Outlook

Re: SOLICITUD COTIZACION ESPACIOS CAMPESTRES

Desde Jefe de Eventos y Reservas <info@termaleselotono.com>
Fecha Mar 21/01/2025 17:02
Para Diana Marcela Galeano Montoya <diana.galeano@manizales.gov.co>

1 archivo adjunto (14 KB)
FICHA DE SERVICIOS alcaldia.xlsx;

Manizales Caldas, Enero 21 de 2025

Buen día,

Para el Hotel Termales el Otoño es un placer de enviarle la cotización esperamos contar con ustedes para la realización del evento.

Para Realizar la confirmación de su reserva favor consignar a
- Banco de Bogotá a cuenta Corriente 218271526 a nombre de Hotel Termales El Otoño, nit 810006693-1

Cordial Saludo ,

Mariana Diaz
Eventos Empresariales y Sociales
HOTEL TERMALES EL OTOÑO
Nit: 810.006.693-1
Registro Nacional de Turismo 04549
Tel. (6) 8740280 Ext 232

https://termaleselotono.com/

***Hotel Termales el Otoño s.c.a** , se acoge a la **ley 1336 de 2009**, y advierte al **HUESPED** que la explotación y abuso sexual de menores de edad en el país son castigados conforme a las disposiciones legales vigentes.*

***NOTA CONFIDENCIAL: L**a información contenida en este E-mail es confidencial y sólo puede ser utilizada por el individuo o la compañía a la cual está dirigido. Si no es el receptor autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje es prohibida y será sancionada por la ley. Si por error recibe este mensaje, favor reenviarlo y borrar el mensaje recibido inmediatamente.*

El mar, 21 ene 2025 a las 9:45, Diana Marcela Galeano Montoya (<diana.galeano@manizales.gov.co>) escribió:

> Muy buenos días,

FICHA ESPACIOS CAMPESTRES

1. DESCRIPCIÓN: AUDITORIOS			
AUDITORIO O SALA	CANTIDAD DE PERSONAS	VALOR IVA INCLUIDO	
		TARIFA JORNADA COMPLETA	TARIFA MEDIA JORNADA
1	600	$ 4.400.000	$ 4.400.000
2	300	$ 800.000	$ 480.000
3	100	$ 600.000	$ 380.000
4	50	$ 490.000	$ 310.000
5	15	$ 380.000	$ 260.000

2. DESCRIPCION: ALIMENTACION		
OPCION	CANTIDAD	VALOR IVA INCLUIDO
ALMUERZO	1	$ 60.000
REFRIGERIO	1	$ 21.000
ESTACION DE CAFÉ, AGUA Y AROMATICA	1	$ 9.000
CENA	1	$ 60.000
SERVICIO DE MESERO (Atencion 15 personas)	1	$ 120.000,00

3. DESCRIPCION: AYUDAS AUDIO VISUALES Y OTROS EQUIPOS			
ELEMENTO	CANTIDAD	VALOR IVA INCLUIDO	
		TARIFA JORNADA COMPLETA	TARIFA MEDIA JORNADA
VIDEO BEAM	1	$ 530.000,00	$ 460.000,00
SONIDO INALAMBRICO	1	$ 623.560,00	$ 380.800,00
MICROFONO INALAMBRICO/MICROFONO SOLAPA	1	$ 126.140,00	$ 126.140,00
PORTATIL	1	$ 210.000,00	$ 210.000,00
TV- ENTRE 55" A 82 "	1	$ 343.910,00	$ 248.710,00
TV 55" CON BASE DE PISO	1	$ 364.140,00	$ 364.140,00

4. TRANSPORTE (Desde la Alcaldía de Manizales al - Sitio campestre)		
TIPO DE VEHICULO	CANTIDAD	VALOR IVA INCLUIDO
Buseta para 20 personas.	1	$ 500.000
Bus para 30 personas.	1	$ 600.000

PORTAFOLIO EMPRESARIAL

Termales el Otoño
Un lujo natural

Tabla de Contenido

Termales el Otoño
Eventos empresariales
Montaje de salones
Salas de conferencias
Tabla de costos
Centro de convenciones Arturo Gallego
Refrigerios
Almuerzos
Ayudas audiovisuales
Restaurante y bar
Charcos y canchas
Formas de pago
Contacto



Nuestro hotel, está rodeado de un entorno natural y majestuoso que le proporciona a nuestros visitantes diferentes tipos de habitaciones, donde logran deleitarse con un hospedaje exclusivo y espacios mágicos para el descanso y el esparcimiento.

