

# Planes de Bodas

HODELPA  
NICOLAS DE OVANDO  
EMBLEMATIC HOTEL





La Boda de tus sueños  
*Al más alto nivel*





# GRAND DESIRE

- Buffet Las Damas.
- Lugar para ceremonia y recepción libre de cargos.
- Suite Nupcial con Botella de champagne (Taittinger Brut Reserva 750MI) grabada con las iniciales de los novios y especialidades del chef.
- Brindis de espumante para la línea de recibo nupcial.
- Habitación day use para el novio de 10am a 6pm máximo 3 pax.
- Montaje completo: mesas redondas, cristalería, cubertería, mantelería base, sillas y camareros.
- 4 horas de open bar de bebidas sin alcohol.
- Descorche de destilados libre de cargos durante 4 horas.
- Desayuno americano en la habitación ó buffet en nuestro restaurante.
- Valet Parking.
- Prueba de menú para 4 personas.
- Tarifa preferencial para los invitados de su boda en el fin de semana.
- Asistencia en la coordinación del evento.



**HNO USD\$70.00**

Precios por persona

\*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.

Plan a partir de 60 personas en adelante

**HNO** Hodelpa Nicolas De Ovando



# HISTORIC ROMANCE

- Buffet Hernán Cortés
- Lugar para ceremonia y recepción libre de cargos.
- Suite Nupcial con Botella de champagne (Taittinger Brut Reserva 750MI) grabada con las iniciales de los novios y especialidades del chef.
- Brindis de espumante para la línea de recibo nupcial.
- Habitación day use para el novio de 10am a 6pm máximo 3 pax.
- Montaje completo: mesas redondas, cristalería, cubertería, mantelería base, sillas y camareros.
- 4 horas de open bar de bebidas nacionales.
- Descorche de destilados libre de cargos durante 4 horas.
- Desayuno americano en la habitación ó buffet en nuestro restaurante.
- Valet Parking.
- Prueba de menú para 4 personas.
- Tarifa preferencial para los invitados de su boda en el fin de semana.
- Asistencia en la coordinación del evento.



**HNO USD\$90.00**

Precios por persona

\*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.

Plan a partir de 60 personas en adelante

**HNO** Hodelpa Nicolas De Ovando



## EMBLEMATIC ROMANCE

- Buffet Nicolás de Ovando
- Lugar para ceremonia y recepción libre de cargos.
- Suite Nupcial con Botella de champagne (Taittinger Brut Reserva 750ML) grabada con las iniciales de los novios y especialidades del chef.
- Brindis de espumante para la línea de recibo nupcial.
- Habitación day use para el novio de 10am a 6pm máximo 3 pax.
- Dos opciones de canapés sin reposición disponibles para el "Getting Ready" en el hotel.
- Montaje completo: mesas redondas, cristalería, cubertería, mantelería base, sillas y camareros.
- 4 horas de open bar de bebidas premium.
- Descorche de destilados libre de cargos durante 4 horas.
- Desayuno americano en la habitación ó buffet en nuestro restaurante.
- Valet Parking.
- Prueba de menú para 4 personas.
- Tarifa preferencial para los invitados de su boda en el fin de semana.
- Asistencia en la coordinación del evento.



**HNO USD\$100.00**

Precios por persona

\*Estos precios no incluyen el 28% impuestos y están sujetos a cambios por las fluctuaciones del dólar en el mercado.

