

# MONASTERIO

A BELMOND HOTEL  
CUSCO

## *Kit de Eventos*

 CAPILLA DE SAN  
ANTONIO ABAJ



# EL SABOR DE BELMOND



## EL SABOR DE BELMOND

Disfrute de magníficos menús a medida con vibrantes y coloridos sabores peruanos.

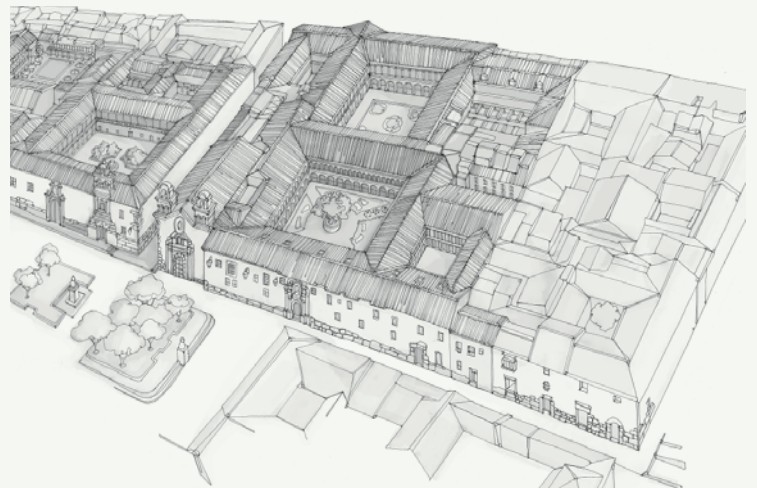
Revise estas páginas de nuestro kit de eventos y permítanos diseñar el menú ideal para su día de ensueño.

Para personalizar su evento, póngase en contacto con nosotros en [silvana.herrera@belmond.com](mailto:silvana.herrera@belmond.com)

Las fotos presentadas en este kit son referenciales; por favor, revise las opciones disponibles en cada sección.

## CONTENIDO

DESAYUNO	03
COFFEE BREAK	05
HORA DEL TÉ	07
ALMUERZO Y CENA	09
SET MENU	12
COCKTAILS	14
OPEN BAR	16
ENTRETENIMIENTO	18
POLITICA DE EVENTOS	20



CALLE PLAZOLETA NAZARENAS 337,  
CUSCO, PERÚ

KIT DE EVENTOS

*Desayuno*



## DESAYUNO



### DESAYUNO

Salón privado para grupo mínimo de 15 personas

#### DESAYUNO BUFFET

**US\$37 - S/130 POR PERSONA**

Variedad de panes hechos en casa  
Variedad de pastelillos franceses y daneses  
Cereales  
Panqueques hechos en casa  
Huevos a la orden  
Jugos frescos y frutas de estación  
Bebidas calientes  
Compotas y mieles caseras  
Estación de calientes

#### DESAYUNO CUSQUEÑO

**US\$30 - S/105 POR PERSONA**

Café peruano  
Leche e infusiones  
Jugos frescos de fruta  
Panes variados  
Mantequilla y mermelada  
Plato de fiambres y quesos  
Huevos revueltos  
Papas andinas  
Tamales cusqueños  
Ensalada de frutas

#### DESAYUNO PARA REUNIONES US\$30 - S/105 POR PERSONA

Café  
Leche e infusiones  
2 tipos jugo de frutas (naranja, papaya)  
Panes variados  
Mantequilla y mermelada  
Plato de fiambres y quesos  
Huevos revueltos  
Vegetales y papas andinas  
Frutas de la estación o ensalada de frutas

KIT DE EVENTOS

*Coffee break*

Santiago





## COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK

Pueden ser organizados en la capilla del hotel, arquerías del patio principal, el restaurante El Tupay o el restaurante OGRE.

