



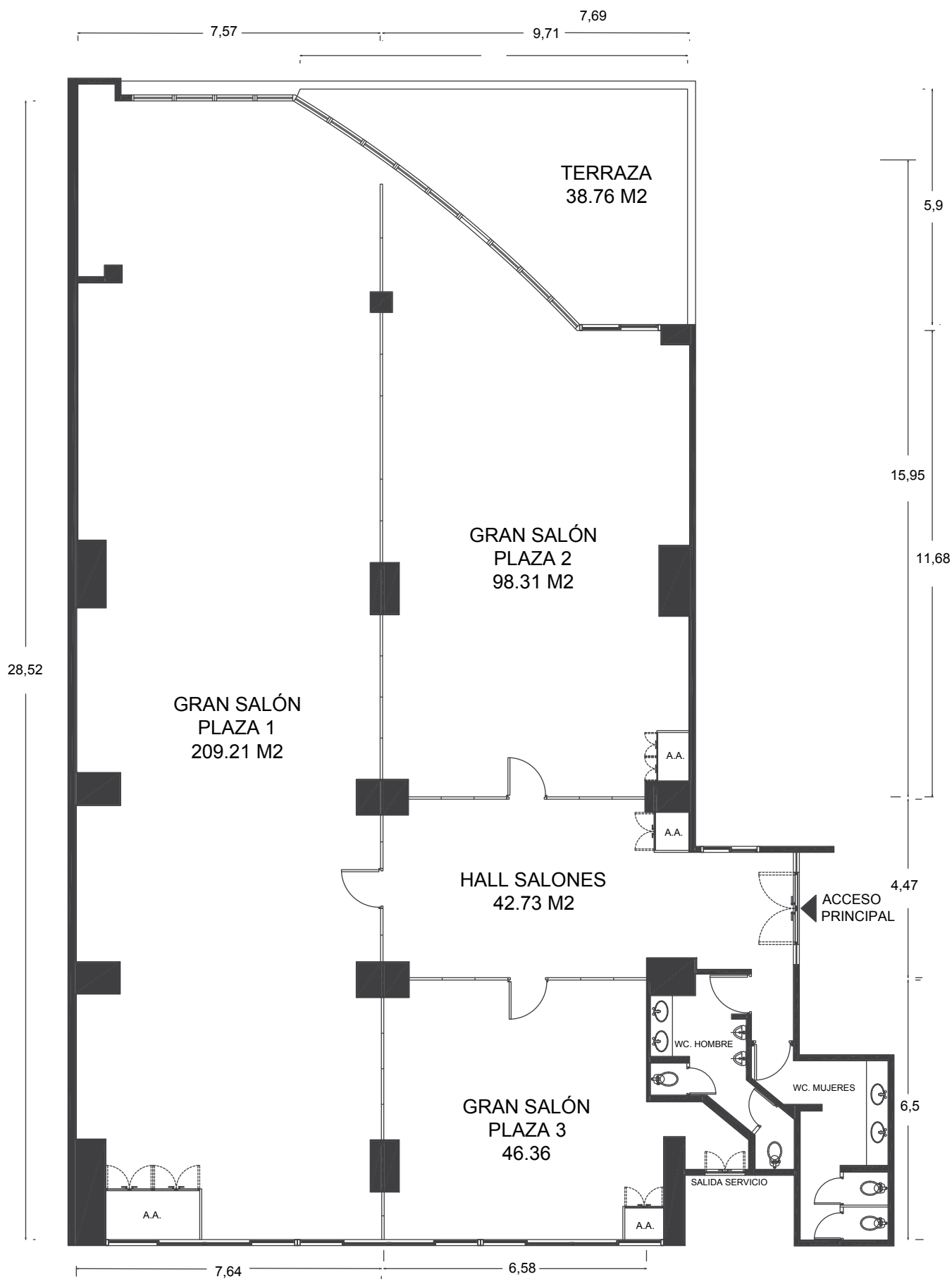
H O T E L ★ ★ ★ ★
CARTAGENA PLAZA
CARTAGENA DE INDIAS

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

CONVENCIONES Y EVENTOS

