciones frías / 2 opciones calientes / 2 opciones dulces

*Precios por persona en dólares americanos
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



COFFEE BREAK

OPCIONES A ELEGIR:

JUGOS NATURALES

Naranja / Limón / Sandía / Melón / Chinola
Fruit Punch / Piña / Jugo Verde

OPCIONES CALIENTES

- Croquetas de jamón serrano
- Croquetas de pollo
- Catibias de res / queso / pollo
- Mini tacos de res y pollo
- Mini hamburguesa americana
- Bollitos de yuca
- Empanadas de pollo, res, queso
- Tequeños
- Quesadillas
- Mozzarella Sticks
- Canasta de platano con aguacate y camarones
- Egg roll de vegetales
- Falafel
- Sushi Filadelfia y salsa de anguila

OPCIONES FRÍAS

- Mini sandwich de jamón y queso
- Mini sandwich de pollo
- Mini sandwich de atún
- Croissant relleno de mousse de queso
- Shot de frutas y granola
- Croissant de ricotta y espinaca
- Pincho de ensalada capresa tomate cherry y bolitas de queso
- Totopos con guacamole
- Wraps de tuna
- Wraps de ensalada Cesar
- Wraps de vegetales

OPCIONES DULCES

- Brownie
- Shots de tres leches
- Mousse de chocolate
- Mousse de chinola
- Mango shot
- Mini cheesecake de fresa
- Pie de limón
- Carrot cake con crema
- Yogurt griego con mermelada
- Flan de coco
- Coco horneado
- Majarete
- Bizcocho de vainilla
- Bizcocho de chocolate
- Coquitos al horno
- Galletas de chips
- Galletas de avena
- Banana bread



MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

- Gouda
- Brie
- Camembert
- Emmental
- Manchego
- Provolone
- Azul
- Parmesano
- Cabra
- Lomo embuchado
- Pastrami
- Roast beef
- Chorizo español
- Salami Genoa
- Salchicha curada
- Mortadella
- Bolognesa con pistacho
- Rincón de mermeladas
- Rincón de deeps

USD\$20.00

*Precios por persona
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



PLAN EJECUTIVO DE REUNIONES

INCLUYE:

- Dávila Break AM y PM
- Almuerzo a elección chef
- Bebidas sin alcohol durante el almuerzo

SALÓN EQUIPADO:

- Pantalla
- Internet WIFI
- Rotafolio

Equipos audiovisuales se contratan por separado.

USD\$55.00

*Precios por persona

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



CANAPÉS FRÍOS

- Rollo de zucchini queso crema y salmón ahumado
- Shot de hummus con pita chips
- Shot de gazpacho Andaluz
- Tartar de salmon sobre crujiente de yuca
- Bruschetta de burrata y tomate cherry
- Canapes de hummus de aceitunas negras tocino y perejil
- Mini cóctel de camarones
- Camarón, tomate cherry en salsa sweet spicy
- Bolitas de queso de cabra cocrantes con finas hierbas
- Mini pinchos de embutidos
- Mini sushi de atún
- Mini bruchettas de pan con anchoas, tomate y ajo
- Shot de ceviche con leche de tigre
- Rollitos de salmón ahumado
- Mini causa limeña (pollo, camaron o atún)
- Jamón Ibérico con mermelada de tomate y pan de hierbas
- Wraps de tuna
- Wraps de ensalada Cesar
- Mini sandwich de Pastrami y Gouda
- Tortilla con Guacamole

USD\$3.00 por unidad

*Precios por unidad

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



CANAPÉS CALIENTES

- Tentáculo de pulpo al grill en salsa anticuchera
- Pincho mar y tierra
- Egg roll en salsa sweet chilli
- Dumpling de cerdo en salsa teriyaki
- Croquetas de manchego y jamón serrano
- Mini paella de mariscos
- Pincho de lechon sobre crujiente de yuca
- Croquetas de jamón serrano iberico
- Croquetas de plátano maduro y queso azul
- Chistorra de Navarra con pimientos
- Camarón envuelto en coco con salsa de mango y chipotle
- Pincho de res angus con chimichurri dominicano
- Pork belly en salsa asiática
- Canoas de mejillones a la parmesana
- Bastones de pollo en salsa y aderezo mix and grill
- Mini cubano

