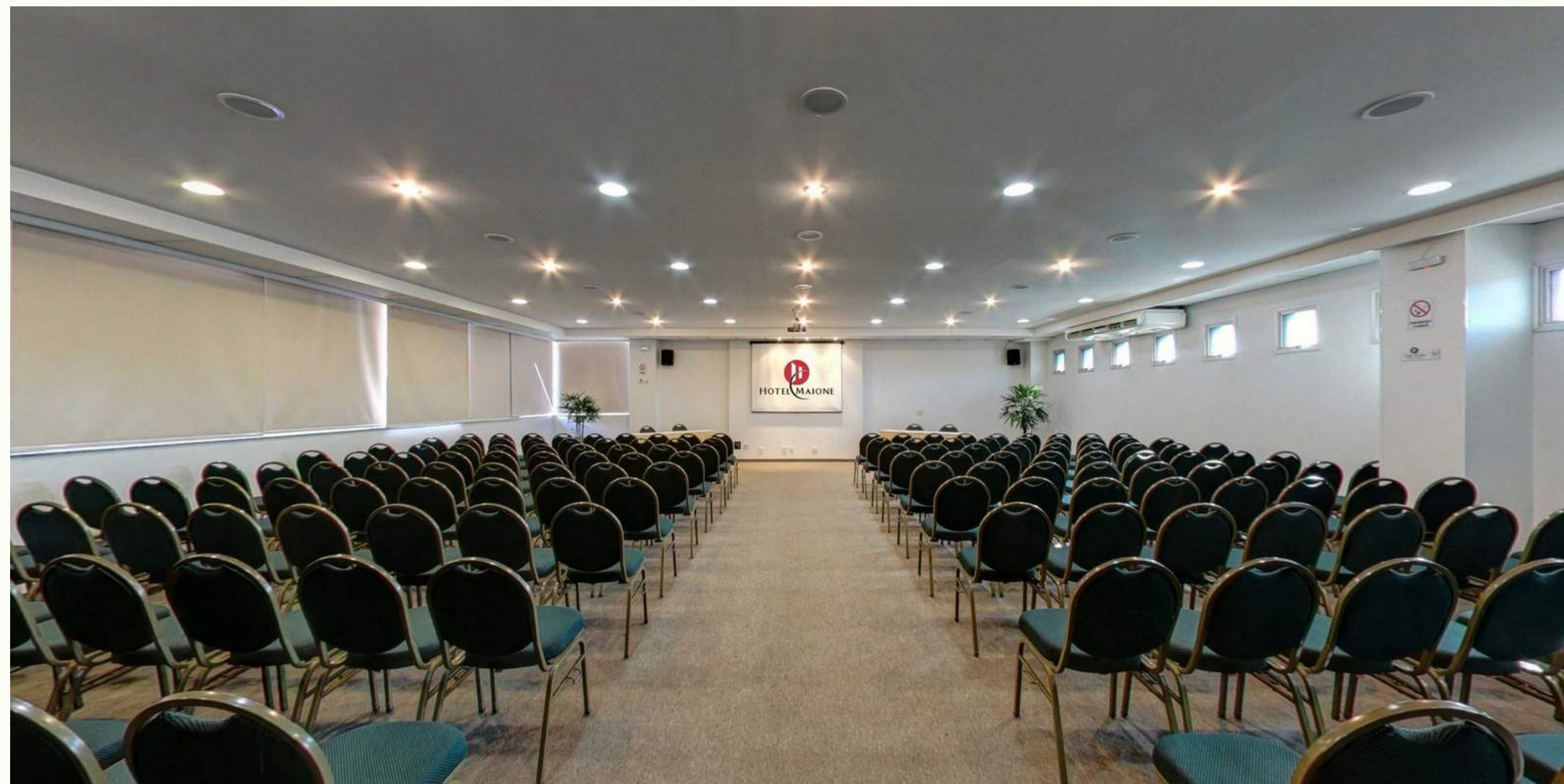


ORÇAMENTO DE EVENTOS HOTEL MAIONE

Conforto e Economia na Medida - Seja muito bem-vindo(a)!