NUESTROS SALONES

CONVENCIONES Y EVENTOS



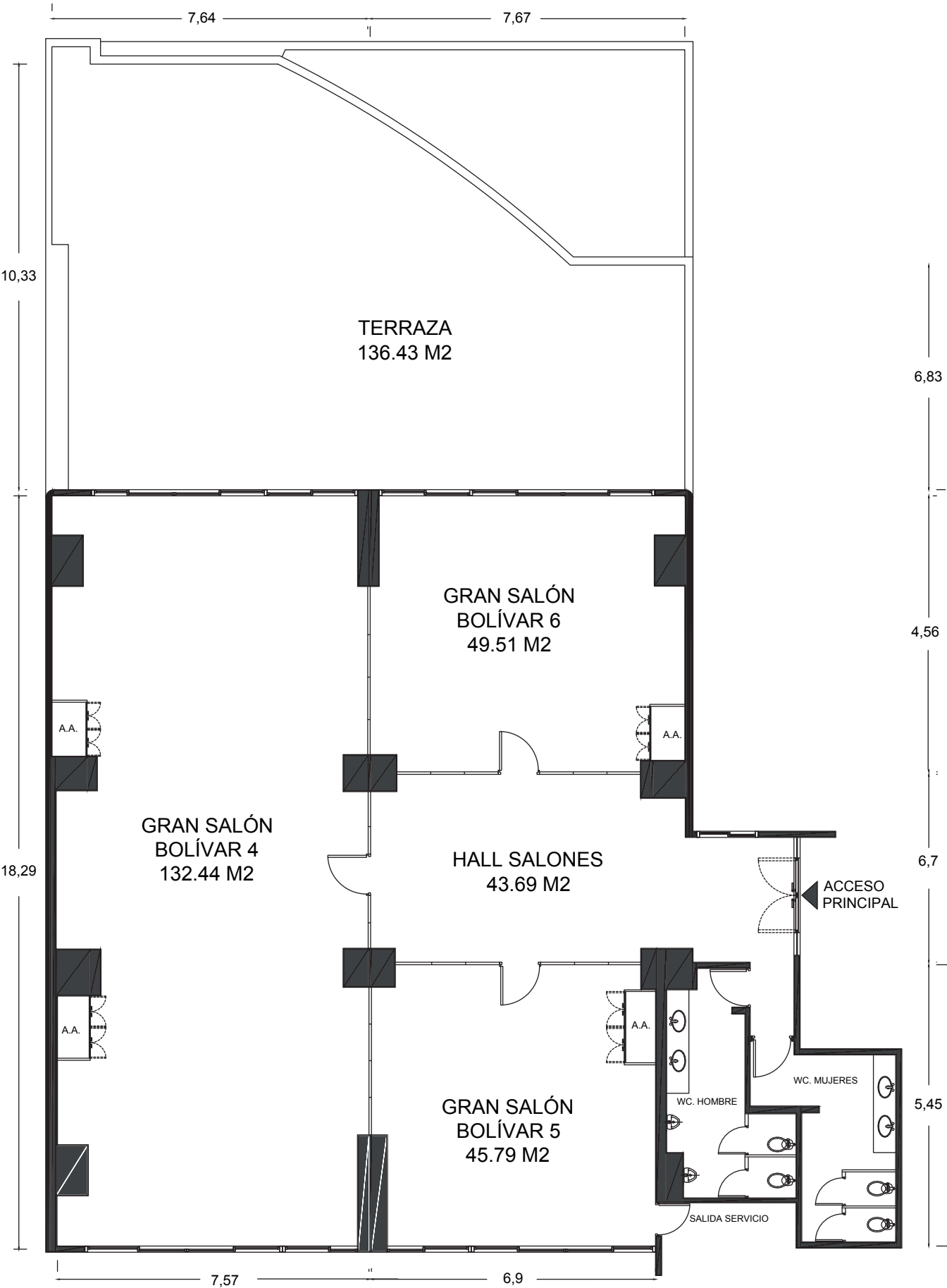
- 4 salones
- Capacidad hasta 400 personas en auditorio en el Gran Salón Plaza.