Nuestros salones y centro de convenciones son espacios perfectos para realizar sus eventos corporativos y sociales con alto estándar de calidad.

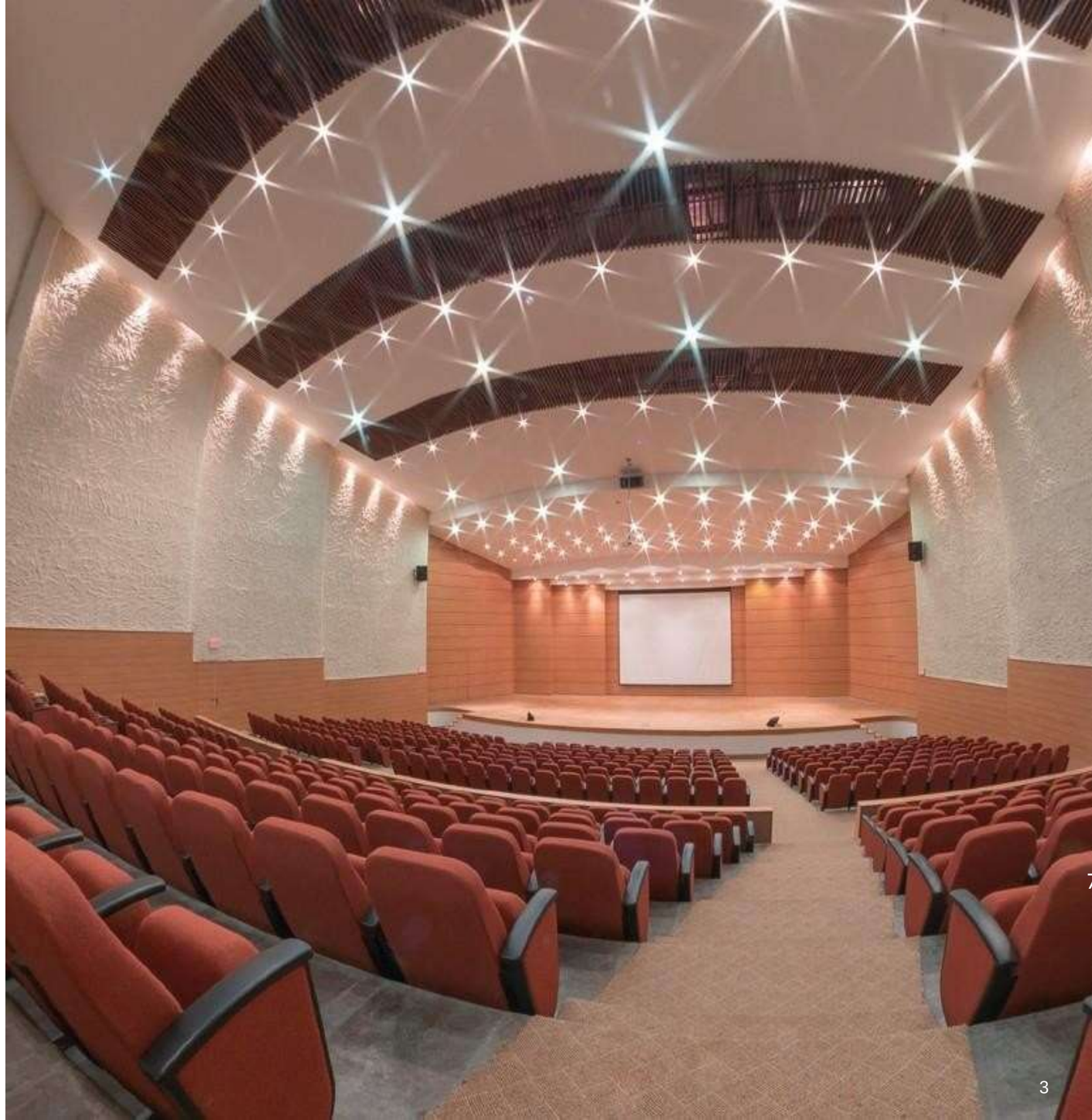
Termales el Otoño
Un lujo natural

EVENTOS EMPRESARIALES

Nuestro paraíso entre las montañas manizaleñas, y la majestuosidad de los paisajes, nos permite ofrecerte lugares idóneos y especiales para que realices tus conferencias, eventos corporativos, lanzamientos de productos y servicios, ruedas de prensa, juntas directivas, charlas motivacionales, entrenamientos y capacitaciones, fiestas empresariales, reuniones de fin de año, asambleas, seminarios, talleres en Termales el otoño.