USD\$3.50 por unidad

*Precios por unidad

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



CANAPÉS DULCES

- Cóctel de frutas
- Financiero de pistacho
- Flan de coco
- Mousse de chocolate
- Profiteroles de fresas o chocolate
- Choux de chinola
- Pie de limón
- Majarete Brulee
- Mini panacotta al mango
- Ensalada de fresas a la menta
- Mini tartaletas de frutas exóticas
- Mini tiramisú
- Delicia de chocolate blanco y negro
- Mini choux de vainilla y caramelo
- Mini tartaleta de coco
- Mini fraisier con coco

USD\$2.50 por unidad

*Precios por unidad

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



BUFFET LAS DAMAS

ENSALADAS: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Bar de ensalada
- Ensalada Rusa tradicional
- Ensalada capresa
- Ensalada Cesar con croutones
- Ensalada de granos mixtos

PLATOS FUERTES: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Lomo de cerdo con salsa de mostaza al romero
- Pescado del día la parrilla en salsa al limón
- Pechuga de pollo a la parrilla con tomillo fresco
- Filete de res en salsa de hongos o reducción de vino tinto y romero
- Pechuga de pollo rellena de vegetales con salsa 3 quesos
- Filete de cerdo en costra de hierbas o salsa de pimienta verde
- Muslitos de pollo en salsa Barbecue

GUARNICIONES: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Arroz pilaf
- Arroz madrás
- Ratatouille de vegetales
- Berenjenas a la parmesana
- Pasta penne al pesto, pomodoro o ajillo
- Puré de yuca gratinado
- Puré de papas rustico
- Pastelón de plátano maduro
- Salteado de champiñones y vainita

POSTRES: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Flan de coco
- Mousse de chocolate
- Choux de chinola
- Pie de limón
- Shot de tres leche
- Cheesecake con fresas

USD\$33.00 P/P (Sin Postres)
USD\$38.50 P/P (Con Postres)

Precios por persona / Precios por cada buffet / Menú buffet se sirve a partir de 25 personas
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



BUFFET HERNÁN CORTÉS

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES: (ELEGIR UNA OPCIÓN)

- Crema de auyama
- Crema de cepa de apio
- Crema de lentejas con chorizo
- Crema de guandules con crujientes de chicharrón
- Sopa de fideos con pollo y vegetales
- Gazpacho de mango
- Sopa de remolacha

ENSALADAS: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Bar de ensaladas
- Mézclum de lechugas baby con queso de cabra, goji, pasas y semillas de cajuil con salsa de chinola y miel
- Ensalada Nuevo Orleans (diferentes tipos de lechugas, aguacate, bacon crujiente, piña, frutos secos, crustones y vinagreta barbacoa)
- Ensalada griega
- Ensalada de pasta tradicional
- Pipirrana con lomo de atún en aceite de oliva (garbanzos con pepino, cebolla, pimientos de colores, hierbabuena, limón y aceite de oliva)
- Ceviche del pescado del día con leche de tigre con coco

PLATOS FUERTE: (ELEGIR TRES OPCIONES, 1 PESCADO, 1 AVE , 1 CARNE)

Pescados:

Las opciones de pescados son las siguientes:

Bacalao

Salmón

Dorado

ESTOS PUEDEN SER:

- Salsa de coco
- Salsa al limón
- Salsa de coco al estilo samana
- Salsa de cava y perejil
- Salsa criolla
- Salsa de mango con sweet chilli

Aves:

- Pechuga de pollo rellena de vegetales con salsa 3 quesos
- Rollo de pavo relleno de frutos secos con salsa de queso azul y gravy
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa cremosa de limón y cilantro
- Pavo relleno al horno (trinchado)

Carnes:

- Pernil de lechón asado con corteza crujiente
- Medallones de res Angus en su jugo con champiñones y vainitas planas
- Chateaubriand al horno (trinchado)
- Pierna de cordero asada con tomillo y laurel
- Lomo de cerdo relleno de vegetales

Precios por persona / Precios por cada buffet / Menú buffet se sirve a partir de 25 personas

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



GUARNICIONES: (ELEGIR TRES OPCIONES)

