

CONCEPTIÓ

2024
GUÍA

CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

best
FOR
*weddings, parties
and celebrations*

CENTRAL AND SOUTH AMERICA

“Un lugar extraordinariamente hermoso con jardines
inmaculados y coloridos, ideal para bodas. Ubicado entre
impresionantes volcanes (...) la ubicación es nada menos que
espectacular” - Conde Nast, The Luxury List 2023



01

MENÚS PRINCIPALES
09-19

15

PAQUETES TODO INCLUIDO
22-30

02

COMPLEMENTOS
33-39

Boquitas, estaciones, candy bar, pastel

03

BEBIDAS Y LICORES
42-50

Descorche, estaciones, barras libres,
licores, sodas y otros

04

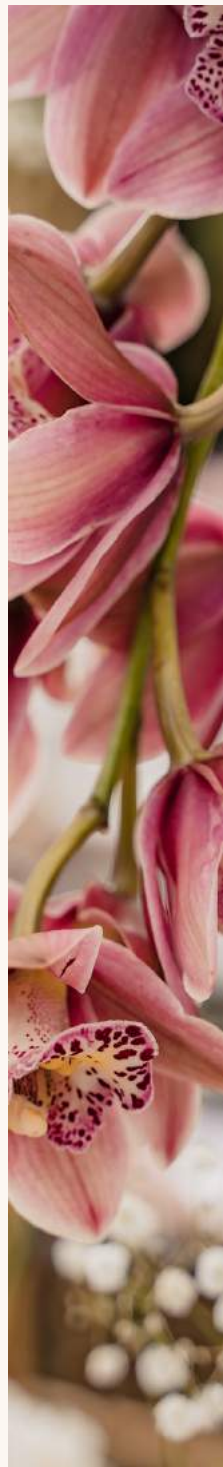
HOSPEDAJE
53-54

05

**COSTOS BÁSICOS Y PREGUNTAS
FRECUENTES**

56-71

Costos de personal, costos de jardines
secundarios, costos de extras, proceso de
pago, preguntas frecuentes



muchas FELICIDADES!

Gracias por su interés en considerar a Conceptio como un posible espacio para su evento. Actualmente, **somos es el único event venue en Centro América y uno de dos hoteles en Guatemala que forman parte de la Condé Nast Johansens Collection** - una colección global de propiedades y hoteles de lujo, con exquisita atención a los detalles y servicio personalizado de alto nivel.

Hoy, nos entusiasma que por segundo año consecutivo, Conde Nast nos ha seleccionado como el “mejor venue para celebraciones y bodas en Centro y Sur América”.

Sabemos que todo evento, desde el más íntimo hasta el más complejo, marca un momento importante en su vida. Por eso, nuestro equipo experto trabajará personalmente para “atar todos los cabos” de su evento, desde la primera reunión hasta el último detalle de su día especial. Deje todas las preocupaciones en nuestras manos, mientras usted simplemente se relaja y disfruta de la noche.

En esta guía encontrará toda la información necesaria para comenzar a planificar su evento personalizado. No olvide que nuestros asesores están a la espera de sus dudas. Desde ya, muchas felicidades!

Emma Paredes Ruiz
CEO

4 razones PARA elegirnos

1

NUESTRO EXPERTISE

Contamos con un equipo experto y una extensa colección de servicios. Nuestro equipo crea y ejecuta a la perfección el más mínimo detalle de su evento - desde una boda íntima hasta un banquete de 500 personas.

2

NUESTROS JARDINES

Nuestra propiedad ofrece una experiencia ultra-privada a pocos minutos del centro de Antigua. Conceptio captura el misticismo y encanto colonia en espacios amplios, al aire libre, cuidadosamente decorados.

3

NUESTRO SERVICIO

Ahórrese una lista de proveedores extensa. Contamos con todos los servicios que pueda requerir: desde el servicio de catering, hasta los fuegos artificiales, la decoración de su ceremonia y el masaje relajante del día siguiente.

4

SU TRANQUILIDAD

El protagonista de esa noche será usted, no la logística de su evento. Estamos dedicados a que coordine personalmente el mínimo y pueda enfocarse en disfrutar de su día especial al máximo.

PASO 01

ELIJA

SU MENÚ PRINCIPAL



menú IMPERIAL

Precio por persona Q 390

Incluye 2 canapés de cortesía + 2 ensaladas + 2 proteínas
+ 2 guarniciones + 1 postre en tequilero + pan de la casa + café o té

CANAPÉS (CROSTINI DE LOMITO Y PESTO DE ALBAHACA)

ENSALADAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

Caprese (Tomate, queso mozzarella, albahaca y aderezo balsámico)

César (Mix de lechugas, crutones, tocino y aderezo césar)

Griega (Tomate, aceitunas negras, pepino, queso feta y aderezo griego)

Del Bosque (Mix de lechugas, lascas de manzana, almendras y queso feta)

Mexicana (Mix de lechugas, tomate, maíz, chile pimiento, trocitos de queso panela, vinagreta de cilantro)

PROTEÍNAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

Lomito o Puyaso

- > En salsa cremosa de pimienta
- > En salsa de vino tinto
- > En salsa cremosa de queso gorgonzola
- > En salsa de hongos confitados
- > Con chirmol guatemalteco
- > Con chimichurri

Pechuga de Pollo

- > Rellena de queso ricotta y espinaca en salsa de pimientos
- > En salsa cremosa de queso gorgonzola
- > En salsa cremosa de vino blanco y hierbas aromáticas
- > Glaseada con miel y mostaza

menú

IMPERIAL

PROTEÍNAS (CONTINUACIÓN)

Pescado blanco
(+Q45 por persona)

> En salsa de vino blanco
y hierbas aromáticas

> En salsa de mantequilla
y cilantro

> En salsa florentina (crema y espinaca)

Camarones
(+Q50 por persona)

> Al ajillo y hierbas aromáticas

> En salsa caribeña de coco

> En salsa de chile pimiento

GUARNICIONES (ELEGIR 2 OPCIONES)

Espinaca al ajo y crema

Vegetales asados con balsámico

Vegetales al vapor con mantequilla y hierbas aromáticas

Puré de papa con ajo rostizado

Arroz azafranado con hierbas aromáticas

Arroz blanco con hierbas aromáticas

Papa asada con mantequilla

POSTRE (INCLUYE 1 MOUSSE EN TEQUILERO)

PANADERÍA DE LA CASA

CAFÉ O TÉ

menú G O L D

Precio por persona Q 305

Incluye 1 canapé de cortesía + 1 ensalada + 1 proteína
+ 1 guarnición + 1 bebida natural

