



HOTEL
**HACIENDA
SUPRACAFÉ**

Matrimonios





índice

Tradición que se respira	<i>pág 6</i>
Matrimonios Religiosos.....	<i>pág 10</i>
El Banquete.....	<i>pág 12</i>
Un deleite para los sentidos.....	<i>pág 14</i>
Full House	<i>pág 16</i>
Horarios y condiciones de uso del espacio.....	<i>pág 18</i>
Opciones de contratación de eventos.....	<i>pág 19</i>
Menús de boda.....	<i>pág 20</i>
Servicios adicionales.....	<i>pág. 28</i>
Contratación y medios de pago.....	<i>pág.30</i>

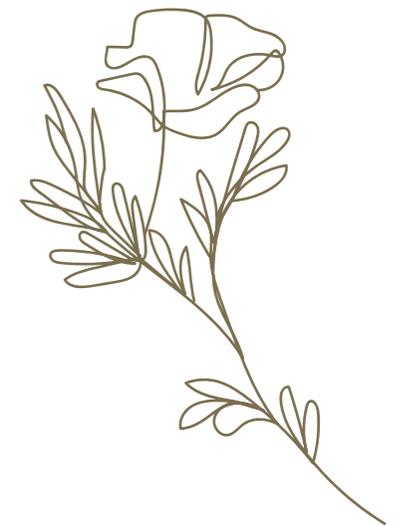


Un lujo de celebrar
en un lugar mágico

¿Se imaginan celebrar una boda rodeados de las majestuosas montañas del Cauca, en un lugar lleno de historia y cultura?

¡Pues sí, es posible!

En Hacienda Supracafé, una joya escondida en la cordillera Central que dejará a sus invitados sin aliento.



Tradición que se respira

Antigua y elegante casa de campo con 10 acogedoras habitaciones, el hotel Hacienda supone una auténtica inmersión en la tradición agrícola colombiana. Sus paredes encaladas de blanco y su arquitectura tradicional crean la atmósfera propicia para relajarse tras explorar los terrenos de la Hacienda Supracafé y los espectaculares paisajes de la región del Cauca, rebosante de historia.



La cuna del café

Pero nuestra Hacienda es más que un lugar bonito, es la verdadera cuna del café. Esta hacienda nace de un proyecto de investigación para recuperar los cafetales de sombrero y producir microlotes de café exclusivo y limitado, elaborado con las variedades más nobles. Engloba tres fincas en las tierras más fértiles del valle del Cauca, que serán testigos silenciosos de vuestro paso hacia una vida juntos.





Matrimonios Religiosos

Nuestra capilla original de la casa, conserva la elegancia y la tradición de las Casonas antiguas, con capacidad interna de 20 personas y exterior de 160. sera la combinacion perfecta para tener todo en un mismo lugar, con vista a los hermosos jardines y cafetales de la hacienda.



El Banquete

Disponemos de los siguientes espacios:

- **Salón Principal.** Máximo 40 pax.
- **Pila Central.** Máximo 150 pax.
- **Terraza.**
- **Zona BBQ.**
- **Jardines.** Máximo 500 pax.
- **Capilla.** Interior 20 pax y exterior 150 pax.



Un deleite para los sentidos

El torreón de la Hacienda os recibirá con sus majestuosas vistas al amanecer, perfectas para disfrutar de un desayuno romántico. El gran patio, adornado por una delicada fuente, os brindará un espacio de tranquilidad para relajarnos tras explorar los terrenos de la Hacienda Supracafé y la región del Cauca, llena de historia y belleza. En su cocina, podréis deleitaros con una propuesta gastronómica que refleja la diversidad cultural de la zona. La ventilación cruzada del edificio os permitirá disfrutar de una temperatura agradable en todo momento, asegurándoos una velada inolvidable para vuestros invitados. Una experiencia única para celebrar vuestro amor en un entorno de ensueño.





Full House | \$4'000,000 cop

Nuestro Full house consta de la privatización de la Hacienda Supracafé durante su evento. Incluye:

- Las 10 habitaciones del hotel con capacidad máxima de 27 persona en alojamiento doble y triple con desayuno incluido.
- Con este servicio se tendrá la hacienda 100% privada durante 21 horas desde las 15:00 del día del evento hasta las 12:00 del día siguiente, con esto dando comodidad tanto a sus invitados como ustedes.
- Con este servicio el evento o fiesta podrá tener una duración hasta las 4:00 am.
- Servicio de parqueadero y vigilancia 24 horas.