#### MAÑANAS

**PRECIO POR PERSONA US\$17 - S/60**

Café, té, leche e infusiones

Galletas y Muffins

#### LOS ARCOS

**PRECIO POR PERSONA US\$20 - S/70**

Café, leche, infusiones

Jugo de la estación

Croissant regular y chocolate

Finger sándwich

Petit fours

#### PLAZOLETA

**PRECIO POR PERSONA US\$25 - S/88**

Café y leche

Chocolate caliente

Jugo de la estación, agua

2 mini sándwich: butifarra y pollo

Panes variados dulces

#### LOS MONJES

**PRECIO POR PERSONA US\$28 - S/98**

Café, leche, infusiones

Chocolate caliente

2 jugos de la estación

Gaseosa, agua

3 mini sándwiches

Palitos variados de hojaldre

Scones y muffins

#### ELEMENTAL

**PRECIO POR PERSONA US\$31 - S/109**

Café, leche e infusiones

Agua y galletas

\*8 horas de servicio (permanente en la sala)

KIT DE EVENTOS

*La hora del té*



## LA HORA DEL TÉ



## LA HORA DEL TÉ

**MÍNIMO 15 PERSONAS**  
**US\$32 - S/112 POR PERSONA**

### DULCES

Shot mazamorra morada y arroz con leche  
Cheesecake de lúcuma  
Parfait de chía  
Pie de limón  
Alfajores de coca  
Brownie de chocolate

### SALADOS

Brocheta capresse  
Tartaleta de pepino  
Quiche de choclo  
Butifarra  
Empanada ají de pollo

### BEBIDAS

2 variedades de Ice Tea  
Infusiones variadas  
Agua y agua con gas  
Café, leche, chocolate caliente



KIT DE EVENTOS

*Almuerzos y cenas*



# ALMUERZOS Y CENAS

## **BUFFET EXPRESS**

**25 PERSONAS MÍNIMO**

**US\$70 - S/245 POR PERSONA**

\*Incluye una fina selección de panes hechos en casa, agua, café o infusiones

### **ENSALADAS**

Capresse con palta  
Vegetales variados grillados  
Carpaccio de vegetales variados  
Ensalada griega con queso, alcachofa y aceituna  
Crema de papa andina  
Dieta casera de pollo con vegetales y fideos

### **ACOMPAÑAMIENTOS Y SALSAS**

Anchoas  
Queso parmesano  
Aceitunas marinadas  
Crotones  
Guacamole  
Aceite de oliva  
Vinagreta de Dijon  
Yogurt con culantro  
Vinagres: jerez, balsámico

### **SÁNDWICHES**

(Selección de 3 opciones)

Sándwich triple de tomate, palta y huevo  
Mini sándwich de pollo, apio, mayonesa en pan huaro tradicional  
Sándwich de trucha y queso en pan integral  
Sándwich vegetariano, zucchini, berenjena y tomate, pesto de albahaca  
Sándwich de pavo ahumado  
Mini sandwich Roast Beef en pan ciabatta

### **POSTRES**

Semifredo de chirimoya y sauco  
Cheesecake de café  
Macarrones con crema de limón  
Rodajas de fruta fresca

## **BUFFET CRIOLLO**

**25 PERSONAS MÍNIMO**

**US\$91 - S/319 POR PERSONA**

\*Incluye una fina selección de panes hechos en casa, agua, café o infusiones

### **ENTRADAS**

Causa de pollo  
Ceviche tradicional  
Papa a la huancaína  
Palta a la reina con verduras y pollo  
Solterito cusqueño

### **FONDOS**

Chicharrón de cerdo  
Pescado a la chorrillana  
Lomo saltado  
Ají de gallina  
Pasta corta a la huancaína

### **GUARNICIONES**

Arroz con choclo  
Papas nativas a la provenzal  
Yuquitas fritas en salsa de Ocopa  
Vegetales gratinados con queso  
Tabule de quinua con vegetales

### **POSTRES**

Mazamorra morada  
Arroz con leche  
Alfajores  
Suspiro a la limeña  
Fruta de la estación

## ALMUERZOS Y CENAS

### BUFFET PREMIUM

25 PERSONAS MÍNIMO

US\$88 - S/308 POR PERSONA

\*Incluye una fina selección de panes hechos en casa, agua, café o infusiones

### ENTRADAS Y SOPAS

(Selección de 4 opciones)

Carpaccio de lomo, parmesano, alcaparras

Carpaccio de trucha andina ahumada con verdes orgánicos aderezado con crema ácida de mostaza y alcaparras