Tenemos el Centro de Eventos y Convenciones ARTURO GALLEGO con capacidad para 600 personas, además contamos con 4 salones auxiliares y 3 salas de juntas, con el fin de brindarte una excelente experiencia y espacios adecuados para que tu evento salga de manera excelente.

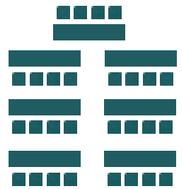
Termales el otoño
Un lujo natural



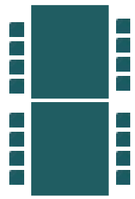
MONTAJE DE SALONES

Para garantizar la comodidad de todos los asistentes a sus eventos, le ofrecemos el montaje de las salas en diversas acomodaciones para que elija la que mejor se ajuste a las necesidades de su empresa.

A continuación relacionamos cada uno de los salones con la capacidad máxima de personas según el tipo de montaje que elijas.



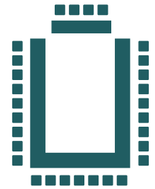
Escuela



Imperial



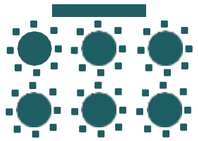
Espiga



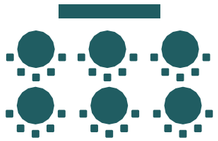
U con Mesas



Auditorio



Banquete



Media Luna



Cóctel

SALÓN/MONTAJE	ESCUELA	IMPERIAL	ESPIGA	U CON MESAS	AUDITORIO	BANQUETE	MEDIA LUNA	CÓCTEL
FRAILEJONES	130	150	180	60	300	300	150	150
NEREIDAS	35	x	30	25	40	30	45	45
NEVADO	100	80	80	40	120	90	70	100
LA GRUTA	10	10	x	10	10	x	x	X
EL CISNE	15	15	x	15	X	x	x	X
MONTAÑO	x	90	x	x	x	90	x	X
LOBBY EVENTO	x	x	x	x	x	200	x	X
LOBBY C.D.C.	x	40	x	x	x	40	40	40
C.D. CONVEN.	x	x	x	x	600	x	x	X

Termales el Otoño
Un lujo natural

SALAS DE CONFERENCIA

Nuestras salas de conferencias son espacios confortables y modernos ubicados en medio de un paisaje único, tranquilo y muy cerca de la ciudad.

Conózcalas en detalle, todas están a su disposición para cubrir con excelencia sus requerimientos

1. **La Gruta**
   Capacidad 10 personas
2. **El Cisne**
   Capacidad 15 personas
3. **Nereidas**
   Capacidad 40 personas
4. **Nevado**
   Capacidad 100 personas
5. **Frailejones**
   Capacidad 300 personas
6. **C.D Convenciones**
   Capacidad 600 personas

1



1



2



3



4



5



5



TABLA DE COSTOS SALONES

Nota: El servicio de mesero tiene un valor de $120.000. Un (1) mesero cubre el servicio de 15 personas.

Salón	Valoración de Salones	Valores Jornada Completa	Valores Media Jornada
Centro de Convenciones	con capacidad hasta 600 pax	$ 4.400.000	$ 4.400.000
Frailejones	con capacidad hasta 300 pax	$ 800.000	$ 480.000
Nevado	con capacidad hasta 100 pax	$ 600.000	$ 380.000
Nereida	con capacidad hasta 50 pax	$ 490.000	$ 310.000
El Cisne	con capacidad hasta 15 pax	$ 380.000	$ 260.000
La Gruta	con capacidad hasta 13 pax	$ 380.000	$ 260.000

* Precios válidos hasta diciembre 2025





CENTRO DE CONVENCIONES ARTURO GALLEGO

Si de comodidad se trata Termales el Otoño pone a su disposición el centro de convenciones Arturo Gallego Estrada, uno de los auditorios más modernos de Colombia. Cuenta con capacidad para 600 personas, sala VIP, Sala de prensa, sala de traductor simultánea y 3 camerinos.

Además, cuenta con salones múltiples con capacidad desde 10 personas hasta 400, están dotados con todas las comidas necesarias, las más modernas ayudas audiovisuales e internet inalámbrico de alta velocidad.

¡Aquí su evento corporativo tendrá la importancia que realmente mereces!

Termales el Otoño
Un lujo natural



REFRIGERIOS

Contamos con una excelente variedad gastronómica para deleitar a todos sus invitados. Nuestros platos son preparados con ingredientes de excelente calidad y todo el respaldo de nuestro equipo de trabajo.