Dimensiones

NOMBRE DEL SALÓN	PISO	LARGO	ANCHO	ÁREA M ²	ALTURA
PLAZA 1	4	28m.	7,47m.	209,2m ²	2,40m
PLAZA 2	4	11,58m.	8,48m.	98,31m ²	2,40m
PLAZA 3	4	6,58m.	7m.	46,36m ²	2,40m
GRAN SALÓN PLAZA	4	46,16m.	22,95m	353,88m ²	2,40m

Capacidad

NOMBRE DEL SALÓN	TEATRO	COCTEL	BANQUETE	AULA	U
					
PLAZA 1	200	300	160	70	50
PLAZA 2	100	200	80	50	35
PLAZA 3	30	N/A	N/A	20	20
GRAN SALÓN PLAZA	400	450	250	180	N/A



- 4 salones
- Capacidad hasta 400 personas en auditorio en el Gran Salón Bolívar.

Dimensiones

NOMBRE DEL SALÓN	PISO	LARGO	ANCHO	ÁREA M ²	ALTURA
BOLÍVAR 4	5	18m.	7,35m.	138,44m ²	2,40m
BOLÍVAR 5	5	6,7m.	6,50m.	45,79m ²	2,40m
BOLÍVAR 6	5	6,9m.	6,70m.	49,51m ²	2,40m
GRAN SALÓN BOLÍVAR	5	31,6m.	20,5m	227,74m ²	2,40m

Capacidad

NOMBRE DEL SALÓN	TEATRO	COCTEL	BANQUETE	AULA	U
					
BOLÍVAR 4	130	180	80	50	50
BOLÍVAR 5	30	N/A	N/A	20	20
BOLÍVAR 6	30	N/A	N/A	20	20
GRAN SALÓN BOLÍVAR	250	300	150	100	N/A

REUNIONES EMPRESARIALES

PLANES Y SERVICIOS



Plan Convenciones Dorado Plaza

REUNIONES EMPRESARIALES PLANES Y SERVICIOS

- » Alojamiento de acuerdo al tipo de acomodación y torre escogida.
 - » Early check in (sujeto a disponibilidad).
 - » Cóctel de bienvenida.
 - » Alimentación incluida: Desayuno, almuerzo y cena buffet.
 - » Licores, cervezas y refrescos en Bar Piscina y Rezak Bar club.
 - » Salones de convenciones de cortesía.
 - » Ayudas audiovisuales básicas: Papelógrafo, marcadores, sonido y amplificación.
 - » Coffee Break A.M. / P.M.
 - » Impuestos hoteleros.
 - » Carta del Gerente del hotel.
 - » Mesa de hospitalidad para atención personalizada durante toda la estadía (sujeto a disponibilidad).
 - » Servicio de asesoramiento, coordinación y apoyo tanto en la prospección como en la operación del grupo.
 - » Área reservada para el grupo en el restaurante Le Place (sujeto a disponibilidad).
 - » Estación de café, agua, aromática y té en el salón de convecones.
 - » 1 pax de cortesía en alojamiento solo paga service charge en habitación doble, por cada 21 pagados.
 - » Check in y Check Out privado (sujeto a disponibilidad).
 - » Registro express (previo envío de listado de participantes con 15 días de anticipación).
 - » Late check out (sujeto a disponibilidad).
- *Paquete válido para grupos de un mínimo de 10 habitaciones o más.



Capacitaciones & Seminarios

Contamos con el lugar ideal para sus reuniones corporativas.

REUNIONES EMPRESARIALES

PLANES Y SERVICIOS

- » Salón con capacidad desde 10 hasta 400 personas.
- » Contamos con todos los equipos necesarios acordes a sus requerimientos.
- » Coffee Break A.M./ P.M.
- » Desayunos, almuerzos y cenas (Plato servido o buffet).
- » Fiestas empresariales.
- » Estación de agua, café, té, aromática y galletas a selección del chef.
- » Coordinador y asesor de eventos.
- » Meseros a su disposición.