SALA MASTER



CAPACIDADE

200 em Auditório
75 em Espinha de Peixe
80 em Escolar c/ mesas
40 em "U"

METRAGEM

145m² (sem colunas)
Pé direito 2,85m
13,1m x 11,1m

DIÁRIA ESPECIAL SALA MASTER : R\$ 980,00

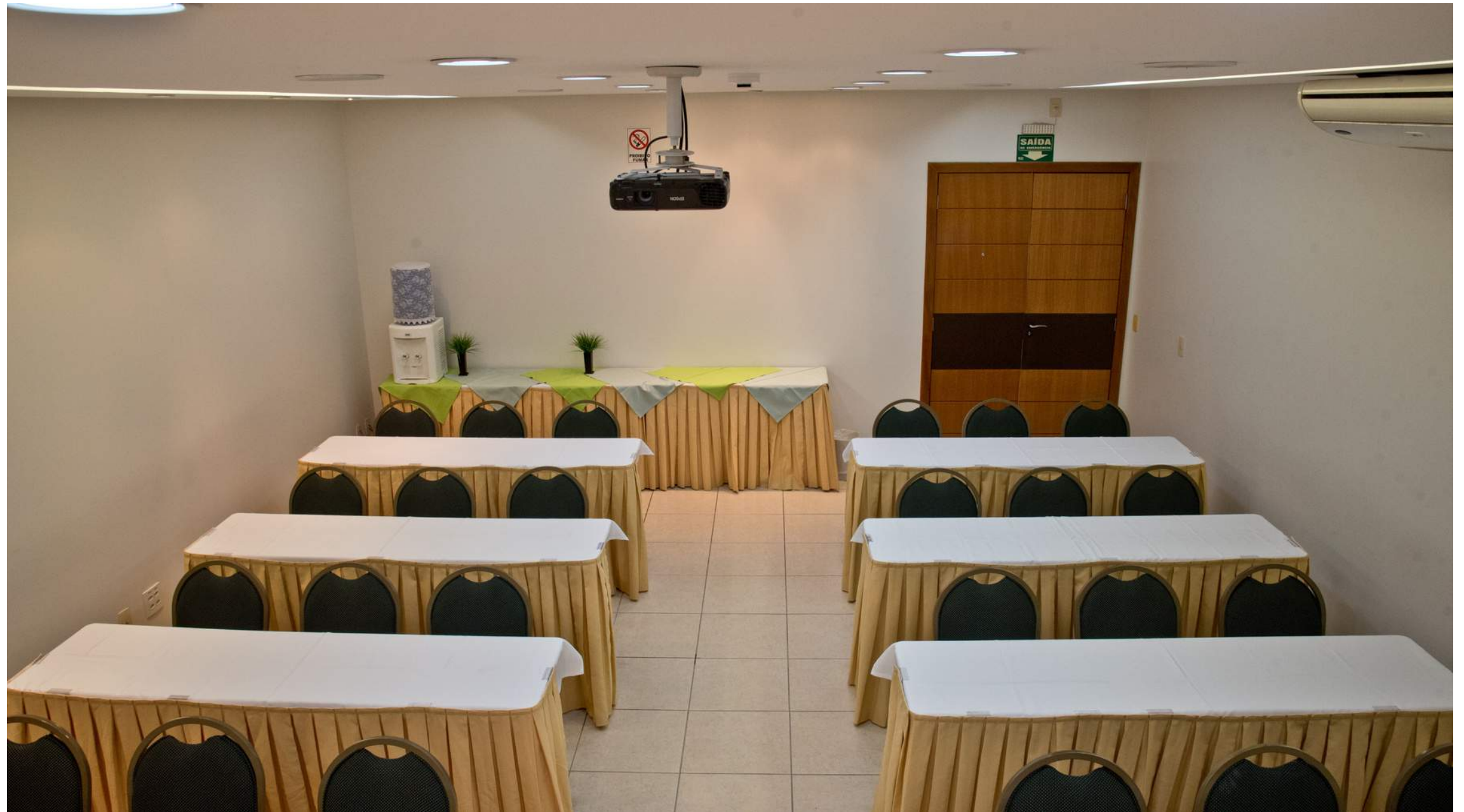
SALA GLOBO

CAPACIDADE

50 em Auditório
12 em Espinha de Peixe
24 em Escolar c/ mesas
18 em "U"