- Arroz con azafrán
- Arroz trio
- Arroz pilaf
- Arroz con frutos secos
- Ratatouille de vegetales
- Papas panaderas
- Berenjenas a la parmesanas
- Pasta penne al pesto, pomodoro ajillo
- Puré de yuca gratinado
- Papas gratinadas a la crema
- Pastelón de platano maduro
- Vegetales salteados
- Coles de Bruselas gratinados con serrano, queso parmesano y hierbas provenzales

POSTRES: (ELEGIR DOS OPCIONES)

- Financiero de pistacho
- Flan de coco
- Mousse de chocolate
- Profiteroles de chocolate o fresas
- Choux de chinola
- Crumble de manzana
- Pie de limón
- Shot tres leches
- Cheesecake de dulce de leche
- Majarete Brulee

USD\$38.50 P/P (Sin Postres)
USD\$44.00 P/P (Con Postres)

Precios por persona / Precios por cada buffet / Menú buffet se sirve a partir de 25 personas

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



BUFFET NICOLÁS DE OVANDO

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES: (ELEGIR UNA OPCIÓN)

- Crema de auyama
- Crema de cepa de apio
- Crema de lentejas con chorizo
- Crema de guandules con crujientes de chicharrón
- Sopa de fideos con pollo y vegetales
- Gazpacho de mango
- Sopa de remolacha

ENSALADAS: (ELEGIR TRES OPCIONES)

- Bar de ensaladas
- Mézclum de lechugas baby con queso de cabra, goji, pasas y semillas de cajuil con salsa de chinola y miel
- Ensalada Nuevo Orleans (diferentes tipos de lechugas, aguacate, bacon crujiente, piña, frutos secos, crustones y vinagreta barbacoa)
- Ensalada griega
- Ensalada de pasta tradicional
- Pipirrana con lomo de atún en aceite de oliva (garbanzos con pepino, cebolla, pimientos de colores, hierbabuena, limón y aceite de oliva)
- Ceviche del pescado del día con leche de tigre con coco
- Mesa de quesos y embutidos

PLATOS FUERTE: (ELEGIR TRES OPCIONES, 1 PESCADO BARRA MARISCOS, 1 AVE, 1 CARNE)

Pescados:

Las opciones de pescados se verán en el acto ya que trabajamos con pescados frescos del día. Estos pueden ser:

Pescados:

- Lubina
- Mero batata
- Salmón
- Camarones

Salsas

- Salsa de coco al estilo Samaná
- Mango sweet chilli
- Salsa a limon
- Salsa de cava y perejil
- A la criolla
- Salsa Merniere

Aves:

- Pechuga de pollo rellena de vegetales con salsa 3 quesos
- Rollo de pavo relleno de frutos secos con salsa de queso azul y gravy
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa cremosa de limón y cilantro
- Pavo relleno al horno (trinchado)
- Guinea criolla al horno

Carnes:

- Pernil de lechón asado con corteza crujiente
- Medallones de res Angus en su jugo con champiñones y vainitas planas
- Chateaubriand al horno (trinchado)
- Pierna de cordero asada con tomillo y laurel
- Lomo de cerdo relleno de vegetales
- Chivo al horno al ron añejo
- Trinche de Sirloin

Precios por persona / Precios por cada buffet / Menú buffet se sirve a partir de 25 personas

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



GUARNICIONES: (ELEGIR TRES OPCIONES)

- Arroz con azafrán
- Arroz trio
- Arroz pilaf
- Arroz con frutos secos
- Ratatouille de vegetales
- Papas panaderas
- Berenjenas a la parmesanas
- Pasta penne al pesto, pomodoro, ajillo
- Puré de yuca gratinado
- Papas gratinadas a la crema
- Pastelon de platano maduro
- Vegetales salteados
- Papa rellena de queso crema y puerro
- Estación de wok en vivo

POSTRES: (ELEGIR TRES OPCIONES)

- Financiero de pistacho
- Flan de coco
- Mousse de chocolate
- Profiteroles de chocolate o fresas
- Choux de chinola
- Crumble de manzana
- Pie de limón
- Shot tres leches
- Cheesecake de dulce de leche
- Majarete Brulee
- Red velvet cake
- Pecan Pie
- Cheesecake de cajúil