* Próximamente Sala de Juntas VIP.



Plan Incentivos

REUNIONES EMPRESARIALES PLANES Y SERVICIOS

- » Alojamiento según la torre, acomodación y alimentación incluida.
- » Cóctel de bienvenida.
- » Early check in (sujeto a disponibilidad).
- » Salones de convenciones de cortesía.
- » Ayudas audiovisuales básicas: Papelógrafo, marcadores, sonido y amplificación.
- » Coffee Break AM / PM
- » Estación de café, agua, aromática, té.
- » 1 pax de cortesía en alojamiento solo paga service charge en habitación doble, por cada 21 de pago (máximo 4).
- » 1 upgrade de habitación superior a la contratada por cada 21 pax pagados (Máximo 4 y según disponibilidad).
- » Pendón de bienvenida.
- » Check in y Check out privado.
- » Registro express (Previo envío de listado de participantes con 15 días de anticipación).

- » Atención de bienvenida en la habitación y carta del Gerente del hotel.
- » Mesa de hospitalidad para atención personalizada durante toda la estadía.
- » Servicio de asesoramiento, coordinación y apoyo tanto en la prospección como en la operación del grupo.
- » Área reservada para el grupo en el restaurante principal (sujeto a disponibilidad).
- » Late check out (sujeto a disponibilidad).

* Paquete válido para grupos de un mínimo de 10 habitaciones o más.

OPCIONES DE MENÚ

ALIMENTOS Y BEBIDAS



OPCIONES DE MENÚ. DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Variedad de panes
Frutas de temporada
Jugo natural de fruta
Café, chocolate, leche
Té y aromática

DESAYUNO AMERICANO

Desayuno americano
Variedad de panes
Huevos al gusto (Tocineta, Chorizo o Jamón)
Frutas de temporada
Jugo natural de fruta
Café, chocolate, leche
Té y aromática

DESAYUNO LIGHT

Jugo de naranja y zanahoria
Yogurt natural
Cereales al gusto
Bananas, uvas pasas
Huevos escalfados o tibios
Pan integral y tostadas
Mantequilla sin sal y mermelada light
Café, leche descremada, té, chocolate, aromática.

DESAYUNO TÍPICO COSTEÑO

Mini arepa de huevo, carimañola, butifarra
Bollo de limpio, suero costeño, salsa criolla
Frutas de temporada
Jugo natural de frutas
Café, leche, té y aromática



OPCIONES DE MENÚ. CANAPES

SALADOS

Mini pizzas
Canapés de champiñones
Mini volován de pollo
Canapés de jamón serrano
Canapés de lomo de atún y pimentones
Canapés de camarón

DULCES

Trufas de chocolate
Fresas cubiertas con chocolate
Tartaletas de fresa, mora o piña
Fresas bañadas con chocolate
Tartaletas de mousse de mango
Mini brownies
Mini pastelito Gloria



OPCIONES DE MENÚ. COFFEE BREAKS

OPCIÓN 1.

1 pasaboca a su elección (listado adjunto), jugo natural o gaseosa, café, leche, té, aromática.

OPCIÓN 2.

2 pasabocas a su elección (listado adjunto), jugo natural o gaseosa, café, leche, té, aromática.

OPCIÓN 3.

3 pasabocas a su elección (listado adjunto), jugo natural o gaseosa, café, leche, té, aromática.

Servicio de café permanente (cuando no se cobre el salón).
café, leche, té, aromática y agua.



OPCIONES DE MENÚ. COFFEE BREAKS

CALIENTES

Quibbes

Croissant con jamón y queso

Volován relleno de pollo con champiñones

Empanadas o pasteles hojaldradas de: Queso o pollo o carne o hawaiana

Mini brochetas de res o pollo

Croquetas de pollo o pescado

Pizzas de jamón y queso, jamón y piña, de pollo y champiñones.