Horarios y condiciones de uso del espacio

Horarios:

- Para eventos diurnos y nocturnos **sin contratación de full house** de 10:00 am a 21:00. *la duración de los eventos dependerá de la cantidad de personas que asistan, después de esas horas se cobraran horas extras.
- Para eventos **con contratación de full house** (ver en siguiente pagina) de 10:00 am a 12:00 del día siguiente. *los eventos que comprendan full house tendrán una duración de 10 horas dentro del contrato, de exceder esas horas se deberá pagar adicional el concepto de meseros y camarera de ser necesario y la duración máxima de la fiesta es 4:00 am.

Condiciones:

- En el Hotel Hacienda Supracafé no esta permitido el ingreso de ningún tipo de alimentación externa, en caso de necesitarlo se debe informar previamente y el hotel cobrara un porcentaje adicional sobre la cotización final del 30%.
- No está permitido el uso de juegos pirotécnicos.
- El servicio de la Hacienda Supracafé está a cargo exclusivo del personal que labora en el.

Opciones de **contratación de eventos**

Paquete preestablecido:

Contamos con 6 paquetes preestablecidos donde incluimos

- Coctel con pasabocas y bebidas.
- Entrada.
- Plato fuerte.
- Ponqué de novios.
- Menaje *aplican condiciones.
- Servicio de personal y meseros *aplica condiciones,
- Decoración floral (centros demesa y pila central).
- Minuta y menú impreso.
- Impuestos incluidos.
- Servicio de asesoría *aplican condiciones.

Eventos a medida:

La posibilidad de elegir a medida los ítems a ofrecer en su evento.

En esta opción podemos jugar un poco más con los ítems como coctel, decoración y forma de servicio. Esta opción debe incluir servicios obligatorios como menú, servicio de decoración según requerimiento, servicio de personal y todos los servicios que incluyan alimentación.

Esta opción también se puede utilizar para eventos como primeras comuniones, bautizos, grados, cumpleaños



Nuestros menús incluyen...

Noche de bodas en caso de no contratar full house el hotel les obsequiara a los novios una noche de bodas, en habitación King con atenciones como flores y chocolates.

Tarifa especial para invitados se les dará un 10% de descuento sobre 5 habitaciones para invitados al evento (eventos de 80 pax en adelante, sujeto a disponibilidad por fecha).

Degustaciones de menú:

- Eventos de mas de 100 pax adultos, 1 degustación para máximo 4 personas gratis, 2 entradas, 2 fuertes.
- Eventos de 99 a 50 pax adultos, degustación para máximo 4 personas 1 entrada, fuerte gratis.
- Eventos de menos de 50 pax degustación para máximo 2 pax 1 entrada 1 fuerte.

Las ventajas de elegirnos...

Exclusividad: solo realizamos un evento por día (superior a 50 personas)

Gastronomía de primera: Asesoría en el menú adecuado para la hora y tipo de evento, combinamos la cocina gourmet con toques de cocina tradicional caucana y colombiana.

Espacios: En nuestra Hacienda Supracafé contamos con diferentes espacios para hacer de tu evento algo único como nuestra terraza interna, mirador, capilla y muchos más.

Menú Básico | \$253,000 cop

Cóctel

Mesa de cócteles: Mojito, Cóctel de café, caipirinha de maracuyá.

Bebidas sin alcohol: té frío, refrescos, agua...

Mesa de Fríos

Montadito de salmón y crema agria.

Shot mexicano.

Montadito de jamón serrano y miel picante.

Carantanta con ají.

Mesa de Calientes

Mini volován de pollo cremoso.

Quiche de queso y espinacas.

Empanadillas de pipián.

Aborrajados.

Menú

Crema de puerros / Ceviche de mango y palmitos.

Pollo con tomates secos / Lomo de cerdo con frutos rojos.

Torta nupcial.

Bodega

Vino:

Espumoso:

Incluye

Minutas.

Decoración floral.

Menaje y personal.

Menú Santo Domingo | \$262,000 cop

Cóctel

Mesa de cócteles: Mojito, Cóctel de café, caipirinha de maracuyá.

Bebidas sin alcohol: té frío, refrescos, agua...

Mesa de Fríos

Montadito de salmón y crema agria.

Shot mexicano.

Montadito de jamón serrano y miel picante.

Carantanta con ají.

Mesa de Calientes

Mini volován de pollo cremoso.

Quiche de queso y espinacas.

Empanadillas de pipián.

Aborrajados.

Menú

Crema de chontaduro / Ceviche de mango y palmitos.

Lomo de cerdo con frutos rojos / Pollo en queso azul.

Torta nupcial.

Bodega

Vino:

Espumoso:

Incluye

Minutas.

Decoración floral.

Menaje y personal.

Menú Caldas | \$267,000 cop

Cóctel

Mesa de cócteles: Mojito, Cóctel de café, caipirinha de maracuyá.

Bebidas sin alcohol: té frío, refrescos, agua...