USD\$44.00 P/P (Sin Postres)
USD\$50.00 P/P (Con Postres)

Precios por persona / Precios por cada buffet / Menú buffet se sirve a partir de 25 personas

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



MENÚ PLATEADO

DEBE ELEGIR UNA OPCIÓN DE CADA PLATO

OPCION 1

Entradas

- Camarones en tempura salsa spicy
- Carpaccio de res con queso parmesano y rúcula
- Ensalada griega de quinoa

Platos Fuertes

- Escalopines de pollo en salsa de hongos y gratan de papas
- Lubina entera con vegetales a la parrilla
- Mero batata con salsa de tamarindos y puré de camote
- Churrasco Angus con Gnocchi de auyama y salsa blue cheese
- Costillas de cordero sobre orso de pesto
- Chivo liniero sobre risotto de guandules y crocante de platanos maduro

Postres

- Trinitaria
- Flan de coco
- Carrot cake
- Carpaccio de frutas

USD\$35.00 P/P

OPCION 2

Entradas

- Ensaladas de rúcula con queso feta frutos secos pralines de almendras
- Tataki de atun
- Mofonguito de chivo liniero

Platos Fuertes

- Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, dátiles, chorizos, espárragos y coles de Bruselas
- Filet mignon en salsa de vino masala con pure de papas rústico
- Pulled pork con arroz frito de vegetales
- Lomo de bacalao con mil hojas de papas
- Salmón a la plancha con vegetales al grill

Postres

- Trinitaria
- Flan de coco
- Carrot cake
- Carpaccio de frutas

USD\$40.00 P/P

Precios por persona / menú emplatado hasta 20 personas, a partir de 20 pax sujeto a cotización
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



BRUNCH 1502

OPCION 1 ENTRADA FRÍAS

- Salmón ahumado con sus guarniciones
- Salpicón de mariscos
- Cóctel de camarones al bloody mary (sin alcohol y sin picante)
- Ensalada de mil y un colores
- Ensalada de berenjenas asadas queso ahumado
- Ensalada de orzo con atún
- Ensalada de quinoa con queso feta
- Ensalada de la huerta
- Variedad de vegetales crudos (Tomate, Zanahoria, Pimientos, Pepino)
- Variedades de Salsas (Vinagreta, Mayonesa, Cocktail)

ESTACIONES

- Bisque de mariscos
- Sancocho de gallina
- Estación de pasta (en la estufa de madera)

SELECCIÓN DE PANES VARIADOS

PRECIO RD\$2,500 + 28% P/P

Horario de 12PM – 4PM

Mimosa de Bienvenida + Copa de Vino

Animación Musical

Mínimo 25 personas

OPCION 2 PLATOS FUERTES

- Filete de Salmón en Salsa de fruta de la pasión
- Filete de dorado en salsa de coco (LA TRADICIONAL)
- Pechuga de pollo rellenas de vegetales y 3 quesos
- Alitas de pollo en salsa barbacoa
- Roletín de cerdo relleno de ciruelas y tocineta
- Filete de res salteado en dados con hongos y vegetales

GUARNICIONES

- Juliana de vegetales al curry
- Pastelón de plátano maduro con queso
- Arepitas de maíz
- Papas panaderas
- Moro de guandules

POSTRES

- Pie de manzana
- Tarta de coco
- Mousse de chocolate blanco
- Majarete brulé de vainilla
- Brazo gitano de tiramisú
- Bizcocho dominicano
- Ensalada de fruta
- Variedad de panes

Precios por persona

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



BARRAS ABIERTAS

NACIONAL

2 HORAS	\$22.00
3 HORAS	\$27.00
Hora Adicional	\$15.50

Incluye:

Coctelería nacional: Fruit Punch y Piña Colada / Ron Brugal (Añejo o extraviado) / Whisky 8 años / Vodka Stolichnaya / Vino tinto y blanco Novecento / Cerveza Local / Refrescos / Jugos / agua mineral

INTERNACIONAL

2 HORAS	\$27.00
3 HORAS	\$33.00
Hora Adicional	\$17.50

Incluye:

