

EVENTOS

Un ambiente ideal para disfrutar eventos de negocio o placer

PUNTA TROUVILLE HOTEL

T: 2712 0903
www.puntatrouville.com.uy
Francisco Vidal 726, Montevideo

Al momento de organizar una reunión, capacitación o evento en Montevideo, Punta Trouville Hotel es su opción.

Situado en el tranquilo y amable barrio de Punta Carretas, **Punta Trouville Hotel** se convierte en el lugar ideal para realizar diversos eventos.

Capacitaciones, talleres, demostraciones de productos, son algunas de las posibles actividades en nuestro salón.





Salón Torres García



Moderno, de líneas netas y flexible en su distribución, el espacio se adapta a sus necesidades por su versatilidad incluyendo un pequeño patio interior como pulmón.



Ofrecemos además precios especiales para los invitados o participantes de los eventos que vivan fuera de la ciudad. Nuestros recepcionistas le brindará todo el apoyo y asesoramiento que necesite.

Costo básico :US\$ 220.00



Servicios incluidos :

- : Internet inalámbrico
- : Amplificación (2 micrófonos)
- : Rotafolio, Pizarrón y Puntero Láser
- : Agua y café
- : Mantelería

Servicios adicionales :

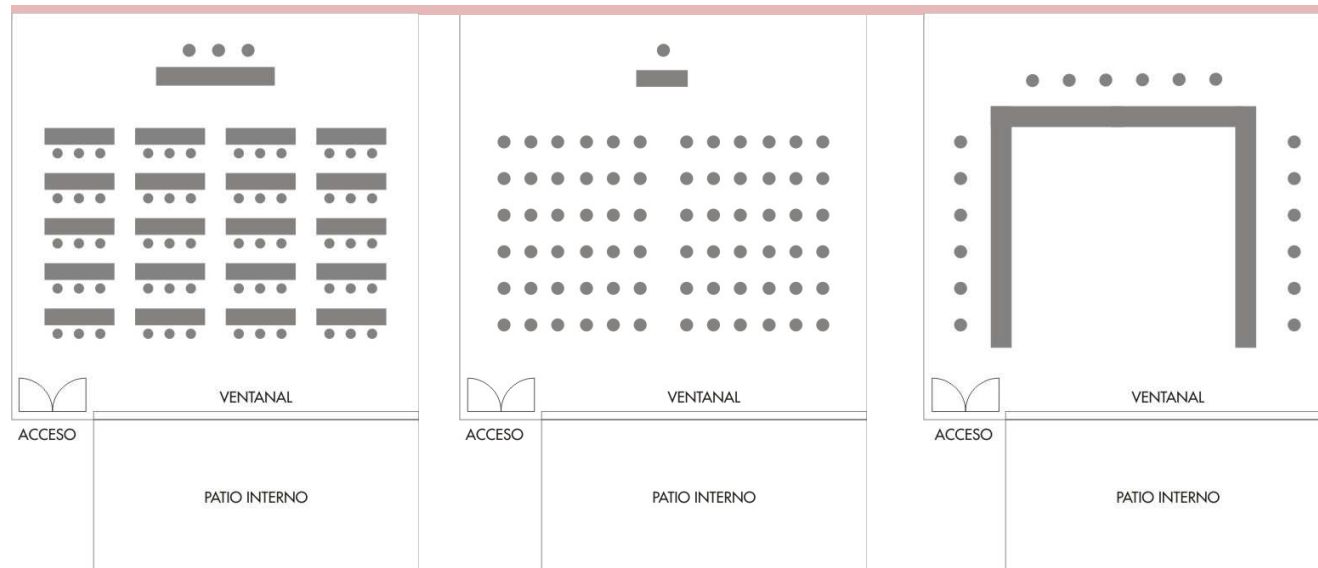
- : Proyector multimedia, US\$ 60
- : NoteBook, US\$ 80
- : Técnico, US\$ 120

SALÓN

El Salón Torres García, de 100 m², alberga desde 10 a 100 personas y está diseñado bajo dos premisas: calidez y funcionalidad.

Se puede disponer en distintos formatos según la cantidad de participantes y preferencias del organizador.

Aula: 45 personas Auditorio: 99 personas Forma U: 30 personas









COFFEE BREAK

Básico : Café, Té + Agua
: Cortesía de Punta Trouville

Coffee 1 : Café + Té + Leche + Agua + 2 Medialuna porteñas
: US\$ 3,2 por persona, sin mínimos.

Coffee 2 : Café + Té + Leche + Agua
: Tarta de manzana (1) + Masita seca (1)
: US\$ 4.0 por persona.

Coffee 3 : Café + Té + Leche + Agua
: Mini sándwich de pan de nuez, jamón y queso (2)
: Tarta de manzana (1) + Masita seca (1)
: US\$ 4.5 por persona.

Coffee 4 : Café + Té + Leche + Agua
: Mini sándwich de pan de nuez jamón y queso (2)
: Tarta de manzana (1) + Masita seca (1) + mini brownie
(1)
: US\$ 6.00, por persona

Opcional : Refrescos
: US\$ 1,5 por persona.





BRINDIS

Básico : 4 bocados dulces o salados.
: Refrescos y Vino o Champagne Bodega Joanicó
: US\$ 12,8 por persona.

Ejecutivo: 8 Bocados dulces o salados
: Refrescos y Vino o Champagne Bodega Joanicó
: US\$ 18,8 por persona.

Especial : 10 Bocados dulces o salados
: Refrescos y Vino o Champagne Bodega Joanicó
: US\$ 21, por persona

Los precios incluyen IVA y deben ser confirmados previo a la contratación



BRINDIS

Lista de bocados a elegir

Dulces

- Trufas.
- Alfajorcitos de limón y merengue.
- Brownie + mouse de chocolate amargo.
- Minie Cheesecake.
- Creme bruléé.
- Pinitos helados.
- Marachoc (curd de maracuyá + sableé de chocolate).
- Mousse de frutos rojos y biscuit.
- Merengues, crema de queso y frutas de estación en shot.
- Crumble de manzana.
- Cookie de coco, choco y frutos secos.
- Struesel de chocolate y frambuesa.
- Mini rogel.

Salados

- Sandwiches de focaccia (pavita, variedad de verdes y palta).
 - Scons de aceitunas negras rellenas de bondiola y rúcula.
 - Blinis con crema de queso y salmón ahumado.
 - Rolls de vegetales asados.
 - Sandwiches de roast beef (cebollas caramelizadas, queso colonia, tomates cherrys, variedad de verdes y roast beef).
 - Paté de campo sobre tostín de pan de campo.
 - Pan tumaca + jamón crudo.
 - Sopa fría en shot
 - Pincho de pavita (rellena de provolone, tomates secos y albahaca rebozados en polvo de aceitunas negras).
 - Chips de boniato y guacamole.
 - Cuadritos caprese.
 - Cebiche.
 - Galletas de Cerdeña + Humus.
-



BRINDIS

- Contamos también con mini platos calientes. Éstos se coordinarán con el cliente y su costo dependerá de las necesidades del mismo.
- Ejemplo de mini platos: pastel de breseado de cordero, pechito de cerdo y salsa BBQ, entraña con gremolata y vegetales asados, musaka, etc.
- Aquellos bocados que requieran vajilla especial (shots, bandejas de presentación, entre otras) deben adicionar un costo promedio de US\$ 0.5 por bocado.

Los precios incluyen IVA y deben ser confirmados previo a la contratación