CANAPÉ (CROSTINI DE LOMITO Y PESTO DE ALBAHACA)

ENSALADAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Caprese (Tomate, queso mozzarella, albahaca y aderezo balsámico)

César (Mix de lechugas, crutones, tocino y aderezo césar)

Griega (Tomate, aceitunas negras, pepino, queso feta y aderezo griego)

Del Bosque (Mix de lechugas, lascas de manzana, almendras y queso feta)

Mexicana (Mix de lechugas, tomate, maíz, chile pimiento, trocitos de queso panela, vinagreta de cilantro)

PROTEÍNAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Lomito o Puyaso

- > En salsa cremosa de pimienta
- > En salsa de vino tinto
- > En salsa cremosa de queso gorgonzola
- > En salsa de hongos confitados
- > Con chirmol guatemalteco
- > Con chimichurri

Pechuga de Pollo

- > Rellena de queso ricotta y espinaca en salsa de pimientos
- > En salsa cremosa de queso gorgonzola
- > En salsa cremosa de vino blanco y hierbas aromáticas
- > Glaseada con miel y mostaza

menú G O L D

PROTEÍNAS (CONTINUACIÓN)

Pescado blanco
(+Q45 por persona)

> En salsa de vino blanco
y hierbas aromáticas

> En salsa de mantequilla
y cilantro

> En salsa florentina (crema y espinaca)

Camarones
(+Q50 por persona)

> Al ajillo y hierbas aromáticas

> En salsa caribeña de coco

> En salsa de chile pimiento

GUARNICIONES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Espinaca al ajo y crema

Vegetales asados con balsámico

Vegetales al vapor con mantequilla y hierbas aromáticas

Puré de papa con ajo rostizado

Arroz azafranado con hierbas aromáticas

Arroz blanco con hierbas aromáticas

Papa asada con mantequilla

BEBIDA (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Naranjada, limonada, refresco de rosa de jamaica, café o té

PANADERÍA DE LA CASA

brunch CHAPÍN

Precio por persona Q 199

Incluye todos los platillos listados a continuación en servicio de buffet

Frutas de temporada

Selección de jamones y quesos

Antipasto de vegetales
(berenjena, calabacín, chile pimiento, zanahoria, cebolla morada, aceitunas)

Cereales (hojuelas de maíz con azúcar y rice krispies de chocolate)
y leche entera o deslactosada

Huevos al gusto
(tomate, chile pimiento, champiñones, cebolla, queso mozzarella y jamón o tocino)

Frijoles fritos

Suspiros de plátano

Tortillas con lomito y chirmol guatemalteco

Pancakes y mermelada de frutas

Salsa roja y salsa picante

Pan de la casa

Jugo natural (naranja o frutas mixtas)

Café o té y leche

brunch EUROPEO

Precio por persona Q 240

Incluye todos los platillos listados a continuación en servicio de buffet

Frutas de temporada

Selección de jamones y quesos

Antipasto de vegetales
(berenjena, calabacín, chile pimiento, zanahoria, cebolla morada, aceitunas)

Yogurt natural, granola y miel

Huevos al gusto
(tomate, chile pimiento, champiñones, cebolla, queso mozzarella, jamón y tocino o lomito)

Papas baby al romero y mantequilla

Tocino en lascas

Tortilla española de papa y cebolla o papa y chorizo

Mini hamburguesas de lomito

Tostadas francesas y mermelada de frutas

Pan de la casa

Jugo natural (naranja y frutas mixtas)

Café, té y leche

menú de TEMPORADA

Precio por persona Q 350

Incluye todos los platillos listados a continuación en servicio de buffet

ANTIPASTOS

Selección de jamones y quesos

Humus (puré de garbanzo y tahini)

Antipasto de vegetales
(berenjena, calabacín, chiles morrones, zanahoria, cebolla morada)

Mermelada natural

Pan de la casa

BAR DE ENSALADAS Y SOPAS

Prepara tu propia ensalada
(Lechugas mixtas, tomates cherry, cebolla morada, elote, pepino en rodaja, naranja, fresas, uvas verdes)

Aderezos (de ajonjolí, balsámico o griego)

Sopa de papa con tocino y sopa de tomate

PROTEÍNAS

Lomito trinchado con reducción de vinagre balsámico

Costillas en barbacoa

menú de TEMPORADA

ESTACIÓN DE PASTAS Ó ESTACION DE TACOS DE LOMITO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

PASTAS

Pasta corta tipo penne

> Elección de 2 salsas (Napolitana, ragú blanco o pesto)

TACOS DE LOMITO

Toppings y salsas (Elegir 3 opciones):

- > Pico de gallo
- > Cebolla y cilantro
- > Guacamole
- > Salsa verde o salsa roja
- > Mayonesa de chipotle
- > Piña asada

Nota: Este menú está diseñado para degustar la mayoría de los platillos por lo que las porciones son más pequeñas

menú a las BRASAS

Precio por persona Q 205
(Mínimo de 50 personas)

Incluye todos los platillos listados a continuación en servicio de buffet

PROTEÍNAS

Cerdo asado a las brasas

GUARNICIONES

Guacamole

Cebollas asadas

Arroz blanco

Tortillas de maíz

Salsa verde y roja

EXTRAS

+ Q25 por persona

Porción de 2 tortillas con lomito y chirmol guatemalteco

sustituciones VEGETARIANAS

El precio de los menús vegetarianos
es equivalente al precio de su menú principal

ENSALADA Y GUARNICIÓN

Equivalente a las elecciones de su menú principal

PLATO FUERTE (Elegir 1 opción)

Hongo portabello relleno de risotto de vegetales, hierbas al vino blanco

Pasta corta con salsa pomodoro, lascas de queso parmesano y albahaca

Pasta corta con pesto de albahaca, lascas de queso parmesano y albahaca

Lasagna Bianca

(pasta hecha en casa, salsa bechamel, alcachofas y quesos, gratinado con queso mozzarella)

menú NIÑOS

Precio por persona Q 95

PLATO FUERTE (Elegir 1 opción)

Chicken fingers

Quesadillas de lomito

Pasta corta con salsa pomodoro, queso parmesano y albahaca

Mini pizza (jamón, pepperoni o quesos)

ACOMPAÑAMIENTO Y POSTRE

Papalinas y helado de vainilla con salsa de berries

PASO 015

DESEA UN PAQUETE
TODO INCLUIDO?



todo incluido ORQUÍDEA

50 Personas - Q 78,660 / 100 Personas - Q 117,060

Incluye todos los ítems listados a continuación

PREPARATIVOS

Master suite (1 noche)