Causa andina de pulpa de cangrejo y palta

Ensalada con verdes variados, fruta pepino, naranja, tomates

Crema de espárragos verdes, crotones al ajo y albahaca

Dieta casera de pollo con vegetales y capellini

### ENSALADAS

Ensalada César

Ensalada del chef: palmito, sachatomate fresco y confitado, espárragos y langostinos

Ensalada de quinua, manzanas salteadas, queso Andino, tomates y lechugas mixtas

### FONDOS

(Selección de 4 opciones)

Ravioles rellenos de zapallo loche

Medallones de lomo con hongos salteados

Langostinos al ajillo

Sudado de trucha

Suprema de pollo, gajos de naranja orgánica

Piernitas de pato tierno en salsa de aguaymanto

### GUARNICIONES

(Selección de 4 opciones)

Vegetales a la parrilla

Gratín de papas

Champiñones a la provençale

Pasta a la amatriciana

Arroz mixto con pasas rubias

### POSTRES

(Selección de 4 opciones)

Dúo de mousse: fresa y vainilla

Pie de limón en tarta

Semifredo de moccha

Ópera

Frutas frescas en tajadas



BANQUET KITS MENU

*Set menú*



# SET MENÚ

## SET MENÚ

PRECIO POR PERSONA US\$92 - S/322

### ENTRADAS

(Seleccione 1 opción)

Ensalada de hojas verdes orgánicas con quinua, queso andino, tomate confitado, manzanas y vinagreta de aguaymanto

Ensalada Detox al estilo Monasterio, fruta pepino, lechugas, palta, tomates, pepino, pimiento, arúgula y vinagreta de la casa

Tabulé de caigua, trigo, palta y ajonjolí, crocantes de reggiano

Tartare de tomates con limón confitado, láminas de palta y coulis de arúgula

Carpaccio de vegetales, alcachofa, queso crocante, vinagreta de alcaparras

Ceviche de pesca del día

Carpaccio de trucha andina ahumada con verdes orgánicos, aderezado con crema ácida de mostaza y alcaparras

Crema de papa nativa con tostada de queso al aroma de muña

Crema de espárragos verdes, salteado de setas del valle, aceite de oliva

### PLATOS DE FONDO

(Seleccione 1 opción)

Filet mignon de res, pastel de papa, zanahorias glaseadas, salsa de queso y pimientas

Medallones de lomo fino en salsa de champiñones y queso con papas a la lyonesa

Pierna de pato confitado, papas estrujadas con tocino y olivas negras, salsa de sauco

Magret de pato grillado con polenta, tomate, hongos salteados, salsa de naranja "cara"

Jambonette de pollo relleno, tocino, hongos porcon, espárragos, pimientos, salsas de frutos rojos, vegetales salteados al estilo provenzal

Trucha al vapor en salsa de vino blanco, arroz al curry con espinaca, chimichurri de hierbas frescas

Pescado con piel crocante según arribo, polenta con queso provolone andino, tomate confitado, aceituna, espárragos grillados y pesto de hierbas andinas

Quinoto cremoso con setas y puntas de espárragos salteados, pesto de hierbas

Risotto de hongos porcon y porcini de la sierra, vegetales y salsa de queso parmesano

Ravioles de quinua, rellenos de zapallo loche, queso, espinaca y salsa Parma Rosa

### POSTRES

(Seleccione 1 opción)

Semifredo de chirimoya con salsa de frutos rojos

Brownie de lúcuma, con salsa de frutos rojos al pisco

Panacotta de yogurt natural con frutos rojos

Strudel de manzanas y peras, helado de vainilla y salsa de chocolate

Cheesecake de choclo con salsa de maíz morado

Zafiro de mousse: (de mango, chirimoya o maracuyá), relleno de frutos rojos del bosque y espuma de cava española.