A continuación, encontrará diferentes categorías de refrigerios que se ajustan a las necesidades de su evento.

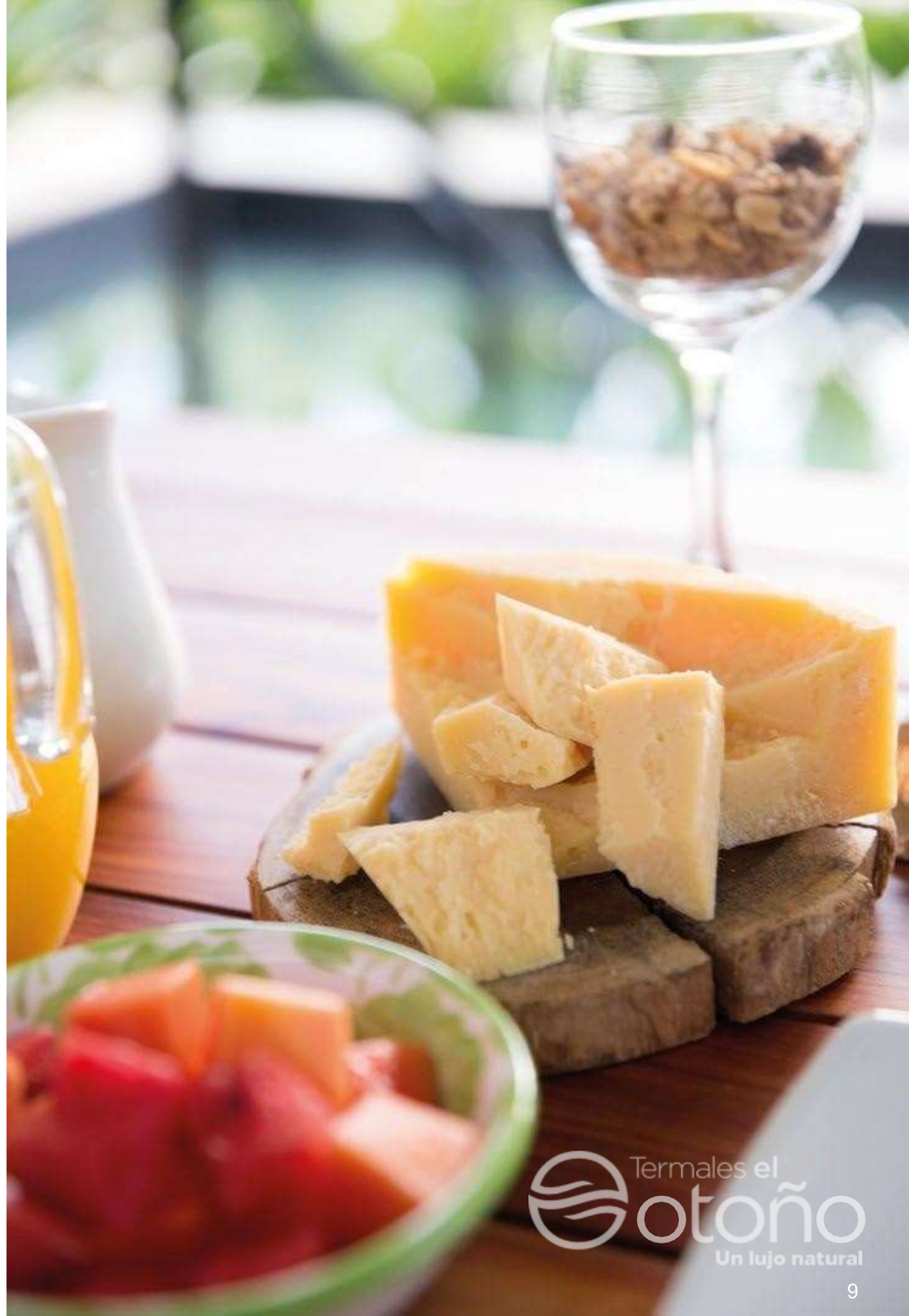
Precio individual: 21.000

Termales el Otoño
Un lujo natural

Opciones

1. **Quesadilla** *(Queso, jamón, tomate, albahaca y tortilla bimbo)*
2. **Cróquetas de yuca con ropa vieja y maíz** *(yuca, espaldilla desmechada, maíz tierno, tomate, cebolla, cilantro, maíz)*
3. **Milhojas de patacón con ropa vieja gratinado con bebida.**
4. **Taquitos mexicanos** *(tortilla bimbo, lechuga en julianas, pollo desmechado, pico de gallo, queso rallado, crema de leche, sourcream, maicitos y frijol refrito)*
5. **Pincho satay de pollo** *(Varita de caña de azúcar, pechuga de pollo en julianas, mantequilla de maní, crema de leche, whisky y miel de abejas)*
6. **Tostones napolitanos con orégano y mozarella** *(patacones verdes fritos, óregano fresco, queso mozarella rallado y salsa napolitana natural)*
7. **shawarma (Sánduche árabe)** *(tortilla bimbo, tajada de jamón, tajada de queso, lechuga, tomate, manzana verde, aceite de ajonjoli)*
8. **Estofado de chorizo español** *(arepas fritas o patacón frito, tomates maduros licuados, maíz tierno, cebolla cabezona,chorizos colanta finamente pícao, sal, maggi, cilantro y salsa de tomate)*