2 masajes relajantes

Botella de champagne y trufas de chocolate

CEREMONIA

Jardín secundario para ceremonia

Sillas para ceremonia (vintage o chavari)

Arco floral para ceremonia en flores de temporada

Alfombra de pétalos central y decoración lateral

Música para ceremonia (2 violines)

RECEPCIÓN

Iluminación decorativa del espacio (string lights y ambiente lights)

500 velas para decorar el área de recepción y entrada de los novios

Sala lounge para invitados

Libro de registro de invitados

todo incluido ORQUÍDEA

CONTINUACIÓN

Tumblers personalizados con inicial para novio y novia

Photo-booth (gazebo gigante con telas blancas y arreglo colgante en flores de seda)

Números y arreglo floral por cada mesa (guirnalda de 1 metro en flores de temporada)

Tarjetas con nombre y tablero con nombres personalizado (tipo marco de madera con flores de seda)

Menú para cada puesto personalizado

Ramo de novia y boutonniere

Pétalos de rosa o estrellitas para entrada de los novios

Espumante de bienvenida para invitados

1 cóctel por persona (licor standard) y 4 boquitas por persona (ver listado)

Fuegos artificiales premium

Menú Gold (de acuerdo a número de invitados)

Pastel (de acuerdo a número de invitados)

Meseros y capitán de meseros

Mesas rústicas o redondas con mantel blanco (sin cubre mantel)

Cristalería y cubertería básica

Servicio del 12.50%

todo incluido ORQUÍDEA

CONTINUACIÓN

MÚSICA

5 horas de servicio de DJ

Audio profesional (max 300 personas)

Pantalla LED de 3 x 2 metros y pantalla LED de 2 x 1 metros (trasera y frontal)

4 cabezas móviles de iluminación

10 matizadores de color

Pista LED de 4 x 4 metros o pista de vinil blanca con monograma

EXTRAS MÚSICA

Photobooth 360 (2 horas) - Q 3,000

Pantalla LED - Q 400 por metro cuadrado

Hora Extra (discoteca) - Q 900

todo incluido DEL PARAÍSO

50 Personas - Q 63,900 / 100 Personas - Q 95,651

Incluye todos los ítems listados a continuación

PREPARATIVOS

Suite junior para vestirse (2 horas)

Botella de champagne y trufas de chocolate

CEREMONIA

Área para ceremonia (jardín secundario)

Sillas básicas para ceremonia (vintage o chavari)

Arco floral en flores de temporada

Alfombra de pétalos central y decoración lateral

Músico para ceremonia (violinista o saxofonista, 1 hora)

RECEPCIÓN

Iluminación decorativa del espacio (string lights y ambiente lights de piscina)

500 velas para decorar el área de recepción y entrada de los novios

Libro de registro de invitados

todo incluido DEL PARAÍSO

CONTINUACIÓN

Números y arreglo floral por cada mesa (guirnalda de 1 metro en flores de temporada)

Tarjetas con nombre y tablero con nombres personalizado

Menú para cada puesto personalizado

Ramo de novia y boutonniere (para el novio)

Pétalos de rosa o estrellitas para entrada de los novios

Espumante de bienvenida para invitados

Estación de agua con infusión de pepino para invitados

Fuegos artificiales premium

Menú Gold (de acuerdo a número de invitados)

Pastel (de acuerdo a número de invitados)

Meseros y capitán de meseros

Mesas rústicas o redondas con mantel blanco (sin cubre mantel)

Cristalería y cubertería básica

Servicio del 12.50%

todo incluido PARAÍSO

CONTINUACIÓN

MÚSICA

5 horas de servicio de DJ

Audio profesional (max 300 personas)

Pantalla LED de 3 x 2 metros y pantalla LED de 2 x 1 metros (trasera y frontal)

4 cabezas móviles de iluminación

10 matizadores de color

Pista LED de 4 x 4 metros o pista de vinil blanca con monograma

EXTRAS MÚSICA

Photobooth 360 (2 horas) - Q 3,000

Pantalla LED - Q 400 por metro cuadrado

Hora Extra (discoteca) - Q 900

todo incluido BOUGANVILLEA

50 Personas - Q57,310 / 100 Personas - Q88,210

Incluye todos los ítems listados a continuación

PREPARATIVOS

Suite junior para vestirse (2 horas)

CEREMONIA

Sillas básicas para ceremonia (vintage o chavari)

Área para ceremonia (jardín secundario)

Alfombra de pétalos central y decoración lateral

Músico para ceremonia (violinista o saxofonista, 1 hora)

RECEPCIÓN

200 velas para decorar el área de recepción y entrada de los novios

Iluminación decorativa del espacio (string lights y ambiente lights de piscina)

Libro de registro de invitados

Números y arreglo floral para cada mesa (guirnalda de 1 metro en flores de temporada)

todo incluido BOUGANVILLA

CONTINUACIÓN

Ramo de novia y boutonniere (para novio)

Pétalos de rosa o estrellitas para entrada de los novios

Estación de agua con infusión de pepino para invitados

Fuegos artificiales básicos

Menú Gold (de acuerdo al número de invitados)

Pastel (de acuerdo al número de invitados)

Bebidas gaseosas ilimitadas

Meseros y capitán de meseros

Mesas rústicas o redondas con mantel blanco (sin cubre mantel)

Cristalería básica

Cubertería básica

Servicio del 12.5%

MÚSICA

5 horas de servicio de DJ

Audio profesional (max 300 personas)

Pantalla LED de 3 x 2 metros y pantalla LED de 2 x 1 metros (trasera y frontal)

4 cabezas móviles de iluminación

10 matizadores de color

Pista LED de 4 x 4 metros o pista de vinil blanca con monograma

todo incluido LAVANDA

Disponible para eventos menores a 50 personas
y mayores a 30 personas - Q750 por persona
Incluye todos los ítems listados a continuación .