Plan a partir de 60 personas en adelante

**HNO** Hodelpa Nicolas De Ovando

# BUFFET LAS DAMAS

---

## **ENSALADAS: ( ELEGIR DOS OPCIONES)**

- Rusa tradicional
- Ensalada capressa
- Ensalada Cesar con croutones
- Variedad de vegetales con sus aderezos
- Ensalada de granos mixtos

## **GUARNICIONES: (ELEGIR DOS OPCIONES)**

- Arroz con azafrán
- Arroz pilaf
- Arroz madrás
- Bohemia de vegetales
- Berenjenas a la parmesana
- Pasta penne al pesto
- Pasta al momodoro
- Puré de yuca gratinado

## **PLATOS FUERTES: ( ELEGIR DOS OPCIONES)**

- Lomo de cerdo con salsa de mostaza
- Pesca del día la parrilla en salsa al limón
- Pechuga de pollo a la parrilla con tomillo fresco
- Filete de res en salsa de hongos
- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso
- Pechuga de pollo rellena de vegetales con 3 quesos
- Lomo de cerdo al romero



# BUFFET HERNÁN CORTÉS

## **SOPAS FRÍAS Y CALIENTES: ( ELEGIR UNA OPCIÓN)**

- Gazpacho andaluz
- Crema de melón y yogur griego a la hierbabuena
- Crema de berros y auyama
- Crema de lentejas con sabor a chorizo

## **ENSALADAS: ( ELEGIR DOS OPCIONES)**

- Mézclum de lechugas baby con queso de cabra, goji, pasas y semillas de cajuil con salsa de chinola y miel
- Ensalada Nuevo Orleans (diferentes tipos de lechugas, aguacate, tocineta crujiente, piña, frutos secos, crustones y vinagreta barbacoa)
- Ensalada de pasta corta con tomates secos en casa, cítricos y aceite de oliva
- Ensalada de berenjenas asadas, queso scamorza y pesto genovés
- Pípirrana con lomo de atún en aceite de oliva (garbanzos con pepino, cebolla, pimientos de colores, hierbabuena, limón y aceite de oliva)
- Ceviche del pescado del día con leche de tigre con coco

## **PLATOS FUERTE: (ELEGIR TRES OPCIONES, 1 PESCADO, 1 AVE , 1 CARNE)**

### **PESCADOS:**

Las opciones de pescados se verán en el acto ya que trabajamos con pescados frescos del día.

Estos pueden ser:

- En salsa de coco y cilantro
- Al mojo canario
- Salsa de cava y perejil
- A la criolla

### **AVES:**

- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso
- Pechuga de pollo rellena de vegetales con 3 quesos
- Matambre de pavo a la salvia
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa de pimentón y azafrán

### **CARNES:**

- Pernil de lechón asado con corteza crujiente
- Pernil de lechón relleno de ciruelas pasas
- Salteado de Angus en su jugo con champiñones y vainitas planas
- Medallones de res en salsa de pimienta o al gusto
- Pierna de cordero asada con tomillo y laurel

## **GUARNICIONES: ( ELEGIR TRES OPCIONES)**

- Arroz con azafrán
- Arroz pilaf
- Arroz madrás
- Bohemia de vegetales
- Papas panaderas
- Berenjenas a la parmesana
- Pasta penne al pesto
- Pasta al pomodoro
- Puré de yuca gratinado
- Papas gratinadas a la crema



# BUFFET NICOLÁS DE OVANDO

## **SOPAS FRÍAS Y CALIENTES: ( ELEGIR UNA OPCIÓN)**

- Gazpacho andaluz
- Crema de melón y yogur griego a la hierbabuena
- Crema de berros y auyama
- Crema de lentejas con sabor a chorizo

## **ENSALADAS: ( ELEGIR TRES OPCIONES)**

- Mézclum de lechugas baby con queso de cabra, goji, pasas y semillas de cajuil con salsa de chinola y miel
- Ensalada Nuevo Orleans (diferentes tipos de lechugas, aguacate, tocineta crujiente, piña, frutos secos, crustones y vinagreta barbacoa)
- Ensalada de pasta corta con tomates secos en casa, cítricos y aceite de oliva
- Ensalada de berenjenas asadas, queso scamorza y pesto genovés
- Pipirrana con lomo de atún en aceite de oliva (garbanzos con pepino, cebolla, pimientos de colores, hierbabuena, limón y aceite de oliva)
- Ceviche del pescado del día con leche de tigre con coco
- Salmón marinado en especias dominicanas con mousse de enebro