9. **Wrap spring** *(tortilla bimbo, pollo cocinado en cuadritos pequelos, miel, mostaza, mayonesa, manzana en cuadros pequeños, perejil finamente picado, opcional lechuga en julianas)*

NOTA: se elige uno para todo el grupo





Opciones

10. **Brochetas de fresas con chocolate** *(palo de pincho, fresas, chocolate derretido al baño de maria)*
11. **Crepes de frutas calientes salteadas con jengibre con o sin helado** *(crepes, coctail de frutas picadas, jengibre, mantequilla)*
12. **Copa de fruta al jerez con o sin helado** *(Variedad de frutas picadas y una cucharadita de jerez)*
13. **Timbal de ropa vieja con pico de gallo y aguacate** *(Espaldilla desmechada, pico de gallo, crocantes de tortilla y aguacate en dados)*
14. **Club tostada al mejor estilo mexicano** *(arepita de maíz, tomate concasse, aguacate, pollo desmechado, lechuga fresca, frijol refrito, queso rallado)*
15. **Empanadas típicas colombianas** *(Dos unicades, acompañadas de gaseosa o café con leche)*
16. **Sanduché combinado** *(acompañado de papas chips y gaseosa)*
17. **Brownie con helado**
18. **Torta casera con helado**
19. **Copa de frutas con o sin helado** *(variedad de frutas servidas con helado)*
20. **Chorizos con arepa** *(Dos chorizos, acompañados con tomate y arepa)*
21. **Chocolate parveado** *(acompañado de buñuelo, almojábana y pandequeso)*
22. **Shot de fruta con cereal y yogurt**