CEREMONIA

Sillas básicas para ceremonia (vintage o chavari)

Área para ceremonia (jardín secundario)

Mesa y banca para novios

RECEPCIÓN

Menú Glold

Mesa imperial con sillas chavari

Bajaplatos dorados

Candelabros con velas altas

Decoración floral minimalista

Iluminación con string lights

2 horas de violín o saxofón

Fuegos pirotécnicos

Manteado de tela sobre estructura metálica

Servicio 12.5%

PASO 02

ELIJA

SUS COMPLEMENTOS





BOQUITAS SALADAS

Ciento de boquitas Q 1500

(Mínimo 1 ciento. Elegir hasta 3 opciones)



- > Pinchito de tomate cherry y cubos de queso mozzarella
- > Pinchito de chorizo argentino y queso gouda
- > Pinchito de melón y jamón curado
- > Pinchito de lomito o pollo y cubos de piña en salsa teriyaki



- > Crostini con tocino, queso crema y arúgula
 - > Crostini con salmón, queso crema y eneldo
 - > Crostini con lomito y pesto de albahaca
 - > Crostini con lomito y queso gouda
 - > Crostini con tomate y pesto de albahaca
 - > Crostini con zucchini, queso crema. y tocino
 - > Crostini con berenjena asada, queso ricotta y chile pimienta
 - > Crostini con higos caramelizados y queso gorgonzola
- > Croquetas españolas de jamón o vegetarianas
 - > Quiche de espinaca, jamón o pollo

EN TEQUILERO



- > Ceviche peruano
- > Ceviche vegetariano (receta de temporada)
- > Ensalada griega con pollo
- > Gazpacho de tomate

ESTACIÓN DE JAMONES Y QUESOS

Q 75 por porción

(Mínimo 20 porciones)

Incluye todos los ítems listados a continuación en servicio de buffet

Selección de jamones y quesos

Antipasto italiano de vegetales y aceitunas

Frutas de temporada

Mermelada y miel

Humus

Pan de la casa

ESTACIÓN DE PASTAS

Q 65 por porción

(Mínimo 20 porciones)

Porción pasta penne + salsas + pan de la casa + queso parmesano + picante

Salsas (Elegir 2 opciones)

> Napolitana

> Ragú blanco

> Ragú rojo

> Pesto de albahaca

> Amatriciana

> Arabiatta (picante)



ESTACIÓN DE TACOS

Q 50 por porción
(Mínimo 30 porciones)

Porción de 3 tacos + 3 toppings y salsas

Proteínas (Elegir 2 opciones):

- > Cochinita pibil
- > Pollo al pastor
- > Lomito de res
- > Pescado tempura (+10 por porción)



ESTACIÓN DE QUESADILLAS

Q 45 por porción
(Mínimo 30 porciones)

Porción de 2 quesadillas + 3 toppings y salsas

Relleno (Elegir 2 opciones):

- > Queso
- > Queso y Champiñones
- > Queso y Lomito



Toppings y salsas (Elegir 3 opciones):

- > Pico de gallo
- > Cebolla y cilantro
- > Salsa verde o salsa roja
- > Guacamole
- > Mayonesa de chipotle
- > Piña asada



ESTACIÓN DE PIZZAS

Q 100 por porción

(Mínimo 40 porciones o 5 pizzas al taglio)

Porción de 2 slices de pizza al taglio + ensalada de verdes con fresas y balsámico

Sabores (Elegir 2 sabores):

- > Margherita (Salsa pomodoro, mozzarella, albahaca)
- > Nera (Salsa pomodoro, aceitunas negras, mozzarella fresca)
- > Rossa (Mortadella, higos, queso pecorino y mozzarella)
- > Di Manzo (Lomito, cebolla caramelizada, mozzarella, queso gorgonzola)
- > New York (salami, mozzarella, salsa pomodoro)

ESTACIÓN DE PUPUSAS

Q 40 por porción

(Mínimo 30 porciones)

Porción de 2 pupusas + salsa de tomate + repollo encurtido + picante

Relleno (Elegir 2)

- > Queso y jalapeño
- > Queso
- > Chicharrón y queso
- > Lomito y queso
- > Pepperoni y queso
- > Champiñones y queso



ESTACIÓN DE HOT DOGS

Q 40 por porción
(Mínimo 30 porciones)

Porción de 2 hot dogs pequeños + ensalada de repollo blanco + ketchup, mostaza y mayonesa + picante o relish de pepinillo



ESTACIÓN DE CEVICHES

Q 60 por porción
(Mínimo 40 porciones)

Porción individual (bowl) de ceviche elegido + plataninas + picante



Tipos (Elegir 1)

> Ceviche guatemalteco

(camarones o pescado blanco, tomate, cebolla, cilantro, limón)

> Ceviche peruano

(pescado blanco, camote, choclo, leche de tigre, cilantro, cebolla)

> Ceviche vegetariano de mango o coco

(receta de temporada)

ESTACIÓN DE SOPAS

Q 35 por porción
(Mínimo 40 porciones)

Consultar opciones de temporada



ESTACIÓN DE SNACKS

Ciento de snacks Q 3000

(Mínimo 1 ciento. Elegir hasta 3 opciones)

- > Mini hamburguesa de lomito
- > Mini hamburguesa de pollo
- > Quesadilla de lomito con salsa verde
- > Tortilla de maíz con lomito y chirmol o mayonesa de chipotle
- > Mini carpaccio de lomito
- > Mini carpaccio vegetariano de tomate
- > Mini pizzas napolitanas (sabores de temporada)
- > Cono de papas fritas con aceite de trufas
- > Mini hot dog

CANDY BAR

Ciento de unidades surtidas Q 2000

(Mínimo 1 ciento. Elegir hasta 3 opciones)

- > Panna cotta de fresa
- > Suspiro limeño
- > Brownie con caramelo y almendras
- > Flan de caramelo
- > Crème brulée
- > Mousse en tequilero (café, berries, mango o chocolate)
- > Espumillas
- > Fresas con chocolate (chocolate oscuro con líneas)
- > Alfajores rellenos de dulce de leche
- > Macarons (sabores de temporada)
- > Dulces típicos guatemaltecos (canillitas, rollitos de guayaba, bolitas de leche y canela)

PASTEL

Precio por porción Q 50

Elegir 1 sabor (50 porciones o menos) o 2 sabores (más de 50 porciones)

Si desea traer el pastel de su elección, el costo de descorche por persona es de Q15 (Incluye plato pastelero y tenedor)

<p>ALMENDRA</p> <p>Masa de almendra con almendras tostadas, relleno de ganache de chocolate con queso crema</p>	<p>NUTELLA</p> <p>Masa de chocolate, relleno de cremoso de nutella</p>	<p>RED VELVET</p> <p>Masa red velvet, relleno de ganache de chocolate con queso crema o relleno de queso crema</p>
<p>LIMÓN</p> <p>Masa de vainilla con extracto de limón, relleno de dulce de leche</p>	<p>NARANJA</p> <p>Masa de vainilla con extracto de naranja, relleno de ganache de chocolate con queso crema</p>	<p>CLÁSICO</p> <p>Masa de amapola, relleno de dulce de leche</p>
<p>MARACUYÁ</p> <p>Masa de amapola, relleno de ganache de chocolate con queso crema y conserva de maracuyá</p>	<p>CHAMPAGNE</p> <p>Masa de vainilla con champagne, relleno de dulce de leche, ganache de chocolate con queso crema y nueces de nogal</p>	<p>FRAMBUESA</p> <p>Masa de vainilla con frambuesas y extracto de limón, relleno de ganache de chocolate con queso crema y conserva de frambuesas</p>

Su pastel incluye decoración básica en fondant o mantequilla, tenedor pequeño y plato de pastel. En caso la decoración o personalización del pastel sobrepase el costo estimado de este menú, se cobrará la diferencia. Favor envíenos sus referencias.