FRÍOS

Sándwich de pollo, jamón y queso o atún

Cóctel de frutas con helado

Plato de frutas de estación

Pinchos de queso y frutas

DULCES

Cheese Cake

Pastel Gloria

Milhojas

TÍPICOS

Arepa con huevo

Carimañola

Arepas con queso

Salchichas en hojaldre

Deditos de queso

Buñuelos de fríjol



OPCIONES DE MENÚ. ALMUERZOS

OPCIÓN NO. 1

Sandwich con pollo ó jamón y queso. Papas a la francesa. Jugo ó gaseosa.

OPCIÓN NO. 2

Canelones de espinaca (Una deliciosa mezcla de queso y espinacas, enrollados en pasta de lasaña, bañados en salsa bechamel y gratinados con queso parmesano) acompañado de pan, mantequilla y jugo o gaseosa.

OPCIÓN NO. 3

Lasaña plaza (Pasta de lasaña cuyo relleno es una exquisita combinación de pollo y carne en salsa napolitana, bañados en salsa bechamel y queso mozzarella) acompañado de pan, mantequilla y jugo o gaseosa.

OPCIÓN NO. 4

Crema de champiñones, steak a la pimienta, arroz perla, ensalada verde, postre de la casa y jugo o gaseosa.

OPCIÓN NO. 5

Calamares al ajillo, pechugas a la Cordon Bleu, puré de papa, vegetales calientes, postre de la casa y jugo o gaseosa.

OPCIÓN NO. 6

Crema de vegetales, filete de pescado a la cosquera, arroz de coco, patacón, postre de la casa y jugo o gaseosa.



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

ALMUERZO O CENA BUFFET EN RESTAURANTE LE PLACE

Sopa del día
Barra de ensaladas
Pan con mantequilla
Platos fuertes variados
Acompañamientos variados
Estación de jugos y refrescos,
Café, té y aromática.

BUFFET Típico 1.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada Tricolor (aguacate, tomate y cebolla)
Ensalada con salchichas y arvejas
Ensalada de repollo y zanahoria
Surtido de lechugas
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Sopa caribeña
Posta de res a la Cartagenera
Pescado en leche de coco
Arroz con coco
Papas Sauté (cebolla y tocineta)
Verduras calientes (zanahoria y habichuelas con maíz)

POSTRES

Arroz con leche y enyucado



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET TÍPICO 2.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada marinera (Hojas verdes, calamar frito, palmitos, mango y pimentón)
Ensalada fresca (Papa, pepino, apio, huevo y atún)
Ceviche Plaza (Pescado, maíz, limón, cilantro, pimentón y cebolla)
Surtido de lechugas crocantes y zanahoria
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Sopa Marinera Plaza
Medallones de pescado a la Cartagenera
Muchacho relleno en salsa de corozo
Arroz con coco
Patacones crocantes
Verduras calientes (zanahoria y habichuelas con maíz)

POSTRES

Pie de coco
Dulces del Portal



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET OPCIÓN 1.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de palmitos, tomate y tocineta
Ensalada de habichuela, zanahoria, arvejas y calabacín
Ensalada de lechuga romana, tomate, cebolla morada, queso y aceitunas negras
Ensalada dulce (lechuga, mango en cuadritos y crema de leche)
surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Sopa Minestrone (Sopa de verdura italiana)
Filete de pescado al limón
Suprema de ave al estragón
Arroz Marroquí (Aderezado con pimentón, maní, cilantro y salsa de soya)
papas al perejil

POSTRES

Mousse de mandarina
Brazo de reina con fresas

BUFFET OPCIÓN 2.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de lechuga romana y rizada
Ensalada de maíz, lechuga y alcachofas
Ensalada de cebolla, pimentón, atún y arvejas
Ensalada de zanahoria, manzana verde y pasas
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Sopa campesina
Suprema de pollo con salsa de champiñones
Chuleta de cerdo al horno
Arroz perla
Croqueta de yuca