NOTA: se elige uno para todo el grupo

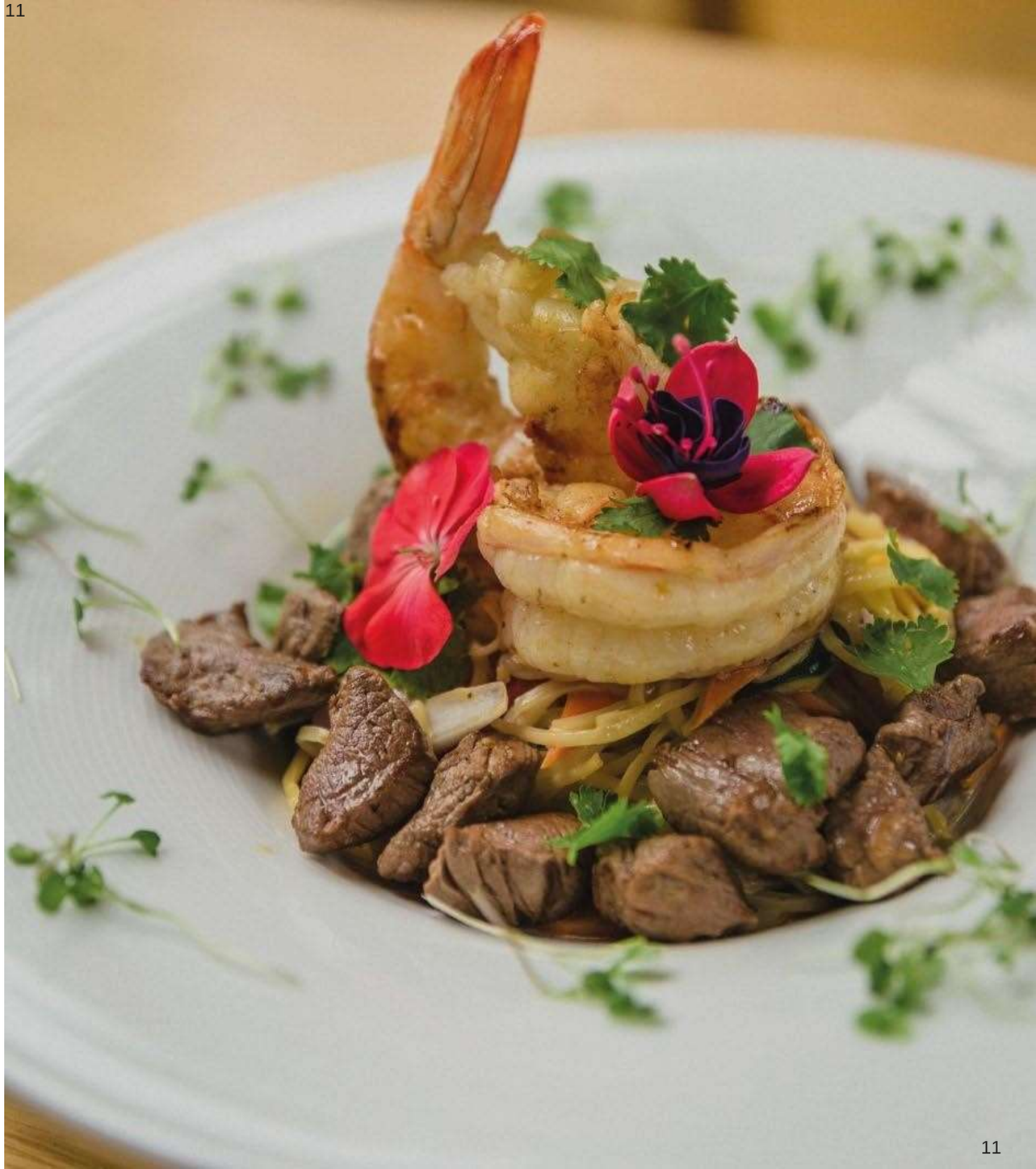
ALMUERZOS

Con preparación y presentación de altísima calidad, nuestros platos están diseñados para complacer el paladar de todos sus invitados. Contamos con gran variedad de opciones tanto en almuerzos empresariales como en almuerzos típicos. Nuestro principal objetivo es convertirnos en su mejor aliado para la realización de eventos empresariales.

A continuación, encontrará las diferentes opciones alimenticias que le ofrece Termales el Otoño.

Precio individual: $60.000

Termales el Otoño
Un lujo natural





MENÚ EMPRESARIAL

Crema

- Espinacas
- Chócolo con tocineta ahumada
- Tomate
- Champiñones
- Ahuyama

- Consomé natural

Proteína

- Suprema de ave al curry y chutney de lulo.
- Medallones de cerdo salteados en uchuvas y jengibre.
- Cordón de cerdo al estragón.
- Suprema de ave siciliana en maniere de cítricos.
- Escalopes de pollo en salsa de almendras y brandy flambeado.
- Medallones de cerdo al vino tinto con champiñones
- Solomillo de cerdo en morrones ahumados.
- Escalopes de pollo en salsa de 3 quesos y champiñones

Acompañamiento

- Arroz verde
- Arroz cabello de ángel
- Arroz thai
- Arroz florentino
- Arroz con ajonjolí
- Arroz a las finas hiervas
- Arroz tigre
- Dados de papa a la navarra
- Puré de papa gratinado con champiñones
- Puré crocante de rúgula o almendras

Ensalada

- Suprema de tangelo
- Fresca con crocantes de nueces
- Rusa
- Fresca con crocantes de frutos rojos
- Verduras al wok
- Mixta
- Vegetales orientales con ajonjolí
- Ceviche de mango

MENÚ EMPRESARIAL

Postres

- Dulce casero
- Brevas con queso
- Mousse de café
- Mousse de limón
- Mousse de mandarina
- Cola de Ratón (tomate de árbol)
- Esponjado de mora

Bebidas

- Jugo natural *(fruta de la cosecha de la región)*
- Limonada de panela

Típicos

- Bandeja paisa *(frijoles, arroz, chicharrón, chorizo, carne molida, aguacate, ensalada, tajada de maduro).*
- Ajiaco *(arroz, pollo desmechado, mazorca, aguacate, papa)* postre y bebida.
- Capón a la criolla *(carne, papa, yuca y salsa criolla)* en hoja de biao, ensalada de aguacate postre y bedida.
- Consomé, arroz teriyaki en tres carnes *(cerdo, res, pollo)* crocante de platano manduro, postre y bedida.
- Sancocho Trifásico *(pollo, res y cerdo)* ensalada, postre y bedida.