A large, stylized number '3' in a light green color, composed of thick, flowing lines. The word 'PASO' is written vertically inside the top loop of the '3'.

PASO

CON QUÉ DESEEA
BRINDAR?



menú

BEBIDAS

DESCORCHES

DESCORCHE ESTÁNDAR

Q 65 por botella de licor / Q 70 por botella de champagne o espumante
(No incluye gaseosas o hielo)

DESCORCHE ILIMITADO

Q 80 por persona

(Incluye gaseosas, hielo y vasos ilimitados por 5 horas de evento)

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA, NARANJADA Y REFRESCO DE ROSA DE JAMAICA

Q 20 simple / Q 25 con gas

CÓCTELES (1 OZ)

Q 30 standard / Q 35 premium

(Gin and tonic (original, lavanda, pepino, berries o romero), margarita clásica, mojito, mimosa (original o lavanda), paloma clásica. Precios varían para cócteles fuera de esta lista.)



ULTIMATE GIN STATION

Precio por cóctel Q 40

Mínimo 30 cócteles

La carreta incluye:

- > Carreta de madera
- > Bartender
- > Ginebra Hendrick's
- > Mixers, hielo y decoración premium
- > Cítricos en rodaja (toronja, naranja y limón amarillo)
- > Berries (Moras, fresas y arándanos)
- > Aromáticos (lavanda, romero, pepino, pimienta roja)



APEROL SPRITZ STATION

Precio por cóctel Q 40

Mínimo 30 cócteles

La carreta incluye:

- > Carreta de madera
- > Bartender
- > Licores premium (Aperol y prosecco italiano)
- > Mixers, hielo y decoración premium
- > Cítricos en rodaja (toronja, naranja y limón amarillo)



CARAJILLO STATION

Precio por cóctel Q 40

Mínimo 30 cócteles

La carreta incluye:

- > Carreta de madera
- > Bartender
- > Licor 43 y espresso premium
- > Rodajas de naranja y decoración de café



BARRA LIBRE

Nuestra barra incluye 1 onza de licor por trago, servicio de bartender, vasos, hielo, gaseosas.

LICORES STANDARD

Incluye Ron Botrán 12 Años, Johnnie Walker Red, Ginebra Gibson, Vodka Smirnoff (o sus equivalentes comerciales de acuerdo con disponibilidad).

100 bebidas preparadas – Q3,000 (Q30 unidad)
150 bebidas preparadas – Q4,350 (Q29 unidad)
200 bebidas preparadas – Q5,200 (Q26 unidad)
400 bebidas preparadas – Q10,000 (Q25 unidad)

LICORES PREMIUM

Incluye Ron Zacapa, Whisky Old Parr, Tequila Don Julio Blanco, Ginebra Tanqueray, Vodka Grey Goose (o sus equivalentes comerciales de acuerdo con disponibilidad).

100 bebidas preparadas – Q3,500 (Q35 unidad)
150 bebidas preparadas – Q5,100 (Q34 unidad)
200 bebidas preparadas – Q6,200 (Q31 unidad)
400 bebidas preparadas – Q12,000 (Q30 unidad)

BARRA LIBRE - TEQUILA

**Nuestra barra de tequila es perfecta para iniciar la fiesta.
Los shots pueden ser ofrecidos en barra o charoleados.**

TEQUILA STANDARD

**Elección entre José Cuervo Silver, Jimador Blanco
u Orendain Blanco (1 onza por shot)**

Incluye limón, tajín y sal

100 bebidas preparadas – Q3,000 (Q30 unidad)
150 bebidas preparadas – Q4,350 (Q29 unidad)
200 bebidas preparadas – Q5,200 (Q26 unidad)
400 bebidas preparadas – Q10,000 (Q25 unidad)

TEQUILA PREMIUM

**Elección entre Patrón Silver, 1800 Cristalino
o Don Julio Blanco (1 onza por shot)**

Incluye limón, tajín y sal

100 shots – Q3,500 (Q35 unidad)
150 shots – Q5,100 (Q34 unidad)
200 shots – Q6,200 (Q31 unidad)
400 shots – Q12,000 (Q30 unidad)

BARRA PERSONALIZADA

Si desea ofrecer cócteles personalizados (signature cocktails) en su evento, nuestro mixólogo puede reunirse con usted para recrear clásicos personalizados o cócteles originales de acuerdo a sus preferencias.

INCLUYE

4 cócteles personalizados

Sesión informativa y degustación con mixólogo
(al contratar su barra)

Licores sugeridos por mixólogo

Mixers y hielo

Decoración y cristalería especial

Menús impresos para barra (tipo marco)

Bartender

Precio por cóctel Q60
(Mínimo 100 cócteles)

cajas a CONSIGNACIÓN

Cada caja incluye 24 unidades en botella de vidrio.

Q 310 - Modelo

Q 375 - Corona

Q 330 - Gallo

Q 330 - Cabro Extra / Q 440 - Cabro Reserva

Q 360 - Dorada

Q 500 - Heineken

Q 440 - Monte Carlo

Q 430 - Stella Artois

Q 175 - Coca Cola, Sprite, Salutaris, Agua Tónica

vino a CONSIGNACIÓN

Q 150 - Piccini Bianco (blend de Chardonnay y Trebiano - Italiano)

Q 150 - Villa Roca (Montepulciano D'Abruzzo - Italiano)

Licores a CONSIGNACIÓN

Si no se especifica lo contrario,
el precio aplica a botella en presentación de 750 ml

RON

- Q 110 - Ron Botrán XL
- Q 170 - Ron Botrán XL (Gordito)
- Q 170 - Ron Botrán 12 años
- Q 170 - Ron Botrán Reserva Blanca
- Q 280 - Ron Bacardi Blanco (Gordito)
- Q 250 - Ron Botrán 15 años
- Q 335 - Ron Botrán 18 años
- Q 480 - Ron Botrán Zapaca 23 (Litro)
- Q 500 - Ron Botrán Zapaca Edición Negra
- Q 250 - Ron Colonial