Coctelería nacional: Fruit Punch y Piña Colada / Ron Barceló (Barcelo imperial o Brugal Leyenda / Chivas Regal 12 años / Vodka Grey Goose ó Absolut / Vino tinto y blanco Novecento / Cerveza Local / Refrescos / Jugos / agua mineral

(La bebida es por trago y la garantía no será menor a la cantidad de personas en el evento)

Precios por persona
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



PLANES DE VINOS

ARGENTINA	\$ 20.00
Novecento Mallbec , Mendoza / Novecento Chardonnay, Mendoza	
Dante Robino Malbec	
CHILE	\$ 20.00
Santa Helena Cabernet Sauvignon, Valle Central / Santa Helena Sauvignon Blanc, Valle Central	
Tarapacá Cabernet Sauvignon / Tarapacá Sauvignon Blanc	
CALIFORNIA	\$ 24.00
Vino Apothic Red / Vino Aphotic White	
Vino Tinto Black Cloud Red Blend	
ESPAÑA	\$ 24.00
Borsao Selección Garnacha, Campo de Borja / Borsao Selección Macaneo-Chardonnay, Campo de Borja	
Cava Bonaval Brut	
Senorio de Pecina Cosecha 2020	
Vino Scarlet Dark	
FRANCIA	\$ 28.00
Clarendelle Brodeaux Blanco 2021	
Clarendelle Brodeaux Rouge 2016	
Clarendelle Brodeaux Rose 2022	

*Precios por persona en dólares americanos, servicio ilimitado por dos horas incluye bebidas sin alcohol.
*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



DESCORCHE

DESCORCHE BOTELLAS DE DESTILADOS Y VINOS

\$14.00

Precios Por Botella

CERVEZAS LOCALES

Presidente	\$5.00
Presidente Light	\$5.00
Corona	\$5.00

AGUA MINERAL

Nacional sin gas	\$3.00
Nacional con gas	\$3.00
San Pellegrino 75cl	\$6.00
San Benedetto 75 cl	\$6.00

Precios por unidad

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.



PRECIOS POR BOTELLA

REFRESCOS

Coca Cola	\$3.00
Coca Cola Light	\$3.00
7up	\$3.00
Tónica	\$3.00
Club Soda	\$3.00

JUGOS (PRECIO POR GALÓN

Fruit Punch	\$40.00
Naranja	\$40.00
Limonada	\$40.00
Piña Colada	\$40.00
Cranberry	\$40.00

Precios por unidad

*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.