### MENÚ DE ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA US\$106 - S/371

Panes hechos en casa

Agua y bebida caliente

Amus bouche

Causa de langostino y palta

Crema de espárragos verdes, salteado de setas del valle aromatizado con aceite de oliva

Entraña de ternera Angus y su chimichurri, rocoto relleno de vegetales y puré de choclo

Tarta rellena de chocolate de la convención, avellanas, mousse de lúcuma con relleno de salsa toffee

KIT DE EVENTOS

*Cocktails*





## COCKTAILS

**PRECIO POR PERSONA US\$38 - S/133**  
1 BEBIDA + 06 CANAPÉS

**US\$42 - S/147 POR PERSONA**  
2 BEBIDAS + 06 CANAPÉS

### BEBIDAS

- 1 Copa de vino blanco, tinto o vino espumante
- 1 Cóctel con pisco (chilcano clásico o pisco sour)
- 1 Cerveza
- 1 Bebida sin alcohol

### CANAPÉS CALIENTES

(Seleccione 2 opciones)

- Croquetas de papa rellenas de queso andino, salsa uchukuta
- Yuquitas rellenas de queso, acompañadas de salsa huancaína
- Brocheta de pollo teriyaki
- Anticucho de lomo con uchucuta
- Mini empanada de lomo de res
- Spring roll de langostino y verduras, salsa agripicante de tomate y cebolla
- Queso Andino al panko, compota de sauco o aguaymanto
- Quiche de vegetales
- Mini empanadas de vegetales y queso
- Brocheta de lomo de res marinado al romero
- Chicharrón de pollo acompañado de salsa tártara
- Mini albóndigas de arroz con relleno de ragout de carne
- Mini papitas rellenas de carne con salsa huancaína

### CANAPÉS FRÍOS

(Seleccione 2 opciones)

- Crepe enrollada de trucha ahumada y queso crema con eneldo
- Tartar de trucha fresca y ahumada
- Shot de ceviche de pescado blanco con camote y choclo
- Surtido de palitos hojaldrados: queso, mostaza, anchoa, ajo
- Papitas enanas rellenas de mousse de trucha ahumada y su caviar
- Brusqueta de pan de papa con prosciutto y arugula
- Sushi andino de quinua, salmón y palta
- Causitas en tres colores: pollo, langostinos y vegetariano
- Causita de papa, cangrejo y palta
- Mini pan huaro, mayonesa de berenjena y menta, prosciutto
- Blinis de papas nativas con crema agria y salmón ahumado

### BOCADITOS DULCES

(Seleccione 2 opciones)

- Cheesecake de choclo
- Mini pie de maracuyá
- Semifreddo de frutos rojos
- Mini alfajores de lúcuma
- Tiramisú de café
- Brownie
- Ópera

### MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS PRECIO POR PERSONA US\$44 - S/154

- 8 tipos de quesos: locales e importados
- 4 tipos de embutidos: locales e importados
- Fina selección de panes hechos en casa
- Pasas, pecanas, higos, grisines, crouts

KIT DE EVENTOS

*Open bar*



## OPEN BAR



### OPEN BAR

(Mínimo 25 personas)

#### OPEN BAR I

**PRECIO POR PERSONA US\$42 - S/147**

Cerveza nacional

Vino nacional blanco y tinto

Gaseosas y aguas nacionales

Chilcanos variados

Ron

Whisky etiqueta negra

#### OPEN BAR II

**PRECIO POR PERSONA US\$53 - S/186**

Cerveza nacional

Vino blanco y tinto nacional e importado

Vino espumante o Cava española

Gaseosas y aguas

Cócteles con pisco

Gin

Vodka

Ron

Whisky etiqueta negra

#### OPEN BAR PREMIUM

**PRECIO POR PERSONA US\$71 - S/249**

Cerveza nacional e importada

Vinos nacionales e importados blanco y tinto

Gaseosas, aguas nacionales e importadas

Vino espumante o Cava española

Cócteles clásicos y/o de autor

Single malts

Gin

Vodka

Ron

Whisky

KIT DE EVENTOS

*Entretenimiento*



## ENTRETENIMIENTO

### ENTRETENIMIENTO

Cantantes, danzas, shows desde solistas, dúos, tríos, cuartetos que pueden ser agregados para cualquier evento

### GRUPO LÍRICO "SHOW DE OPERA"

**US\$1058 - S/3703**

Vive con nosotros un momento especial, lleno de encanto al lado de la mejor soprano peruana en compañía de un barítono, un flautista y un pianista.

### MÚSICA CRIOLLA Y AFROPERUANA

**US\$800 - S/2800**

Formato clásico de este estilo clásico de la costa peruana; guitarra, cajón y voz; vals, festejo, landó, etc.