WHISKY

- Q 260 - Johnnie Walker Red
- Q 450 - Johnnie Walker Black
- Q 450 - Old Parr
- Q 500 - Buchanan's 12
- Q 365 - Jack Daniels
- Q 365 - Jack Daniels Honey
- Q 500 - Glenlivet Founders Reserve
- Q 485 - Chivas Regal Extra
- Q 395 - Chivas Regal 12
- Q 545 - Glenfiddich 12 Single Malt

licores a CONSIGNACIÓN

Si no se especifica lo contrario,
el precio aplica a botella en presentación de 750 ml

VODKA

Q 190 - Smirnoff Original o Manzana

Q 200 - Danzka Original

Q 230 - Stolichnaya

Q 260 - Absolut Original (Litro)

Q 460 - Grey Goose (Litro)

GINEBRA

Q 190 - Gibson's

Q 265 - Tanqueray

Q 340 - Bombay Sapphire (Litro)

Q 600 - Hendrick's

TEQUILA Y MEZCAL

Q 210 - Jose Cuervo Reposado

Q 435 - 1800 Cristalino

Q 430 - Mezcal Montelobos

Q 520 - Don Julio Blanco

Q 550 - Patrón Silver

Q 610 - Don Julio Reposado

Q 610 - Don Julio 70

licores a CONSIGNACIÓN

Si no se especifica lo contrario,
el precio aplica a botella en presentación de 750 ml

DIGESTIVOS

Q 310 - Amaretto Disaronno

Q 385 - Licor 43

Q 270 - Campari

Q 260 - Aperol

ESPUMANTE

Q 230 - Freixenet Prosecco DOC

Q 190 - Veuve de Vernay Rosé

Q 190 - Veuve de Vernay Brut

Si el licor que desea no se encuentra en la lista, hágaselo saber a su asesor de eventos para poder cotizarle de acuerdo a sus preferencias.

PASO 4

DESEA
HOSPEDAJE?



tarifas HOTEL

LA CASONA

Check in 2 PM / Check out 12 PM

MASTER SUITE (LAVANDA)

Capacidad máxima para 2 personas

Cama king, baño ensuite y sala privada

MASTER SUITE (ROMERO)

Capacidad máxima para 2 personas

Cama king, baño ensuite, sala privada y pérgola

MASTER SUITE (BOUGANVILLA)

Capacidad máxima para 2 personas

Cama king, baño ensuite, sala privada y pérgola

Incluyen 2 desayunos tradicionales (cada suite)

Tarifa por noche Q 1,480 (Incluye IVA e impuestos hoteleros)

Early check-in (7 AM) Q 2,800

tarifas HOTEL

LA CASONA

JUNIOR SUITE 1 (ORQUÍDEA) Y JUNIOR SUITE 2 (MAGNOLIA)

Capacidad máxima para 5 personas (cada suite)
2 Camas matrimoniales, baño ensuite y 1 cama imperial
(en mezzanine, no apta para adultos)

Incluye 2 desayunos tradicionales (cada suite)

Tarifa por noche Q 1,320 (Incluye IVA e impuestos hoteleros)

Early check-in (7 AM) Q 2,800

CASA COMPLETA

Capacidad máxima para 12 personas
Incluye 1 Master Suite. y 2 Junior Suites, así como sus áreas de descanso

Incluye 12 desayunos tradicionales

Tarifa por noche Q 5,600 (Incluye IVA e impuestos hoteleros)

Early check-in (7 AM) Q 8,000

PASO

05

COSTOS A TENER
EN CUENTA

COSTOS BÁSICOS

1

MENÚ PRINCIPAL

2

COSTOS DE PERSONAL

3

COSTOS DE DESCORCHE

4

ELECTRICIDAD, LICENCIA DE SONIDO
E ILUMINACIÓN

5

DESCORCHE DE PASTEL

6

SERVICIO 12.50 %

COSTOS DE HORAS EXTRAS Y PERSONAL EXTRA

PROCESO DE PAGO

PARA CONFIRMAR SU EVENTO	1 MES ANTES DEL EVENTO	DÍA DEL EVENTO
Pago de un anticipo correspondiente al 25% del total cotizado.	Pago del 75% restante del total cotizado, incluyendo cualquier anexo extra. De lo contrario su evento será cancelado.	Pago de cualquier anexo faltante o extra del día del evento.

ANTICIPO

Al momento de firmar su contrato y para bloquear la fecha deseada en nuestro calendario se debe hacer un pago del 25% de anticipo. Los anticipos no se reembolsan bajo ninguna circunstancia, de acuerdo con las cláusulas correspondientes en el contrato firmado.

PAGO COMPLETO

La totalidad de su evento debe ser cancelada por lo menos 1 mes antes de la fecha bloqueada. En caso éste no esté cancelado, nos reservamos el derecho de cancelar su evento de forma unilateral, de acuerdo con el contrato firmado.

PAGO DE EXTRAS O ANEXOS (DÍA DEL EVENTO)

Con el objetivo de garantizar el pago de extras o anexos adicionales, el asesor de su evento solicitará copia de una tarjeta de crédito y firma de una carta de pago.

El pago de anexos o extras el día del evento debe hacerse ese mismo día al cierre de su evento. Si usted se hospeda con nosotros puede realizarse al momento de su check out.

Favor consultar con su asesor de evento los métodos de pago disponibles. Si desea pagar en dólares \$1.00 - Q7.50

COSTOS DE PERSONAL

Los costos de personal son obligatorios. Estos incluyen todo el personal de servicio que atenderá las 5 horas de su evento. El paquete básico incluye: meseros (1 por cada 10 personas), capitán de meseros, montadores y personal de servicio.

COSTOS DE ACUERDO A NÚMERO DE INVITADOS

1 a 49 - Q 65 por persona

50 personas - Q 3,260

100 personas - Q 6,120

200 personas - Q 11,840

EXTRAS - Q 62 POR PERSONA

COSTO POR HORA EXTRA DE PERSONAL

1 a 49 - Q 13 por persona

50 personas - Q 650

100 personas - Q 1,220

200 personas - Q 2,350

COSTOS DE JARDÍN SECUNDARIO

Su evento principal incluye el alquiler de 1 espacio. Si su evento también contempla un cóctel, incluye el alquiler de 2 espacios.

En caso desee contratar un segundo espacio para ceremonia u otra actividad, los siguientes precios aplican (los precios no incluyen alimentos, bebidas, montaje, decoración, mobiliario u oros). Los espacios no se rentan por separado, únicamente como extras para su evento principal.