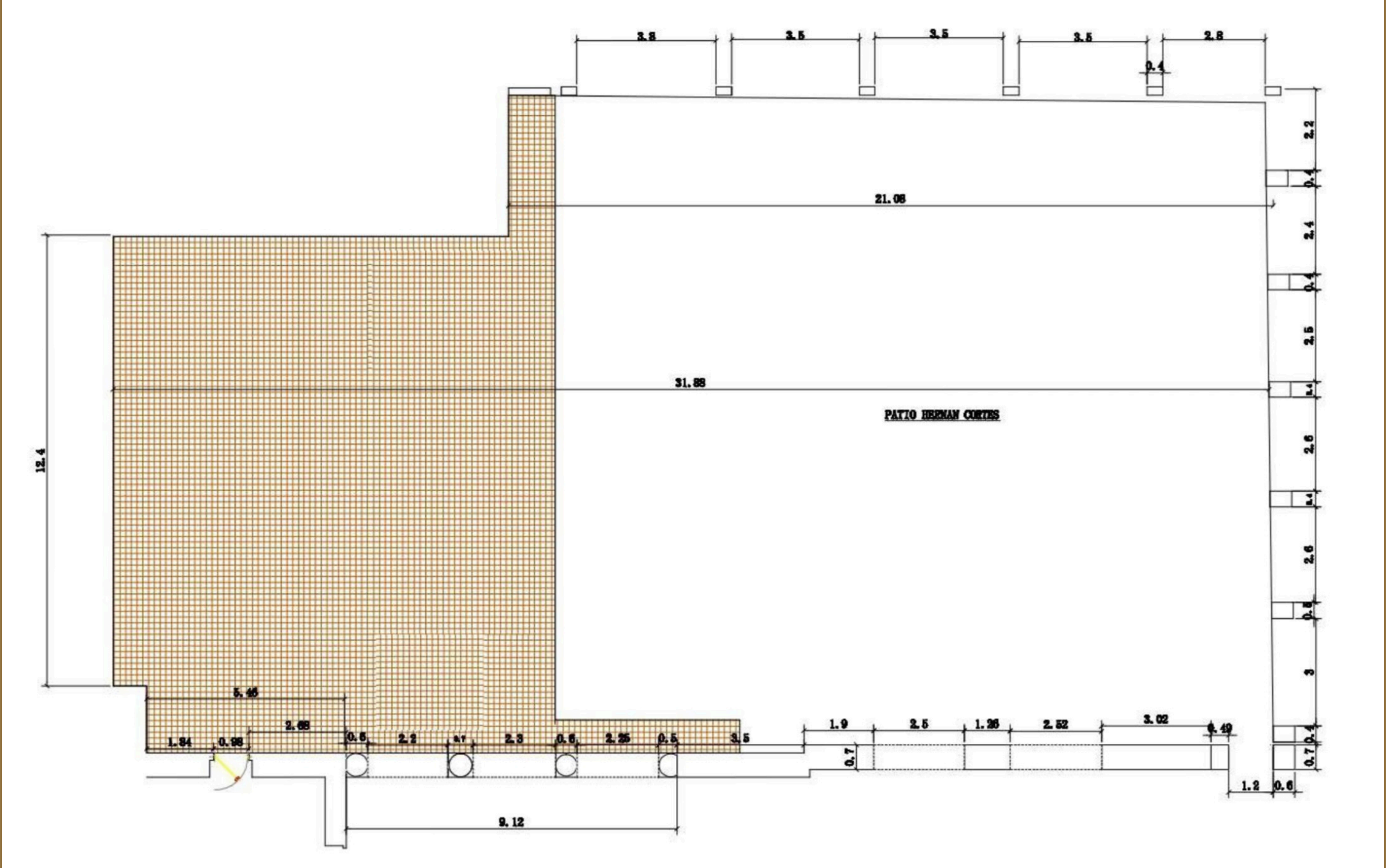


SALONES

MEETING ROOMS SPECIFICATIONS

7 Meeting Rooms equipped with the latest technology / 300 pax

ROOM NAME	DIMENSIONS HEIGHT X WIDE X LENGHT (MTS)	 Surface	 Theatre	 Cocktail	 Banquet	 Boardroom	 U-Shape	 Classroom
PATIO BARTOLOMÉ DE LAS CASAS	18 x 21.5	630m2	400	300	300	N/A	N/A	250
PATIO DE LOS DÁVILA	7.5 x 14	105m2	80	70	N/A	N/A	N/A	N/A
Fuerte El Invencible	-	-	200	150	N/A	N/A	N/A	100
AMBAR	3 x 4.9 x 13	48m2	40	50	50	20	20	15
Pedro Mir	3 x 4 x 6	15m2	15	N/A	N/A	15	10	N/A
Cibao	5 x 4.4 x 12.8	50m2	50	N/A	40	35	35	35
Restaurante	-	56.86m2	N/A	100	80	70	60	N/A



Patio Bartolomé de las Casas



REGLAMENTOS BANQUETES

GARANTÍA

1. El Hotel se responsabiliza a guardar el espacio o salón requerido por el cliente para la fecha prevista por ambos, de aumentar la cantidad de personas y el salón o espacio no permita dicho aumento, el Hotel se contactará con el cliente a fin de asignarle otro espacio de lo que tenemos disponibles en nuestra propiedad.
2. El monto cotizado será el monto mínimo a cobrar, el aumento deberá ser pago por el cliente al final del evento.
3. El contrato con la selección de alimentos y bebidas deberá estar debidamente firmado.
4. El Hotel no permitirá el retiro de alimentos de los eventos, pues los mismos corren el riesgo de no tener la temperatura adecuada en su manipulación, causando daños a las personas que lo consuman.