METRAGEM

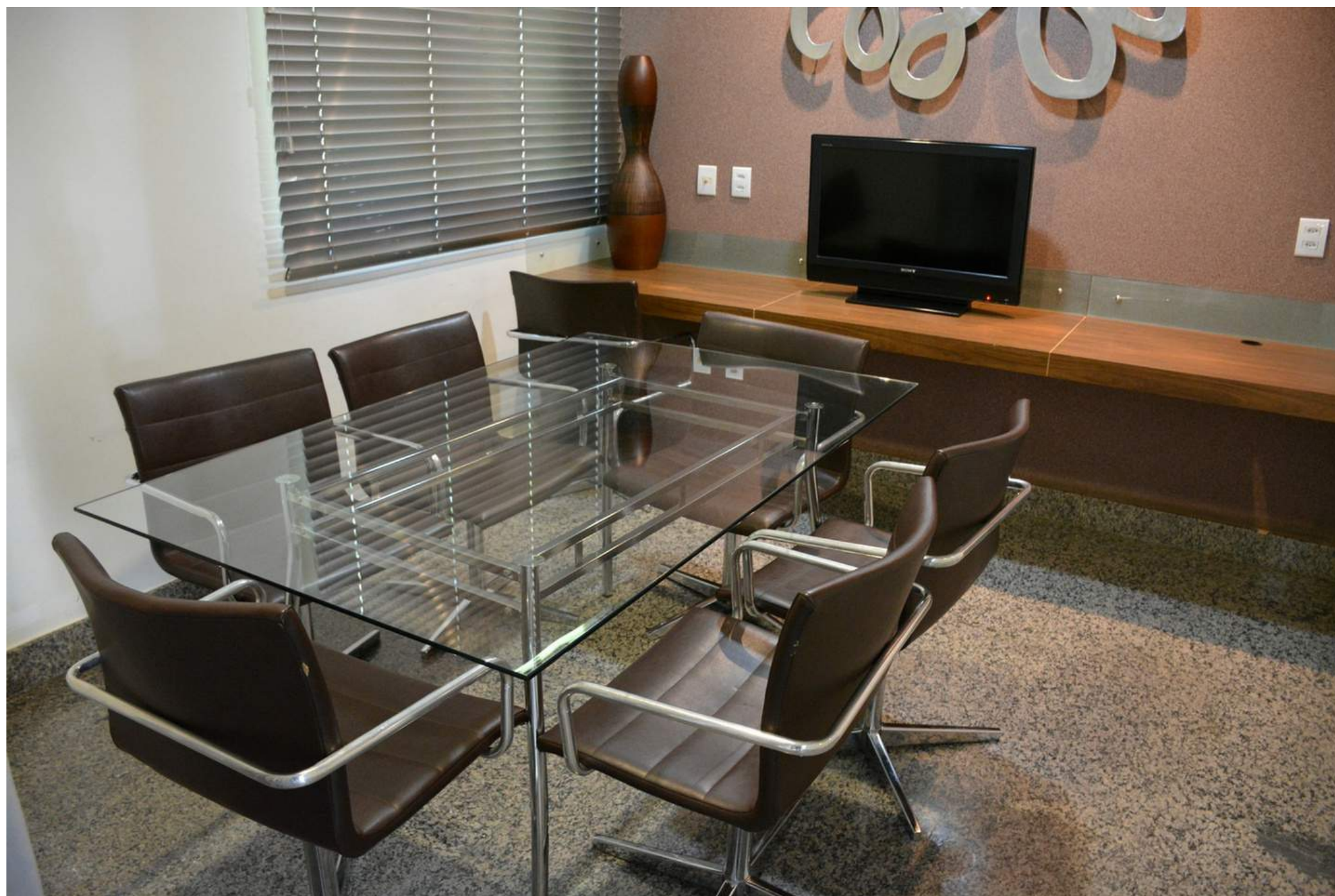
40,7m² (sem colunas)
Pé direito 2,70m
7,4m x 5,5m