POSTRES

Mousse de curuba
Flan de caramelo



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET OPCIÓN 3.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de lechuga con queso y tocineta
Ensalada de tomate en vinagre balsámico
Ensalada rusa con pollo
Ensalada de arvejas con habichuela
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Calamares al ajillo
Pollo al vino tinto
Steak Rey Faruk (Medallón de lomo de res a la brasa, con jamón picado, camarones y un langostino en salsa Demi glace y crema de leche)
Arroz italiano (Queso parmesano y orégano)
Puré de papa al gratín

POSTRES

Milhojas
Dulce de coco

BUFFET OPCIÓN 4.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de papa, cebolla y mayonesa.
Ensalada Caprese (tomate, queso y albahaca)
Ensalada Bicolor con habichuela y rábano
Ensalada Ranchera (maíz, champiñones y salchichas)
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Lumpias estilo plaza
Chop suey de lomo y verduras
Pollo en salsa Teriyaky y ajonjolí
Arroz Yakimeshi de verduras
Papas fritas chinas

POSTRES

Tres leches
Torta de zanahoria



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET OPCIÓN 5.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de ahuyama con queso
Ensalada de habichuela con tocineta y cebolla
Ensalada Bagor (lechuga crespa, uvas pasas, queso mozzarella y manzana verde)
Ceviche mixto
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Sopa de cebolla a la francesa
Lomo a la Parisienne (Lomo a la parrilla envuelto con tocineta y bañado con salsa de champiñones)
Filete de pescado a la plancha, limón, jengibre, ajo, pimentón y leche de coco
Arroz Pilaf
Papa Hash Brown

POSTRES

Torta de zanahoria
Isla flotante de chocolate

BUFFET OPCIÓN 6.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada de calamar, apio y cebolla.
Ensalada Cesar (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, fresas, piña, queso, uvas pasas, mango)
Ensalada de tomates y cubitos de remolacha.
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Penne alla Puttanesca
Turnedós de res a la plancha servidos con salsa a base de queso azul y crema de leche
Filete de pescado con jugo de limón y salsa a base de hierbas frescas y aceite de oliva
Arroz al pimentón
Croquetas de papa
Ensalada de tomates, lechuga morada y aguacate

POSTRES

Pie de limón
Flan de caramelo



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET OPCIÓN 7.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada mayor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso)
Espárragos a la vinagreta
Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevo)
Ensalada de Brócoli, mango y nueces
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Calamares al ajillo
Fusilli con salsa Alfredo
Medallones de res con salsa de tocineta y champiñones
Pollo salteado en salsa de tamarindo, verduras, leche de coco y cilantro
Arroz con espinacas y queso
Puré de garbanzos estilo plaza (cebolla, ajo, aceite de oliva y comino)
Chips de yuca

POSTRES

Mousse de fresas
Soufflé de chocolate con nueces

BUFFET OPCIÓN 8.

ENTRADAS

Variedad de panes
Frutas de temporada
Ensalada Waldorf (Manzana, apio y nueces con un aderezo a base de crema de leche y mayonesa)
Palmitos con habichuela
Ensalada de tomate con vinagreta de perejil
Ensalada Plaza (Arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
Surtido de salsas

PLATOS FUERTES

Brocheticas de camarones y piña
Penne al Funghi
Filete de pescado a la plancha con pulpo en rodajas y salsa con leche de coco y curry rojo
Pechuga rellena de queso, espinaca y pimentón
Arroz con almendras
Papa al queso.
Verduras salteadas

POSTRES

Crema catalana
Napoleón



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET DE LUJO NO. 1

DECORACIÓN

Display de frutas talladas

ENTRADAS

Variedad de panes

Frutas de temporada

FRÍOS

Display de galantinas de pollo

Ensalada tropical (Espinaca, fresa, lechuga a la vinagreta)

Ensalada Waldorf (Manzana, apio y nueces con un aderezo a base de crema de leche y mayonesa)

Ensalada Rusa (Papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria y mayonesa a las finas hierbas)

Surtido de salsas

CALIENTES

Pollo a la Reina (Champiñones y una salsa a base de jerez y crema de leche)

Pernil de Cerdo al horno con salsa agri dulce

Filete de pescado a la Meunière (Filete rebozado y frito cubierto de una salsa de alcaparras).