NOTA: se elige una opción de (crema, proteína, acompañante, ensalada, postre y bebida).
Dicha opción seleccionada es para todo el grupo.

AYUDAS AUDIOVISUALES



Todos los espacios que le proporciona Termales el Otoño cuentan con los recursostecnológicos idóneos para la realización de diversos eventos con toda la comodidad que cada uno requiere.
A continuación, se señalan los costos de cada recurso audiovisual.

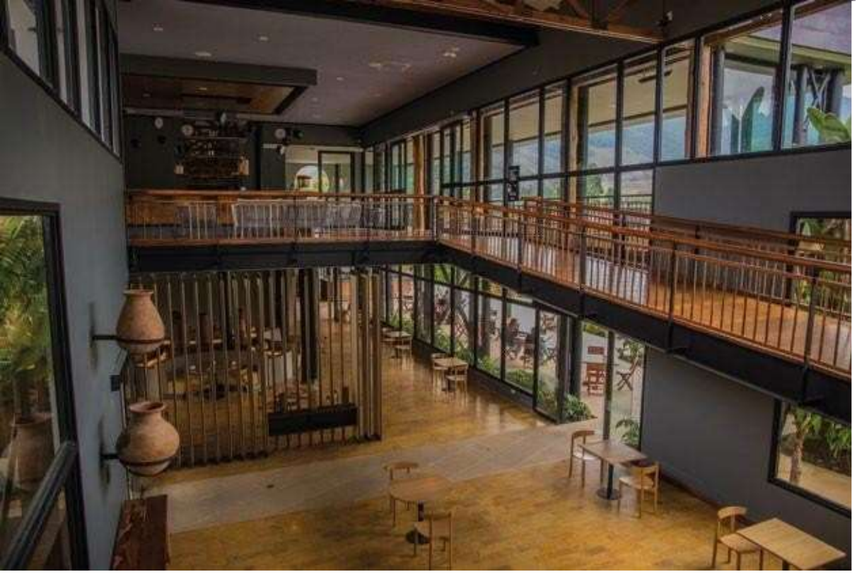
Salones	video Beam	Día Completo	Medio día
Centro de Convenciones	6.000 LM	$ 522.410	$ 458.150
Frailejones	4.500 LM	$ 484.330	$422.450
Nevado	3.600 LM	$ 406.980	$ 280.840
Lagunilla	3.600 LM	$ 406.980	$ 280.840
Nereida	3.600 LM	$ 406.980	$ 280.840

Sonido Inalámbrico	Día Completo	Medio día
1 a 50 pers.	$ 252.280	$ 252.280
1 a 100 pers.	$ 496.230	$ 367.710
más de 100	$ 623.560	$ 380.800

salones	TV de 82” DIA COMPLETO	medio dia TV de 82” MEDIO DIA
La Gruta	$ 343.910	$ 248.710
El Cisne	$ 343.910	$ 248.710

Otros	Día Completo	Medio día
Portátil t-5	$ 202.300	$ 202.300
Micrófono inalámbrico	$ 126.140	$ 126.140
Micrófono Solapa	$ 126.140	$ 126.140
Pasador Diapositivas	$ 69.020	$ 69.020
Telón o pantalla (si el cliente trae el video beam)	$ 140.420	$ 140.420
Tv 55” con base de piso	$ 364.140	$364.140

NOTA: TECNICO FIJO ADICIONAL DIA $95.200 --- TECNICO DESPUES DE LAS 6 PM $ 107.100 ---TECNICO DOMINICAL O FESTIVO $113.050







RESTAURANTE Y BAR

Termales el Otoño cuenta con un restaurante Sublime y Origen donde podrás deleitarte con nuestras delicias gastronómicas rodeado de naturaleza, tranquilidad y la más hermosa vista de las montañas cafeteras.