DIÁRIA ESPECIAL SALA GLOBO: R\$ 680,00

BUSINESS CENTER

DIÁRIAS



CAPACIDADE

6 pessoas em Mesa Única

METRAGEM

10,95 m² (sem colunas)

Pé direito 2,75m

3,65m x 3m

DIÁRIA ESPECIAL BUSINESS CENTER R\$ 380,00

Sendo cortesia para os hóspedes pelo período de até 2h

ORÇAMENTO DE EQUIPAMENTOS

Projektor/Data Show: R\$ 255,00

TV LCD/LED 42" com suporte pedestal de chão: 195,00

Tela de projeção 1,80X1,80: R\$ 55,00

Notebook: R\$ 155,00

Mouse remoto (laser point): R\$ 60,00

Caixa de som amplificada: R\$ 2200,00

Sonorização (para até 150 pessoas): R\$ 250,00

Flip Chart com 10 folhas: R\$ 50,00

Microfone de mão com fio: R\$ 45,00

Microfone de mão sem fio: R\$ 95,00

Microfone de Lapela: R\$ 110,00

Microfone headset "Auricular": R\$ 220,00

***Não cobramos nenhum tipo de taxa ou imposto**

SERVIÇO DE SALA

Água Galão 20L -----	R\$ 25,00
Água Copo 200ml -----	R\$ 2,50
Água Garrafa 500ml (sem gás) -----	R\$ 3,00
Água Garrafa 500ml (com gás) -----	R\$ 3,50
Térmica de café 1,8L -----	R\$ 17,50
Térmica de chá 1,8L -----	R\$ 17,50
Térmica de leite 1,8L -----	R\$ 17,50
Térmica de Achocolatado 1,8L -----	R\$ 22,50
Jarra de Suco 1L (polpa) -----	R\$ 18,50
Refrigerante 2L -----	R\$ 13,50



WELCOME COFFEE

Café, Pão de Queijo, Salada de Frutas e Suco

R\$ 16,50 por pessoa

COFFEE 1

Café, Pão de Queijo, Mini sanduíche, Bolo, Salada de Frutas e Suco

R\$ 18,50 por pessoa

Serviço sem reposição
Com duração de 20 minutos
Disponível acima de 15 pessoas



SUGESTÃO DO CHEFF ALMOÇO OU JANTAR

Arroz Branco

Feijão (opcional)

2 Variedades de Saladas

2 Variedades de Carne (Branca e Vermelha)

01 massa;

01 acompanhamento

02 variedade de sobremesa

Água mineral sem gás

Refrigerante

01 Variedade de Suco

R\$ 55,00 por pessoa

**Cardápio sob escolha do Cheff
Com duração de 2 horas
Disponível acima de 25 pessoas**

ENTRADA

Salada Italiana

PROTEÍNA (ESCOLHA 1 OPÇÃO 200G)

Filé Mignon grelhado

Peito de Frango grelhado ou parmegiana

Filé de Tilápia grelhada

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita (200g)

Arroz branco (150g)

Feijão de Caldo (150g)

SOBREMESA (ESCOLHA 1 OPÇÃO)

Sorvete com calda (03 bolas)

Salada de frutas

R\$ 55,00 por pessoa

Com duração de 2 horas
Disponível para até 25 pessoas

SERVIÇOS DE ALIMENTOS & BEBIDAS

- Qualquer eventual alteração em A&B deverá ser feita com até 48h antes do evento.
- Serviços de A&B são cobrados pelo número de pessoas contratado.
- Número de pessoas adicionais, será cobrado.
- Será tolerado o atraso de até 30 minutos, após a hora confirmada do serviço de A&B.
- O departamento estará preparado a atender até 10% a mais do número de pessoas confirmadas.
- É expressamente proibido o serviço de qualquer item de alimentos e bebidas que não seja contratado diretamente com o hotel.
- Não servimos coffee break dentro da sala Master por ser acarpetada, o coffee break é servido no foyer ou Deck Maione Restaurante.