ESPACIOS Y JARDINES DISPONIBLES

CAPILLA Y PLAZA ERMITA (Sin decoración) – Q 4,000

PLAZA DE CRISTAL (Sin decoración) – Q 4,000

PLAZA DE LA ERMITA – Q 3,000

PLAZA ANTIGUA – Q 3,500

TERRAZAS – Q 3,500

JARDÍN FLAMBOYÁN – Q 3,000

SALÓN LAS LUCES – Q 3,000

RESTAURANTE – Q 1,500

CAVA – Q 1,500

SALÓN LAS LUCES PARA CAMBIO Y MAQUILLAJE

(Incluye por 3 horas: mobiliario y espejo gigante, 10 mimosas, 10 mini bowls de yogurt con fruta y granola, 10 porciones de tostadas francesas, sala lounge) - Q 5,000

COSTOS DE EXTRAS MÁS SOLICITADOS

Desea contratar música, wedding planner u otro servicio? Encuentre a continuación los costos individuales.

COSTOS EXTRAS INDIVIDUALES

Hora Extra - Q2,100 + descorche + personal extra

Violinista o Saxofonista (1 hora) – Q 1,500

Tablero de puestos, menú individual y tarjeta de puesto individual – Q 30-40 por persona (Según diseño elegido. Favor solicitar a Asesor de Eventos los diseños disponibles.)

Carpa transparente – Q 9,000.00

Manteado medio – Q 8,500.00

Manteado completo – Q 10,800.00

Vela (unidad) - Q 10

Parqueo anexo – Q 3,000

(En caso este parqueo no se contrate por parte del cliente, se cobrará tarifa única de parqueo de Q 50 a cada vehículo a su ingreso.

Incluye servicio de shuttle bus privado)

Wedding Planner (día del evento) – Q 3,800

COSTOS DE MÚSICA

Puede rentar discoteca y pista directamente a través de Conceptio.
Encuentre nuestro paquete sugerido a continuación.

INCLUYE

DJ (5 horas de servicio)

Audio para un máximo de 300 personas

4 mupis LED - 2 metros de altura

Cabina de DJ con pantalla LED - 2 x 1 m²

Iluminación (4 cabezas móviles)

Matización del jardín (12 matizadores)

Pista de vinil blanca con serigrafía de iniciales o pista LED - 4 x 4 m

Precio - Q 12,000

COSTOS DE DECORACIÓN

Puede contratar decoración de su evento directamente a través de Conceptio. Encuentre nuestro paquete sugerido a continuación.

ITEMS DISPONIBLES (COSTO UNITARIO)

Decoración de mesa imperial con arreglo bajo, helechos, follajes, flores de temporada en paleta propuesta por el cliente. Velas con base de cristal o madera, lienzo de tela según paleta - Q 1,950
/ Mesa redonda Q1,450

Ramo de novia - Q 1,500 / Bottonier para novio - Q 250

Back para ingreso del evento con flores de temporada, helechos y follajes, en paleta propuesta por el cliente. - Q 6,300

Arco floral para ceremonia y dos arreglos florales para el ingreso, en paleta propuesta por el cliente. - Q 8,800

Decoración de fuente central - Q 4,300

Arreglo floral pequeño para coctelera - Q300

Decoración de toldo con follaje verde y lámparas de ratán -
Q 6,800

Montaje y desmontaje - Cortesía



Q

&

A

INFORMACIÓN GENERAL

DIRECCIÓN JARDINES

Avenida Principal No. 2, San Gaspar Vivar, Antigua Guatemala, Guatemala 03001

DIRECCIÓN PARQUEO ANEXO

Intersección RD SAC-01 y entrada a San Pedro las Huertas (propiedad de esquina identificada P), Antigua Guatemala, Guatemala 03001

UBICACIÓN EN WAZE O GOOGLE MAPS

-Buscar: Conceptio

-Parqueo Anexo buscar: Parqueo Anexo Conceptio

Queda prohibido la utilización de nuestra imagen gráfica, logo o elementos distintivos sin autorización escrita de la Gerencia General. En caso su diseñador de invitaciones o gráficos requiera nuestro logo para cualquier tipo de imprimible, favor solicitarlo a reservacion@conceptiogt.com

CÓMO LLEGAR A CONCEPTIO?



PREGUNTAS FRECUENTES

Qué incluye la cotización que me enviaron?

El precio cotizado incluye el menú elegido (incluye la renta del jardín donde se llevará a cabo el evento principal), mobiliario rústico, mantelería y cristalería básicas, licencia de sonido (requerimiento gubernamental), iluminación con string lights, electricidad, personal de servicio, descorche de pastel y café americano, así como un 12.50% de servicio sobre el total.

Qué no incluye la cotización?

Los costos básicos detallados no incluyen decoración, arreglos florales, mobiliario premium, cristalería de color o premium, manteles, baja-platos, bebidas alcohólicas o naturales, gaseosas, hielo, mixólogo o bartender, toldos o carpas, descorches, boquitas, pasteles, un segundo jardín para la ceremonia u otra actividad, música y tarimas, hospedaje en nuestro hotel. Todos estos rubros puede contratarlos como extras (detallados en las páginas 2, 3 y 4 de su cotización), a través de nosotros o con su proveedor favorito.

Cuentan con servicio de mobiliario y decoración, o debo llevar mi decorador?

Contamos con un equipo capacitado para decorar su evento. No dude en enviarnos sus ideas para cotizar. Sin embargo, está en la completa libertad de contratar a su propio decorador.

Cuántos eventos ocurren en el jardín de forma simultánea?

El jardín se abre en exclusividad para eventos mayores a 250 invitados. Si su evento es más pequeño es posible que otros eventos ocurran en otros jardines de Conceptio y que el restaurante a la carta se mantenga abierto – claro, respetando la privacidad del jardín que usted contrató para su evento.

Si usted desea contratar el jardín completo en exclusividad (en eventos menores a 250 personas) debe cancelar un fee de Q 40,000, más su menú cotizado.

Qué significa el descorche ilimitado por persona?

Significa que usted puede ingresar cualquier cantidad de botellas de bebidas alcohólicas durante el evento (5 horas) - sin cancelar descorche por botella. Así mismo nosotros ofrecemos cristalería, hielo y gaseosas para la preparación de bebidas durante las 5 horas de duración del evento.

Tienen paquetes de barra libre?

Contamos con paquetes de barra libre en la que se ofrece cierta cantidad de cócteles o bebidas alcohólicas pre-pagadas durante las horas de duración de su evento. Si le interesa este menú por favor consulte con su asesor de eventos.

Necesito que mi evento dure más de las 5 horas contratadas, cuánto cuesta la hora extra?

La hora extra tiene un precio de Q 2,100, más descorche por hora extra (si aplica) y costos de personal (ver en Costos de Personal – Horas Extras). De acuerdo con las regulaciones de la Municipalidad de Antigua la hora máxima a la que puede terminar su evento es las 11 pm.