FORMA DE PAGO

1. El Hotel únicamente acepta las siguientes formas de pago: (1) Efectivo, (2) Tarjeta de crédito, (3) Transferencia Bancaria (4) Cheques certificados.
2. Todos los cargos del evento deberán ser firmados por la persona responsable al ser servidos. Las facturas les serán preparadas máximo tres días después de la actividad. Si es necesario hacerle un reembolso al cliente que paga por adelantado, este debe hacer una comunicación, solicitando el monto al Hotel. Este proceso dura un mínimo de dos semanas

DEPÓSITOS, CANCELACIONES y MODIFICACIONES

1. EL HOTEL requiere al momento de la reservación para la realización del Evento la suma equivalente al veinticinco por ciento (25%) del monto total establecido en la cotización presentada a tales fines para confirmación de la fecha y el salón.

2. El pago completo debe realizarse (7) días laborables antes del evento.

CANCELACIONES

1. Toda cancelación deberá ser notificada por escrito al Departamento de Banquetes & Eventos un mes antes del evento, de lo contrario se le aplicará un cargo del 50% del monto total.

2. Los eventos cancelados tendrán como penalidad la retención del deposito de garantía por un plazo de (6) meses a partir de la fecha en que fue realizado. Dentro de este plazo este monto podrá ser utilizado como pago, abono o deposito para cualquier otro evento posterior.

3. Luego de vencido el periodo de retención de seis (6) meses, el monto del deposito de garantía retenido ser aplicado de forma definitiva como compensación al hotel.

BEBIDAS

1. El cliente debe entregar las bebidas para descorche 1 día antes de sus eventos en el Departamento de Recibo, en horario de 8:00 AM - 4:00 PM de lunes a viernes y 8:00 AM - 12:00 PM los sábados. El cliente le entregará un listado firmado del total de la mercancía a entregar. Al finalizar deberán revisar contra listado el excedente y luego planificar recogerlas la misma noche o al otro día hábil después del evento.

2. No son permitidos los brindis de Casa Licoreras ni de ninguna institución que tenga brindis de promociones de productos.

3. Será responsabilidad del cliente el control de las bebidas, cuando el brindis del evento sea por servicio. No se aceptan reclamos de los consumos luego 2 días de finalizada la actividad.

DECORACIONES, MÚSICA Y EQUIPOS

1. Los equipos, tabla de bizcocho, materiales de decoración y otros usados en decoración de sus eventos, deberán asignarlos únicamente a la persona que se hará cargo de la decoración, para la traída y retiro de los mismos. Deben ser traídos el mismo día del evento a partir de las 11:00 AM y retirados al día siguiente de la actividad a partir de las 11:00 AM. El Hotel no se hace responsable del almacenamiento de los mismos, tampoco recibe ni entrega a suplidores de alquileres que estén contratados directamente por el cliente. Todo artículo decorativo debe ser recogido al finalizar el evento.

2. Específicamente para bodas, cumpleaños, y cualquier evento que necesite decoración, la decoradora del evento deberá traer su personal de apoyo para hacer los trabajos de floristerías, colocado de adornos, movida de sus materiales. El Hotel no se hace responsable de rotura o pérdida de materiales

o mercancías durante el evento.

3. En caso de necesitar música en el evento, tiene que ser música ambiental, por no molestar a los huéspedes del hotel. En caso de necesitar música bailable, se tiene que solicitar al coordinador de eventos para autorización. En todos casos, el volumen de música no deberá excederse de 65db en las habitaciones y zonas de huéspedes.

- **Patio Los Dávila:** Solo se permite la música acústica, no está permitido el uso de amplificadores. El horario actividades es a partir de las 11:00AM hasta las 5:00PM

- **Patio La Huerta:** No está permitido ningún tipo de música o uso de amplificadores para voz o cualquier tipo de sonido. El horario actividades es a partir de las 11:00AM a 5:00PM.

- **Patio Nicolás de Ovando:** Zona reservada para el uso exclusivo de los huéspedes alojados en el hotel.

- **Patio Bartolomé de las Casas:** Música bailable permitida desde las 10:00AM hasta las 11:00PM, música permitida hasta los 65DB. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- **Fuerte El Invencible:** Música bailable desde las 10:00AM hasta las 1:00AM, no se debe de rebasar los 65 db. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- La celebración o ejecución de Hora Loca o actividades que alteren el nivel de ruido o tranquilidad no están permitidas en cualquier punto de las instalaciones. En Hodelpa Casa Real No Aplica

- Hodelpa Casa Real: Música bailable desde las 10:00AM hasta la 1:00AM, no se debe de rebasar los 65 db. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- Cualquier otro punto o sitio no previsto en este listado está sujeta a la ponderación de la Gerencia General.