### MÚSICA ANDINA

**US\$800 - S/2800**

Show con instrumentos típicos andinos Quena, Zampoñas, Charango, Arpa etc.

### SHOW DE CUERDAS

**DÚO DE CUERDAS US\$500 - S/1875**

**TRÍO DE CUERDAS US\$740 - S/2590**

**CUARTETO DE CUERDAS US\$980 - S/3430**

Caracterizado por su formato suave elegante con Violín, guitarra, chello y otros; desde música clásica y grupos populares a este formato.

### SHOW FOLKLÓRICO

**US\$1200 - S/4200**

Un espectáculo que muestra una selección de 03 danzas más representativas del Perú, invitándolo a recorrer un viaje inolvidable a través de nuestro Folklore.

### SHOW DE INSTRUMENTOS Y DANZAS EN VIVO

**US\$1400 - S/4900**

12 artistas en escena, show de 25 min. aprox. entre danzas, música en vivo, sonido y luces. Show dinámico donde te invita a tocar un instrumento y culmina con cacharpari.

### SHOW DE JAZZ EN VIVO

**US\$960 - S/3360**

Instrumental o cantado interpretando las mejores canciones modernas y clásicas de este género musical.

### DJ EN VIVO

**US\$700 - S/2450**

Los mejores DJ de la ciudad con los mejores estilos y en especial uno llamado DJ Andino.

### SHOW VARIADOS

**US\$1270 - S/4445**

Temáticas en horas locas, Cacharparis: Show dinámico, alegre, perfecto para fiestas y/o recepciones, que motiva a los invitados en la fiesta, con temáticas variadas como hora loca andina, temática de circo, temática retro, temática de la época disco, etc, podemos crear show personalizados a su evento, duración de 30 min.

### ORQUESTA

**5 INTEGRANTES**

**US\$1800 - S/6300**

Show de músicaailable nacional e internacional, repertorio variado: música latina, rock, disco swing, etc.

\*Costo por hora. Para más información y detalles, consultar con el área de eventos.



KIT DE EVENTOS

*Política de  
Eventos*



# POLÍTICA DE EVENTOS

## ALIMENTOS Y BEBIDAS

### EL DESCORCHE POR BOTELLA DE VINO O ESPUMANTE ES DE US\$30 - S/105

### EL DESCORCHE POR BOTELLA DE OTROS LICORES ES DE (750ML O 1 LITRO) ES DE US\$35 - S/123

Debido a nuestros estándares y por políticas de Belmond, no está permitido traer catering externo.

Las bebidas alcohólicas (vinos o bebidas espirituosas) traídas por el cliente están sujetos al cobro de descorche.

Las bebidas alcohólicas sobrantes traídas por el cliente, deberán ser retiradas dentro de las 48 horas del evento. Caso contrario las bebidas serán desechadas.

Las opciones de alimentación deberán ser elegidas al menos 10 días antes del evento, caso contrario el hotel se reserva la selección del menú de acuerdo al monto cotizado.

Los alimentos y bebidas contratados por el cliente deberán ser consumidos dentro de las instalaciones del hotel, en caso hubiese sobrantes, éstos no podrán ser retirados del Hotel a fin de evitar enfermedades derivadas de la descomposición de la comida.

## SALONES Y EQUIPOS AUDIOVISUALES

Los organizadores del evento tendrán la facilidad de traer sus propios equipos audiovisuales y/o entretenimiento previo pago de un fee del 30% sobre nuestras tarifas publicadas en el kit de eventos.

El hotel brindará asesoría técnica durante el evento. En caso de requerir un técnico permanente favor consultar nuestras tarifas.

Los equipos a ser ingresados en el hotel deberán ser previamente detallados y presentados con guía por duplicado al departamento de seguridad.

El Hotel no se responsabiliza por aquellos equipos que no son registrados debidamente en la puerta de seguridad o dejados en áreas comunes sin vigilancia del cliente.

Los equipos ingresados al hotel para la realización del evento deberán ser retirados por el cliente a la finalización del mismo. El retiro deberá realizarse por Calle Choquechaca N° 131, Cusco. (puerta de seguridad).

Cualquier escenografía, luces y paneles de comunicación visual deberán ser autorizados previamente por el área de Eventos y sólo podrán ser exhibidos en las áreas correspondientes al evento. De ninguna manera se permitirán publicidad en lobby y áreas comunes del hotel.