Arroz almendrado

Papas Williams (Papas en forma de pera)

Tempura de verduras

POSTRES

Pie de coco

Postre de café



OPCIONES DE MENÚ. BUFFET

BUFFET DE LUJO NO. 2

DECORACIÓN

Display de frutas talladas

ENTRADAS

Variedad de panes

Frutas de temporada

FRÍOS

Ceviche peruano

Display de carnes frías

Galantina del Chef

Ensalada hawaiana (Repollo, uvas pasas, piña, crema de leche, aderezo)

Ensalada cesar (Espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)

Surtido de salsas

CALIENTES

Suprema de pollo Plaza

Medallones de res en dos pimientos

Langostinos en salsa tropical

Arroz con finas hierbas

Papas en salsa Mornay con salsa bechamel y queso parmesano

Ataditos de verduras

POSTRES

Cheese cake de fresa

Pie de maracuyá



MENÚ DE GALA. BODAS Y QUINCEAÑEROS

ENTRADAS

Ensaladas

Arcoíris de frutas
Canelones de espinacas
Rollito primavera
Ensalada Cesar
Ensalada Rusa
Ensalada de espinaca con manzana
Ensalada de Atún
Ensalada Griega
Ensalada Mixta

Pastas

Pasta con champiñones
Pasta Napolitana
Pasta al perejil
Pasta Carbonara
Pasta 3 quesos

PLATOS FUERTES

Pollo (Medallones, suprema, rollo)
Res lomo
Cerdo en lomo
Salsas fuerte: Salsa de champiñones, salsa de vino tinto, salsa de mostaza o salsa de ciruela
Guarniciones: Juliana de vegetales, gratín de papa, puré de papa, arroz de espinacas, arroz de coco y uvas pasas.

POSTRES

Bavaresa de: Chocolate, mango, fresa
Flan tapolitano
Mousse de limón, maracuyá, mango o fresa
Mini tartas de fruta
Postre tres leches



MENÚ. FIESTAS INFANTILES

MENU INFANTIL 1

Crispetas

Nuggets de pollo, papas a la francesa, gaseosa o jugo pequeño

Porción de torta con helado

MENU INFANTIL 2

Crispetas

Mini perro caliente, salsas, gaseosa o jugo pequeño

Cup cake decorado

MENU INFANTIL 3

Crispetas

Mini sandwich de jamón y queso, gaseosa o jugo pequeño

Fuente de chocolate con malvaviscos

MENU INFANTIL 4

Crispetas con cono decorado

Mini hamburguesa, gaseosa o jugo pequeño

Gelatina con helado

MENU INFANTIL 5

Crispetas con cono decorado

Mini pizza de jamón y queso, gaseosa o jugo pequeño

Flan de arequipe

OTROS SERVICIOS

CATERING | AYUDAS AUDIOVISUALES | COMPLEMENTARIOS



SERVICIOS. CATERING

Ofrecemos el servicio de Catering en el lugar donde usted desee organizar sus eventos sociales o empresariales.

- CASAS COLONIALES
- BALUARTES
- EMPRESAS
- SU HOGAR

NÚMERO DE PERSONAS
20 A 50 PERSONAS
51 A 100 PERSONAS
101 A 200 PERSONAS

IMPORTANTE:

Este servicio se ofrece para un mínimo de 20 personas.

Debe haber un consumo de alimentos y bebidas negociado con el hotel.

Valores por persona incluye: Meseros, menaje (Cristalería, cubertería, samovares, servilletas), mesas y sillas propias del hotel en el caso que se requieran y servicio de transporte.