4. El Hotel no permitirá que ningún suplidor saque durante eventos ya iniciados en salones de reuniones, algún material decorativo dejado por descuido. Tampoco asumirá responsabilidad de pago por alquileres por no poder retirarlos, justificando que están al uso del Hotel, ya que está muy claro que el cliente debe retirarlos el día después del evento. Están los casos de sillas, plantas, floreros decorativos, Etc.

5. No se permite hacer los arreglos en flores dentro de los salones de banquetes, pero se les asignará un área para estos fines, al finalizar las mismas deberán recoger todos los excedentes de los materiales y comunicar a un personal del hotel para la limpieza del lugar.

6. Está terminantemente prohibido usar clavos, pega, colgar decoraciones o cualquier otro tipo de promociones, banderolas u otro material en las paredes o techos del Hotel.
7. No somos responsables de equipos dejados en el hotel sin un inventario de los mismos.
8. Al terminar su evento llevarse banderolas, material promocional y cualquier material del curso y revisar los salones con el camarero. No almacenamos estos materiales en el Hotel.
9. No somos responsables de materiales dejados o reclamados al día siguiente de la actividad.
10. Los decoradores de eventos sociales deberán firmar reglamentos diseñados especialmente para ellos.
11. No se permite consumir alimentos para el personal de apoyo en las áreas designadas para los eventos.

DAÑOS:

1. El cliente será responsable por cualquier daño físico a la propiedad causado por invitados, personas o entidad que le represente durante el tiempo que tienen contratado para su evento, los costos de reparación serán cargados previa evaluación realizada por el Hotel.
2. También serán responsables de las pérdidas de equipos como cubertería, platos, servilletas y cualquier utensilio utilizados para la actividad.
3. El Hotel no asume ninguna responsabilidad por propiedades personales tales como celulares, cámaras, lentes y equipos utilizados por los invitados del evento, dejados sin supervisión por los dueños.
4. El Hotel solicita que el personal que ustedes contratan para la música de sus eventos, montadores de luces y otros equipos electrónicos, traigan sus brakers para ser conectado a la caja que está en los salones y/ o las áreas. Antes de instalarlos deben pedir asistencia al Departamento de Mantenimiento para evitar malas conexiones.
5. Cuando alquilen sus equipos audiovisuales fuera del Hotel, favor de solicitarles un UPS para evitar interrupciones a sus presentaciones. Si es su propio equipo, se les pide seguir las mismas recomendaciones.
6. El Hotel no se hace responsable de daños causados por averías eléctricas de emergencias causadas por EDEESTE.

SEGURIDAD

1. No se permite el bloqueo de puertas de entrada o salida de los salones, tampoco tapar con decoración los letreros que indican salida, cables eléctricos o bocinas.
2. No aceptamos uso de fuegos artificiales dentro de áreas cerradas y si los fuera a utilizar en la piscina, la persona a cargo debe reunirse con nuestro Gerente de Seguridad y Mantenimiento antes del evento para indicar el área a utilizar.
3. Sólo es permitido la cantidad de personas que indica del contrato de acuerdo a su capacidad máxima.
4. Cuando sea necesario instalar equipos de alto consumos, máquinas de luces y otros, es necesario consultar con una persona del departamento de mantenimiento para la instalación de los mismos.
5. Cada persona participando del montaje (decoradora, empresa de alquileres orquestas, bailarines etc.).
6. Deberán de identificarse al entrar el hotel ya que no se permite el acceso a personas sin cédula de identidad u otro documento de identificación.

HODELPA
NICOLAS DE OVANDO
— EMBLEMATIC HOTEL —

Calle Las Damas, Ciudad Colonial No. 10211

Santo Domingo, República Dominicana

✉ banqueteshno@hodelpa.com

☎ 809.685.9955

📞 849.455.9732 - 33



HODELPA

HOTELS