En caso de que el cliente requiera utilizar un grupo electrógeno, deberá tramitar la autorización municipal respectiva.

## TARIFAS Y FACTURACIÓN

Nuestros precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de Servicios

El envío de la cotización no es una reserva definitiva y es válida dentro de los 10 días útiles de haber sido enviada la cotización.

Cumplido el plazo, la fecha solicitada será liberada o cancelada automáticamente. Por consiguiente, apreciamos su comunicación a fin de renovar su reserva.

Todas las ofertas de Monasterio, A Belmond Hotel Cusco son consideradas tentativas hasta el pago inicial o un depósito de garantía del 30% mínimo del total, el cual no es reembolsable ni transferible hasta 45 días antes del evento.

El segundo pago, equivalente al 70% o saldo del total deberá ser abonado hasta 10 días antes del evento.

En caso de aumento en la cantidad de asistentes se deberá confirmar al Hotel con un mínimo de 48 horas antes del evento.

De tener consumos extras durante el evento se deberá cancelar finalizando el mismo o de lo contrario dejar un número de tarjeta de crédito como garantía.

El hotel se reserva el derecho de reajustar tarifas en caso de devaluación monetaria o cambios en las fluctuaciones de los mercados.

Pago de detracción: Las operaciones de alquileres de salones, equipos y alimentación están sujetos a una detracción del 10% del costo de los mismos.

El depósito por los servicios prestados en eventos serán en su totalidad a nuestras cuentas comerciales.

El hotel se reserva el derecho del pago de detracciones, las constancias de autodetracción serán remitidas al cliente en un plazo de 10 días hábiles.



### INFORMACIÓN PARA DEPÓSITO

Razón Social: La Fiduciaria S.A.

Nombre de Banco: Banco de Crédito del Perú

Nombre Cuenta: LA FIDUCIARIA FID.PBH-REC

RUC: 20424044203

Número de Cuenta: USD\$ 193-1699383-1-93

CCI: 002 193 001699383193 18

Moneda: Dólares Americanos

### TARIFAS EN MONEDA NACIONAL

Las tarifas en moneda nacional se encuentran sujetas a las variaciones del tipo de cambio que fije nuestro hotel. Este tipo de cambio puede variar sin previo aviso, pero siempre de acuerdo al tipo de cambio del mercado.

### POLÍTICAS ADICIONALES

Pasadas las 48hrs de finalizado el evento, el Hotel no se responsabiliza de los artículos que el cliente trajese para el desarrollo de sus eventos.

Los eventos que se desarrollen en nuestros salones Tupay e Illariy que cuenten con música deberá finalizar a las 10pm.

El cliente solo podrá hacer uso del espacio asignado para el evento

### EMBARQUES

En caso de necesitar enviar equipaje, folletería y/o equipos para su evento, desde el interior o exterior del país vía mensajería, favor evitar enviarlo a nombre del Hotel

### CANCELACIONES

El número de participantes confirmados será considerado como garantía sobre el cual se cobrará incluso si asisten menos participantes.

Cualquier reducción (máximo del 10% del total) será aceptada faltando 15 días a mas para la realización del evento sin penalidad.

Si la compañía organizadora cancela la reserva después de haberla confirmado y enviar el contrato de servicios firmado, se aplicarán las siguientes penalidades:

Antes de los 15 días del evento: 50% sobre el presupuesto total.

De los 10 días a 0 días antes del evento: 100% del presupuesto total.

En caso el cliente no cumpla con los anticipos correspondientes al evento, el hotel estará en la potestad de anular la reserva. Así mismo tendrá la libertad de poner la sala a disposición.



## ESPACIOS Y CAPACIDADES

SALA	REUNIONES Y EVENTOS					CARACTERÍSTICAS		
	CÓCTEL	ESCUELA	IMPERIAL	BANQUETE	TEATRO	ÁREA	EXTERIOR	LUZ DE DÍA
Patio Principal	200	-	-	100	-	1200 m2	.	.
Capilla San Antonio de Abad	150	70	70	-	150	200 m2	.	.
El Tupay	100	40	50	80	80	79 m2	-	-
Oqre	100	-	-	80	-	48 m2	-	-