## **GUARNICIONES: ( ELEGIR TRES OPCIONES)**

- Arroz con azafrán
- Arroz pilaf
- Arroz madrás
- Bohemia de vegetales
- Papas panaderas
- Berenjenas a la parmesana
- Pasta penne al pesto
- Pasta al pomodoro
- Puré de yuca gratinado
- Papas gratinadas a la crema

## **PLATOS FUERTE: (ELEGIR TRES OPCIONES, 1 PESCADO, 1 AVE , 1 CARNE)**

### **PESCADOS:**

Las opciones de pescados se verán en el acto ya que trabajamos con pescados frescos del día. Estos pueden ser:

- Filete de salmón fresco en salsa de eneldo
- Filete de dorado
- Cazuela de mariscos
- En salsa de coco y cilantro
- Al mojo canario
- Salsa de cava y perejil
- A la criolla

### **AVES:**

- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso
- Pechuga de pollo rellena de vegetales con 3 quesos
- Matambre de pavo a la salvia
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa de pimentón y azafrán

### **CARNES:**

- Pernil de lechón asado con corteza crujiente
- Pernil de lechón relleno de ciruelas pasas
- Salteado de Angus en su jugo con champiñones yvainitas planas
- Medallones de res en salsa de pimienta o al gusto
- Pierna de cordero asada con tomillo y laurel
- Lomo de cerdo en sous-vide con salsa de cajuil
- Cabrito al horno al ron añejo.







# REGLAMENTOS BANQUETES

## GARANTÍA

1. El Hotel se responsabiliza a guardar el espacio o salón requerido por el cliente para la fecha prevista por ambos, de aumentar la cantidad de personas y el salón o espacio no permita dicho aumento, el Hotel se contactará con el cliente a fin de asignarle otro espacio de lo que tenemos disponibles en nuestra propiedad.
2. El monto cotizado será el monto mínimo a cobrar, el aumento deberá ser pago por el cliente al final del evento.
3. El contrato con la selección de alimentos y bebidas deberá estar debidamente firmado.
4. El Hotel no permitirá el retiro de alimentos de los eventos, pues los mismos corren el riesgo de no tener la temperatura adecuada en su manipulación, causando daños a las personas que lo consuman.

## FORMA DE PAGO

- 1. El Hotel únicamente acepta las siguientes formas de pago: (1) Efectivo, (2) Tarjeta de crédito, (3) Transferencia Bancaria (4) Cheques certificados.**
2. Todos los cargos del evento deberán ser firmados por la persona responsable al ser servidos. Las facturas les serán preparadas máximo tres días después de la actividad. Si es necesario hacerle un reembolso al cliente que paga por adelantado, este debe hacer una comunicación, solicitando el monto al Hotel. Este proceso dura un mínimo de dos semanas.

## **DEPÓSITOS, CANCELACIONES Y MODIFICACIONES**

1. EL HOTEL requiere al momento de la reservación para la realización del Evento la suma equivalente al veinticinco por ciento (25%) del monto total establecido en la cotización presentada a tales fines para confirmación de la fecha y el salón.

### **CANCELACIONES**

En caso de cancelación por parte de EL CLIENTE los montos pagados serán retenidos y no reembolsables por un periodo máximo de seis (6) meses a partir de la fecha en que fueron realizados los pagos, a excepción del monto correspondiente al veinticinco por ciento (25%) del monto total de la cotización avanzado para confirmación, el cual será aplicado como penalidad por cancelación. En otro orden el monto retenido deberá ser utilizado en nuestras instalaciones exclusivamente.

2. El pago completo deberealizarse (7) días laborables antes de la fecha pautada de celebración del Evento, el cual no se realizará si el cien por ciento (100%) del monto cotizado no ha sido pagado, reteniendo EL HOTEL el veinticinco por ciento (25%) avanzado por EL CLIENTE como penalidad por la no realización.