SERVICIOS. AYUDAS AUDIOVISUALES

EQUIPOS

VÍDEO BEAM PARA SALÓN 2500 LUMEN

VÍDEO BEAM PARA SALÓN 2500 LUMEN, TELÓN 180 X180

VÍDEO BEAM 2500 LUMEN Y COMPUTADOR PORTÁTIL

VÍDEO BEAM 3500 LUMEN

VÍDEO BEAM 5000 LUMEN

COMPUTADOR PORTÁTIL

REPRODUCTOR DE DVD

PUNTERO INALÁMBRICO PARA CAMBIAR DIAPOSITIVAS

TELÓN PARA PROYECCIÓN (TRÍPODE 1,80 X 1,80)

TELÓN PARA PROYECCIÓN (TRÍPODE 2,44 X 2,44)

MICRÓFONO INALÁMBRICO (SOLAPA O MANO)

MICRÓFONO DE DIADEMA

MICRÓFONO INALÁMBRICO DE DIADEMA COUNTRYMAN

PLASMA 42" CON BASE DE PISO O MESA

BASE DE PISO PARA PLASMA

CIRCUITO CERRADO DE T.V A 1 CÁMARA (Para registro del evento, sin grabación).

CIRCUITO CERRADO DE T.V A 1 CÁMARA (Para registro del evento, con grabación en formato DVD).

PANTALLA GIGANTE 3X2 BACK O FRONT SOBRE TRÍPODES (Para interiores, solo pantalla)

PANTALLA GIGANTE 3X2 BACK O FRONT (Para exteriores sobre estructura Truss , solo pantalla).

PANTALLA GIGANTE 4X3 BACK O FRONT SOBRE TRÍPODES (Para interiores, solo pantalla).

PANTALLA GIGANTE 4X3 BACK O FRONT PARA EXTERIORES SOBRE ESTRUCTURA (Solo pantalla).

PANTALLA GIGANTE 6X5 BACK O FRONT PARA INTERIORES (Solo pantalla).

LUCES PAR LED (Para ambientar).



SERVICIOS. AYUDAS AUDIOVISUALES

EQUIPOS

AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA SALÓN.

1 consola, 1 micrófono alámbrico y unidad para audio de CD. Sonido con capacidad para 50 personas aproximadamente.

AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA SALÓN

1 consola, 2 cabinas, 1 micrófono alámbrico y unidad para audio de CD. Sonido con capacidad para 100 personas aproximadamente.

AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA SALÓN.

1 consola, 4 cabinas, 1 micrófono alámbrico y unidad para audio de CD. Sonido con capacidad para 200 personas aproximadamente.

AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA MÁS DE 200 PERSONAS

(Se cotiza de acuerdo al evento).

PRODUCCIÓN A 2 CÁMARAS CON PUNTO FIJO.

Circuito cerrado de Tv, para registro del evento. Se incluye switcher, monitores, consola, distribuidores de señal audio y vídeo y grabación en formato DVD.

Contamos con todos los equipos necesarios,
acordes a sus requerimientos.



SERVICIOS. COMPLEMENTARIOS

EQUIPOS

DÚO EUCARISTÍA (Voz y piano)

TRÍO EUCARISTÍA (Voz, piano y saxofón)

TRÍO EUCARISTÍA (Voz, piano y violín)

EQUIPO DE SONIDO PARA LA IGLESIA

CALLE DE HONOR FOLCLÓRICA (4 músicos)

3 PAREJAS DE BAILARINES (Pueden ser 2, 3 ó más parejas)

COMPARSA FOLCLÓRICA (4 músicos)

SAXOFONISTA DURANTE LA CENA (35 minutos)

ORQUESTA (8 músicos) (3 tandas de 40 min c/u)

ORQUESTA (7 músicos, sólo con un instrumento de viento 3 tandas de 40 min c/u)

ORQUESTA (6 músicos, sólo con un instrumento de viento y un cantante) (3 tandas de 40 min c/u) + equipo de sonido)

TRÍO TROPICAL (3 músicos: voz, piano y saxofón. Algunas canciones se hacen con pistas de fondo generadas por el piano)

EQUIPO DE SONIDO (2 sets de cabinas dobles y bajo)

EQUIPO DE SONIDO PEQUEÑO (4 Cabinas sencillas y planta de bajo)

HORA LOCA (4 músicos folclóricos)

TARIMA

12 PARES LED MONTADOS SOBRE TRÍPODES, 1 STROBER (Flash) Y 1 CÁMARA DE HUMO