PAGAMENTO

- Trabalhamos apenas com eventos garantidos através de pagamento antecipado via depósito bancário.
 - O evento só será confirmado com assinatura de contrato e pagamento de 100% do valor total.
 - Realizamos evento faturado com prazo de 15 dias a partir do 2º evento para empresas com cadastro aprovado.
 - Os documentos necessários para cadastro são: Cópia do contrato social, 3 Referências Comerciais, Ficha Cadastral completa.
 - Confirmação de cadastro até 48h após envio dos documentos.
 - Todas as tarifas dessa proposta são NET (sem comissionamento).
 - Não comissionamos serviços de A&B.
 - Não cobramos nenhum tipo de taxa e imposto.
 - Não aceitamos cheques.
-

CANCELAMENTOS E ALTERAÇÕES

- Em caso de cancelamento, depósitos efetuados não são reembolsados.
- Cancelamentos em até 20 dias prévios à realização do evento, não haverá incidência de multa.
- Cancelamentos em até 15 dias prévios a realização do evento, serão cobrados 50% sobre o total confirmado das despesas do contrato, pelo número de pessoas confirmadas.
- Cancelamentos em até 10 dias prévios à realização do evento, serão cobrados 100% do valor total confirmado das despesas do evento, pelo número de pessoas confirmadas.
- Eventuais alterações na proposta deverão ser comunicadas ao empreendimento com pelo menos 5 dias úteis de antecedência, caso não sejam feitas não nos responsabilizamos por mudanças.

DEAD LINE

- Essa proposta não configura como bloqueio de sala.
 - Proposta válida por 3 dias contar da data enviada.
-

INFORMAÇÕES GERAIS

- Está incluso no aluguel da sala: toalhas brancas, saias de mesa, copos, guardanapos, louças e o serviço de limpeza do espaço.
- Estão inclusos nos serviços de A&B a quantidade de garçons que o hotel julgar necessário para atender a demanda, para contratação de garçons, secretárias e recepcionistas extras, informe ao departamento com antecedência.
- Não está incluso nesse orçamento nenhum tipo de equipamento, apenas WI-FI.
- Possuímos todos os equipamentos para seu evento (projektor, sonorização, microfones, iluminação, técnico etc) solicite orçamento.
- As salas estarão à disposição do cliente no período e horário determinado em contrato e estarão equipadas de acordo com as solicitações feitas previamente pelo cliente.
- Caso exceda a permanência, será cobrada multa de 20% do valor da sala por hora adicional.
- Para montagem e desmontagem fora do dia previsto será cobrado valor integral da diária, conforme disponibilidade da sala e com aviso prévio.
- O layout da sala deverá ser especificado com até 48h de antecedência. Não nos responsabilizamos por trocas de montagem após esse período e fora de horário comercial.
- Qualquer material que seja eventualmente enviado ao Hotel para a utilização no dia do evento deverá ser comunicado ao departamento de eventos com antecedência.
- A nota fiscal deverá ser emitida em nome do contratante, com seus dados fiscais, e deve conter no campo de observação, que a mercadoria está em trânsito para o Hotel Maione, a fim de ser utilizada no evento em questão.
- Não é permitida sonorização excessiva em qualquer ambiente do hotel e sonorização mesmo leve após às 20h.

Fernanda Oliveira

Supervisora Comercial

comercial@hotelmaione.com.br

62 98133-3603

Kássia Pires

Analista de Eventos

eventos@hotelmaione.com.br

62 3250-2817

Rozi Silva

Analista de Reservas

reservas@hotelmaione.com.br

62 3250-2828

Whatsapp Hotel Maione:

62 99311-9816