Mesa de Fríos

Montadito de salmón y crema agria.

Shot mexicano.

Montadito de jamón serrano y miel picante.

Carantanta con ají.

Mesa de Calientes

Mini volován de pollo cremoso.

Quiche de queso y espinacas.

Empanadillas de pipián.

Aborrajados.

Menú

Crema de puerros / Ceviche de camarones y aguacate.

Pollo a la Romana / Cerdo Wellington,

Torta nupcial.

Bodega

Vino:

Espumoso:

Incluye

Minutas.

Decoración floral.

Menaje y personal.

Menú Cauca | \$294,000 cop

Cóctel

Mesa de cócteles: Mojito, Cóctel de café, caipirinha de maracuyá.

Bebidas sin alcohol: té frío, refrescos, agua...

Mesa de Fríos

Montadito de salmón y crema agria.

Shot mexicano.

Montadito de jamón serrano y miel picante.

Carantanta con ají.

Brochetas de tomate seco y burrata.

Mesa de Calientes

Mini volován de pollo cremoso.

Quiche de queso y espinacas.

Empanadillas de pipián.

Aborrajados.

Brocheta de pollo al queso azul.

Brocheta de cerdo con vegetales.

Menú

Crema de camarones / Salmón encostrado en frutos secos.

Lomo res vino tinto / Trucha con champiñones.

Torta nupcial.

Bodega

Vino:

Espumoso:

Incluye

Minutas.

Decoración floral.

Menaje y personal.

Menú Popayán | \$297,000 cop

Cóctel

Mesa de cócteles: Mojito, Cóctel de café, caipirinha de maracuyá.

Bebidas sin alcohol: té frío, refrescos, agua...

Mesa de Fríos

Montadito de salmón y crema agria.

Shot mexicano.

Montadito de jamón serrano y miel picante.

Carantanta con aji.

Brochetas de tomate seco y burrata.

Mesa de Calientes

Mini volován de pollo cremoso.

Quiche de queso y espinacas.

Empanadillas de pipián.

Aborrajados.

Brocheta de pollo al queso azul.

Menú

Brocheta de cerdo y vegetales / Crema de camarones.

Medallones de tres pimientos / Pollo a la naranja con espárragos albardados.

Torta nupcial.

Bodega

Vino:

Espumoso:

Incluye

Minutas.

Decoración floral.

Menaje y personal.

Menú Infantil | \$189,000 cop

Entrante

Bastón de pollo.

Empanadillas.

Mini volován de pollo cremoso.

Principal

Lomo de cerdo con papas a la francesa.

Postre

Balón de helado.

Bebidas

Agua.

Refrescos.

Incluye

Decoración floral.

Menaje y personal.

Servicios adicionales

Mesa de postres de 30 pax con 250 postres.....	\$900,000
Mesa de postres 60 pax con 430 postres.....	\$1'800,000
Mesa de postres 100 pax con 700 postres.....	\$2'700,000
Mesa típica de sal y dulce. Por persona incluye 3 opciones saladas y 3 dulces más bebida	\$12,000
Estación de café por 2 horas 50 pax incluye colaciones.....	\$750,000 *50



Contratación y medios de pago

Para separación de fecha se debe hacer con un monto mínimo de \$500.000 una vez se defina la cotización se genera el anticipo por el 60% del monto total del evento, el 40% restante se deberá cancelar una vez finalizado el evento teniendo en cuenta los consumos extras no especificados en la orden inicial.

Para la contratación de los servicios se firmará un contrato adjunto a la orden de servicio donde consta los ítems comprometidos entre el hotel y el cliente.

Ultimación de detalles se deberán hacer; para eventos de más de 80 pax 30 días antes del evento, para eventos de menos de 79 pax máximo 15 días antes del evento después de ese tiempo no se admiten cambios en ningún ítem de los contratados.

Para efectos de cancelación de fechas por fuerza mayor (comprende muerte o accidente de algunos de los contratantes no se cobrará multa hasta 40 días antes del evento, después de ello se cobrará un 20% de la cotización final.

Para cancelaciones dentro de los plazos acordados anteriormente no se hará devolución de dinero y en caso tal se podrá reprogramar el evento o utilizar el importe en algún otro servicio que ofrezca la Hacienda Supracafé.

Medios de pago

Efectivo, transferencia a cuenta bancaria Davivienda, pago directo en hotel por tarjetas débito y crédito.



HOTEL
**HACIENDA
SUPRACAFÉ**

Ponte en contacto con nosotros a través
de nuestro correo:

recepcion.hotelhacienda@supracafe.com

o mediante el teléfono:

+57 315 5555966

Visita nuestra web:

www.hotelhaciendasupracafe.com



@hotelhaciendasupracafe