3. Toda cancelación deberá ser notificada por escrito al Departamento de Banquetes y Eventos del HOTEL un mes antes de la fecha pautada para la celebración del Evento, de lo contrario se le aplicarán un cargo del 50% del monto total avanzado hasta la fecha efectiva de reclamación tardía.

4. Luego de vencido el periodo de retención de seis (6) meses, el monto del depósito de garantía retenido será aplicado de forma definitiva como compensación para EL HOTEL.

### **BEBIDAS**

1. El cliente debe entregar las bebidas para descorche 1 día antes de sus eventos en el Departamento de Recibo, en horario de 8:00 AM - 4:00 PM de lunes a viernes y 8:00 AM - 12:00 PM los sábados. El cliente le entregará un listado firmado del total de la mercancía a entregar. Al finalizar deberán revisar contra listado el excedente y luego planificar recogerlas la misma noche o al otro día hábil después del evento.

2. No son permitidos los brindis de Casa Licoreras ni de ninguna institución que tenga brindis de promociones de productos.

3. Será responsabilidad del cliente el control de las bebidas, cuando el brindis del evento sea por servicio. No se aceptan reclamos de los consumos luego 2 días de finalizada la actividad.

### **DECORACIONES, MÚSICA Y EQUIPOS**

1. Los equipos, tabla de bizcocho, materiales de decoración y otros usados en decoración de sus eventos, deberán asignarlos únicamente a la persona que se hará cargo de la decoración, para la traída y retiro de los mismos. Deben ser traídos el mismo día del evento a partir de las 11:00 AM y retirados al día siguiente de la actividad a partir de las 11:00 AM.

El Hotel no se hace responsable del almacenamiento de los mismos, tampoco recibe ni entrega a suplidores de alquileres que estén contratados directamente por el cliente. Todo artículo decorativo debe ser recogido al finalizar el evento.

2. Específicamente para bodas, cumpleaños, y cualquier evento que necesite decoración, la decoradora del evento deberá traer su personal de apoyo para hacer los trabajos de floristerías, colocado de adornos, movida de sus materiales. El Hotel no se hace responsable de rotura o pérdida de materiales o mercancías durante el evento.

3. En caso de necesitar música en el evento, tiene que ser música ambiental, por no molestar a los huéspedes del hotel. En caso de necesitar música bailable, se tiene que solicitar al coordinador de eventos para autorización. En todos casos, el volumen de música no deberá excederse de 65db en las habitaciones y zonas de huéspedes.

- **Patio Los Dávila:** Solo se permite la música acústica, no está permitido el uso de amplificadores. El horario actividades es a partir de las 11:00AM hasta las 5:00PM.

- **Patio La Huerta:** No está permitido ningún tipo de música o uso de amplificadores para voz o cualquier tipo de sonido. El horario actividades es a partir de las 11:00AM a 5:00PM.

- **Patio Nicolás de Ovando:** Zona reservada para el uso exclusivo de los huéspedes alojados en el hotel.

- **Patio Bartolomé de las Casas:** Música bailable permitida desde las 10:00AM hasta las 11:00PM, música permitida hasta los 65DB. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- **Fuerte El Invencible:** Música bailable desde las 10:00AM hasta las 1:00AM, no se debe de rebasar los 65 db. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- La celebración o ejecución de Hora Loca o actividades que alteren el nivel de ruido o tranquilidad no están permitidas en cualquier punto de las instalaciones. En Hodelpa Casa Real No Aplica

- Hodelpa Casa Real: Música bailable desde las 10:00AM hasta la 1:00AM, no se debe de rebasar los 65 db. Este horario incluye también las actividades del montaje y desmontaje.

- Cualquier otro punto o sitio no previsto en este listado está sujeta a la ponderación de la Gerencia General.