Concepto cuenta con parqueo interno?

Nuestro espacio interno funciona únicamente como punto de carga y descarga (30 minutos de permanencia), así como parqueo de los contratantes del evento (4 parqueos de cortesía).

Sin embargo, contamos con parqueo anexo y shuttle bus. Si usted desea alquilarlos para confort de sus invitados puede reservarse con anticipación. El precio de este parqueo aledaño y shuttle es de Q 3,000.

De lo contrario, la tarifa única de parqueo por automóvil es de Q 50, la cual será cobrada a cada conductor a su ingreso al parqueo anexo de Conceptio.

Cuentan con transporte?

Si usted desea ofrecer transporte de cortesía Ciudad de Guatemala-Antigua-Ciudad de Guatemala podemos realizar las diligencias para asegurarlo a través de proveedores externos (este pago se realiza directamente al proveedor contratado).

Puedo rentar solo el jardín sin el servicio de catering?

No es posible rentar el jardín únicamente, nuestros protocolos de calidad no permiten entrada de alimentos ajenos a nuestro espacio. Se permite únicamente la entrada de pastel o Candy Bar (aplica descorche de entrada).

Cuentan con hotel? Cuántos invitados pueden hospedarse onsite?

Contamos con hotel boutique. Éste cuenta con 5 suites y puede albergar un máximo de 16 personas.

Algunos de mis invitados tienen restricciones alimentarias, pueden prepararme un menú especial?

Claro que sí, podemos acomodar menús vegetarianos, veganos o que respondan a algún tipo de alergia. Las solicitudes de menús especiales deben ser pactadas por lo menos un mes antes de la fecha de su evento.

El costo de dicho menú personalizado se calcula a partir de las elecciones finales.

Al haber elegido el menú, cómo reservo mi prueba de menú? Tiene algún costo si degustan más de dos personas?

La confirmación de su evento incluye una Prueba de Menú de cortesía de su menú principal. Si usted desea degustación para una persona extra, el costo por persona extra es de Q185. Si usted desea degustar varios menús – el precio por menú extra es de Q185. No incluye bebidas, únicamente agua pura de cortesía. Las porciones de degustación no son porciones de restaurante standard, son porciones más pequeñas – para degustar.

Si desea degustar boquitas, snacks u otro ítem del menú de eventos más allá de su menú principal, el mínimo por ítem es de 5 porciones y no están incluidos en su degustación. Cualquier bebida o alimento ordenado a la carta, o como extra desde el restaurante, se cobrarán de acuerdo con el tarifario actual.

Qué pasa si parece que lloverá el día de mi boda?

Conceptio cuenta con toldos y carpas que pueden ser reservadas hasta 3 días antes de la fecha de su evento. Los precios varían de acuerdo con el tamaño o decoración.

En caso el cliente no contrate toldo o carpa a través de Conceptio o un proveedor externo, posterior a la notificación por parte de nuestro equipo que existe posibilidad de mal tiempo (o sin ninguna notificación durante los meses de invierno), no existirá responsabilidad o reembolsos de cualquier tipo por todo inconveniente o la no realización del evento. Sin embargo, Conceptio hará lo posible por ubicar la mayor cantidad de sus invitados bajo techo con el fin de resguardarles mientras dure el mal tiempo.

El día de mi boda, habrá alguien que me ayude con todo el planning y preparativos?

Nuestro equipo interno estará el día de su evento dispuesto a ayudarle a que la logística del evento se cumpla de acuerdo con la agenda de operaciones aprobada. Sin embargo, es recomendable la contratación de wedding planner (contamos con Wedding Planner por Día – Q 3,800 por día de evento) para ese día o para la totalidad de la preparación del evento si existen roles o actividades ajenas en las que pueda necesitar ayuda.

Si algunos de mis invitados no asistieran, se estaría cobrando el total de invitados pactados o únicamente los que asistieron? Recibo los alimentos que no se consumieron?

Se cobra el total de invitados pactados con anticipación en el contrato o último anexo firmado. Sin embargo, se entregarán los menús no consumidos al firmar una carta de responsabilidad del cliente (por motivos de calidad y conforme a las regulaciones del Ministerio de Salud), al finalizar el evento.

Cuándo recibo el sobrante de alcohol que traje para mi evento?

Al final del evento estaremos entregando a su encargado designado los menús no consumidos, pastel no consumido, las pertenencias almacenadas en nuestras oficinas, así como el sobrante de alcohol.

MULTAS ADMINISTRATIVAS

Tanto el cliente, como sus proveedores e invitados se comprometen a entregar las instalaciones y sus equipos de la misma forma que fue encontrado al inicio del evento.

En caso algún espacio, objeto, equipo o propiedad de Conceptio sea dañado (total o parcialmente), sea hurtado o desaparezca, las siguientes multas aplicarán para el propietario del evento y/o el proveedor contratado:

1. Daños al jardín (césped artificial, césped natural, jardinización, fuentes, esculturas, piscina, árboles, pérgolas) Q5,000-50,000
2. Daños a sistemas de riego, tuberías, pozos Q6,000
3. Daños a muros, paredes de ladrillos, ventanas, puertas, estructuras, sistemas de wifi o sonido Q4,000
4. Daños a caminamientos de piedra o ladrillos Q2,000
5. Daños a suelos de ladrillo, suelos de mármol o travertino, tarimas Q5,000
6. Daños a carpas o toldos Q10,000-50,000
7. Daños a sistemas de iluminación o decorativos Q5,000
8. Daños a mobiliario (Precios de mercado varios)
9. Daños a cristalería, mantelería (Precios de mercado varios)
10. Daños a obras de arte, decoración, esculturas, tallas, antigüedades (Precios de mercado varios, costo de acuerdo a valuador)
11. Por utilización de confeti (si el cliente o sus proveedores no limpian el espacio completo) Q2,500
12. Por no remoción de materiales decorativos, desechos florales, troncos, papel, materiales orgánicos o basura en general Q2,500
13. Faltas al decoro o al personal Q500 por falta
14. Montaje o desmontaje después de las horas permitidas Q5,000 (Nos reservamos el derecho de desmontar y desechar por cuenta propia cualquier decoración, montaje u objeto no desmontado según el horario acordado)
15. Se prohíbe la utilización de espumas, materiales viscosos, materiales inflamables, corrosivos, aerosoles, pinturas y otros materiales peligrosos en todas las áreas de Conceptio.

CONCEPTIÖ

CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

WWW.CONCEPTIOGT.COM
@CONCEPTIOGT

INFO@CONCEPTIOGT.COM

TELÉFONOS
+502 3081 9138
+502 4981 7635
+502 3011 9809