Termales el Otoño
Un lujo natural

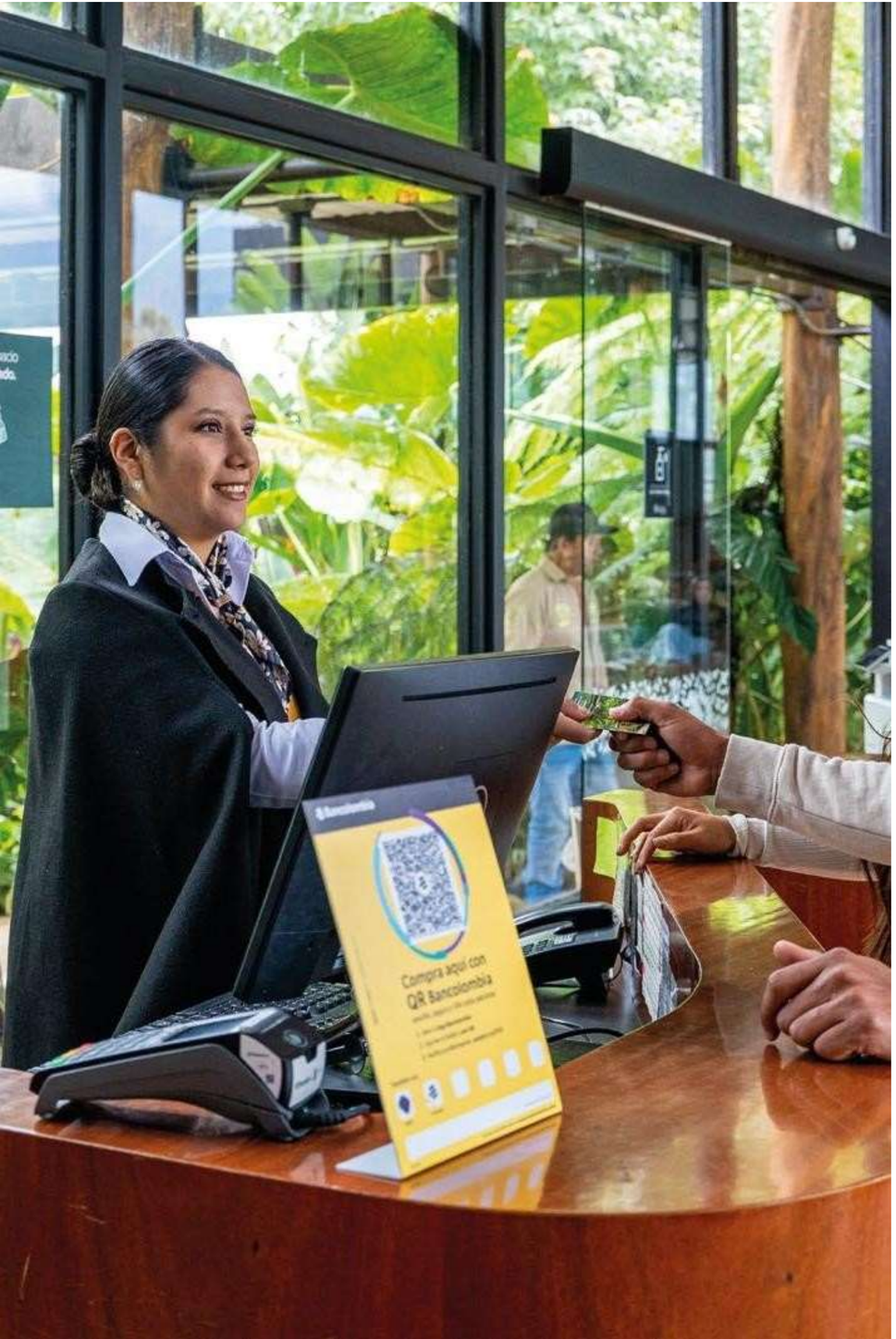
CHARCOS Y CANCHAS

Termales el Otoño cuenta con cuatro piscinas de agua termal (VIP) y trece jacuzzis al aire libre, y una piscina de agua dulce, donde los visitantes y huéspedes de nuestro hotel interactúan con la naturaleza y disfrutan su estadía.

Además, contamos con una cancha de tenis y una d totalmente disponibles para el esparcimiento de nuestros visitantes, de esta forma,tu evento se verá amenizado por espacios que aportan diversión y relajación para los asistentes

Termales el Otoño
Un lujo natural





FORMAS DE PAGO

Para confirmar su evento debe realizar un anticipo del 50% del valor total cotizado y el 50% restante debe ser cancelado 5 días antes del evento.

Por favor envíe el recibo de consignación a los siguientes correos electrónicos
- info@termaleselotono.com

Termales el Otoño pone a su disposición las mejores instalaciones, servicios y equipo de profesionales para la organización de su evento empresarial, nuestra amplia trayectoria nos permite asegurar altos estándares de calidad, gracias a los cuales superamos todas sus expectativas.

Si tiene alguna duda lo invitamos a comunicarse con nosotros.
¡Les brindaremos la mejor atención!

Termales el Otoño
Un lujo natural



CONTÁCTENOS

KM. 5 Antigua vía al nevado, Manizales - Colombia
+ (6) 874 0280- 3226273025
info@termaleselotono.com
www.termaleselotono.com