4. El Hotel no permitirá que ningún suplidor saque durante eventos ya iniciados en salones de reuniones, algún material decorativo dejado por descuido. Tampoco asumirá responsabilidad de pago por alquileres por no poder retirarlos, justificando que están al uso del Hotel, ya que está muy claro que el cliente debe retirarlos el día después del evento. Están los casos de sillas, plantas, floreros decorativos, Etc.

5. No se permite hacer los arreglos en flores dentro de los salones de banquetes, pero se les asignará un área para estos fines, al finalizar las mismas deberán recoger todos los excedentes de los materiales y comunicar a un personal del hotel para la limpieza del lugar.

6. Está terminantemente prohibido usar clavos, pega, colgar decoraciones o cualquier otro tipo de promociones, banderolas u otro material en las paredes o techos del Hotel.
7. No somos responsables de equipos dejados en el hotel sin un inventario de los mismos.
8. Al terminar su evento llevarse banderolas, material promocional y cualquier material del curso y revisar los salones con el camarero. No almacenamos estos materiales en el Hotel.
9. No somos responsables de materiales dejados o reclamados al día siguiente de la actividad.
10. Los decoradores de eventos sociales deberán firmar reglamentos diseñados especialmente para ellos.
11. No se permite consumir alimentos para el personal de apoyo en las áreas designadas para los eventos.

### **DAÑOS:**

1. El cliente será responsable por cualquier daño físico a la propiedad causado por invitados, personas o entidad que le represente durante el tiempo que tienen contratado para su evento, los costos de reparación serán cargados previa evaluación realizada por el Hotel.
2. También serán responsables de las pérdidas de equipos como cubertería, platos, servilletas y cualquier utensilio utilizados para la actividad.
3. El Hotel no asume ninguna responsabilidad por propiedades personales tales como celulares, cámaras, lentes y equipos utilizados por los invitados del evento, dejados sin supervisión por los dueños.
4. El Hotel solicita que el personal que ustedes contratan para la música de sus eventos, montadores de luces y otros equipos electrónicos, traigan sus brakers para ser conectado a la caja que está en los salones y/ o las áreas antes de instalarlos deben pedir asistencia al Departamento de Mantenimiento para evitar malas conexiones.
5. Cuando alquilen sus equipos audiovisuales fuera del Hotel, favor de solicitarles un UPS para evitar interrupciones a sus presentaciones. Si es su propio equipo, se les pide seguir las mismas recomendaciones.
6. El Hotel no se hace responsable de daños causados por averías eléctricas de emergencias causadas por EDEESTE.

## **Seguridad**

1. No se permite el bloqueo de puertas de entrada o salida de los salones, tampoco tapar con decoración los letreros que indican salida.", cables eléctricos o bocinas.
2. No aceptamos uso de fuegos artificiales dentro de áreas cerradas y si los fuera a utilizar en la piscina, la persona a cargo debe reunirse con nuestro Gerente de Seguridad y Mantenimiento antes del evento para indicar el área a utilizar.
3. Sólo es permitido la cantidad de personas que indica del contrato de acuerdo a su capacidad máxima.
4. Cuando sea necesario instalar equipos de alto consumos, máquinas de luces y otros, es necesario consultar con una persona del departamento de mantenimiento para la instalación de los mismos.
5. Cada persona participando del montaje (decoradora, empresa de alquileres orquestas, bailarines etc.).
6. Deberán de identificarse al entrar el hotel ya que no se permite el acceso a personas sin cédula de identidad u otro documento de identificación.

HODELPA  
NICOLAS DE OVANDO  
EMBLEMATIC HOTEL

Calle Las Damas, Ciudad Colonial No. 10211

Santo Domingo, República Dominicana

✉ [banqueteshno@hodelpa.com](mailto:banqueteshno@hodelpa.com)

☎ 809.685.9955

📞 849.455.9732 - 33

