



FALLS

IGUAZU HOTEL & SPA

Falls Iguazú Hotel & Spa

Falls Iguazú Hotel & Spa cuenta con 6 hectáreas de vibrante flora y fauna que brindan el marco ideal para sentirte en pleno contacto la naturaleza. Nuestro servicio de excelencia, un destino cautivante y todas las comodidades de primera calidad, garantizan que su estadía sea una aventura inolvidable. Nuestro hotel tiene cómodos accesos a las atracciones más importantes de la zona.

Nos encontramos a 15 km del **Parque Nacional Iguazú** donde esperan las maravillosas Cataratas del Iguazú, destino turístico internacional. Contamos con 95 amplias y luminosas habitaciones con vista a la cautivante selva misionera.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

- 95 Habitaciones
- Desayuno Buffet
- Amenities
- Room Service
- Salon Ka'Aguy
- Salón a cielo abierto "El Fogón"
- Salón Arapi
- Directorio
- Salon Karumbe
- Salon Lembú
- Lobby Bar
- Spa Guavira
- Fitness Center
- Masajes y tratamientos.



SALONES

KAGUY



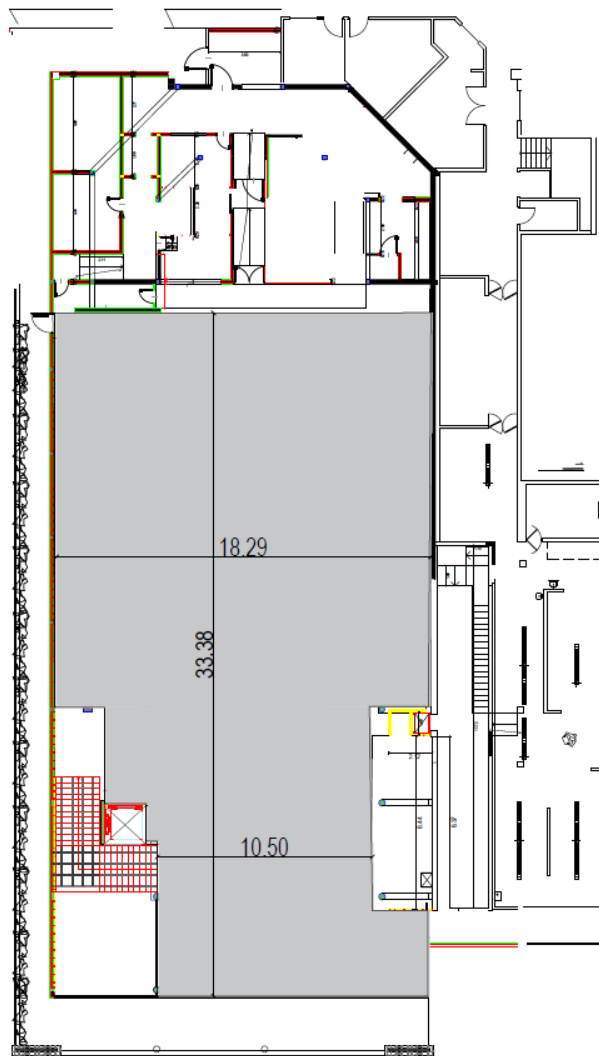


DISTRIBUCIÓN Y CAPACIDADES

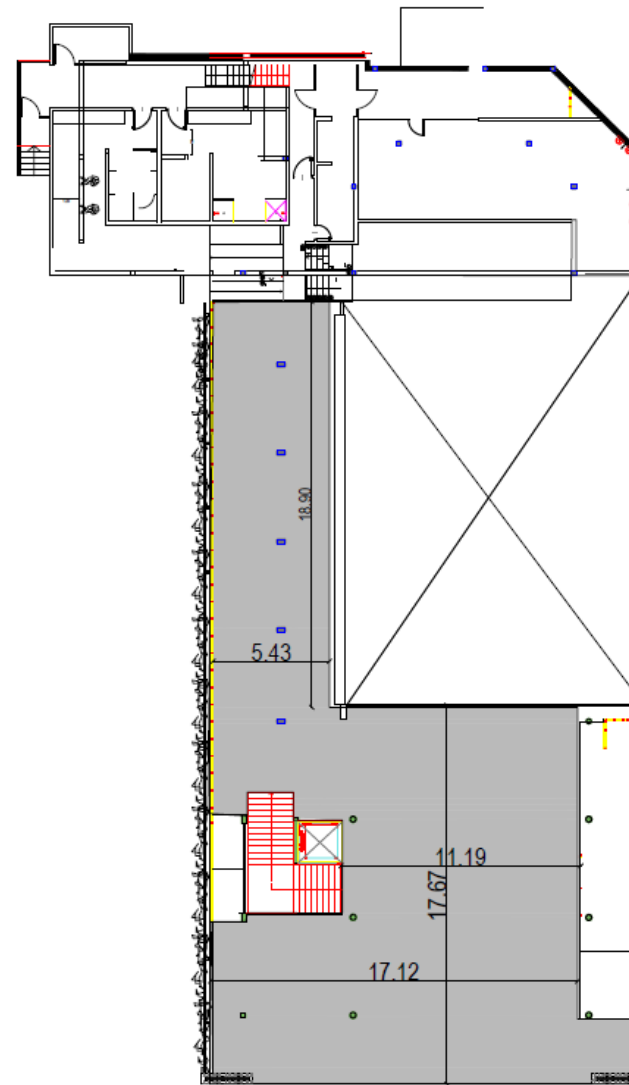
Salones	Medidas	Altura	 Banquetes	 Cocktail	 Auditorio	 Escuela	 Mesa "U"	 Mesa rectangular
Ka'aguv	1200 mts2	12 mts	570	1500	1800	*	*	800
Planta alta	400 mts2	6 mts	200	400	600	160	90	300
Planta baja	800 mts2	*	365	1100	1200	430	240	500
Salón a Cielo abierto	379 mts2	*	*	500	*	*	*	*
Güira Lounge	90 mts2	*	*	200	*	*	*	*
Arapí	51 mts2	3 mts	15	75	60	20	25	20
Karumbe	301 mts2	2,3 mts	140	220	*	*	*	180
Lembú	241 mts2	2,8 mts	150	220	*	*	*	*
Directorio	24mts2	3 mts	*	*	*	*	*	10

SALON KA'AGUY

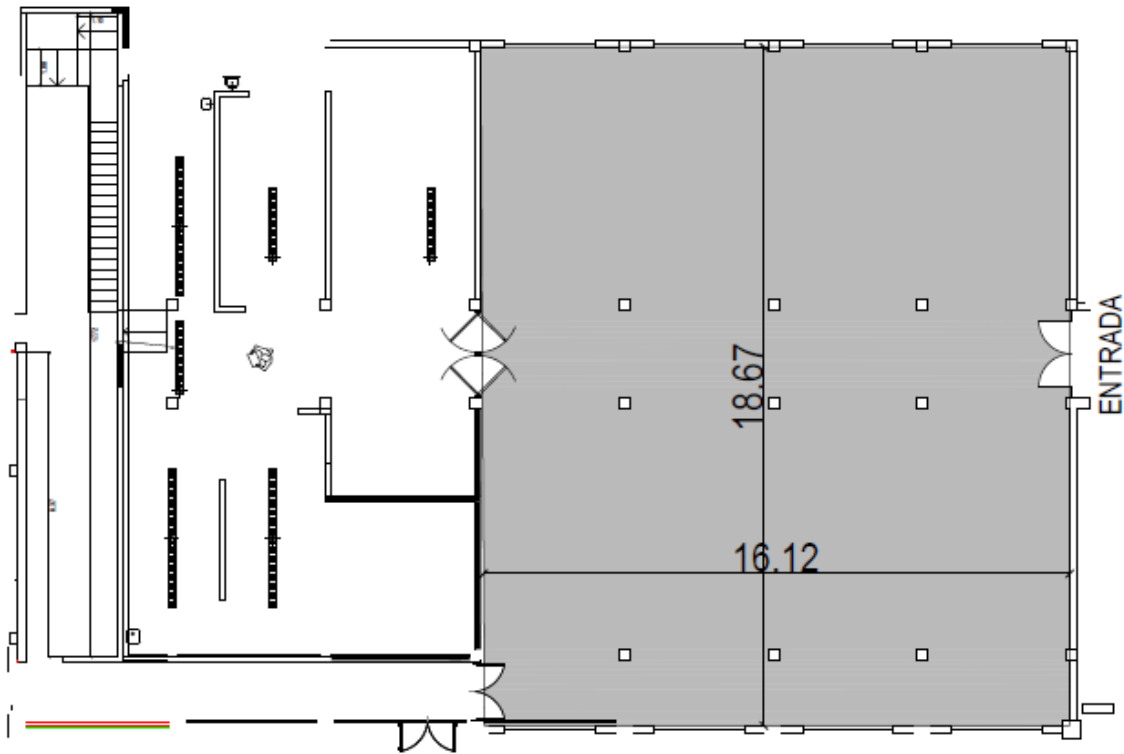
PLANTA BAJA



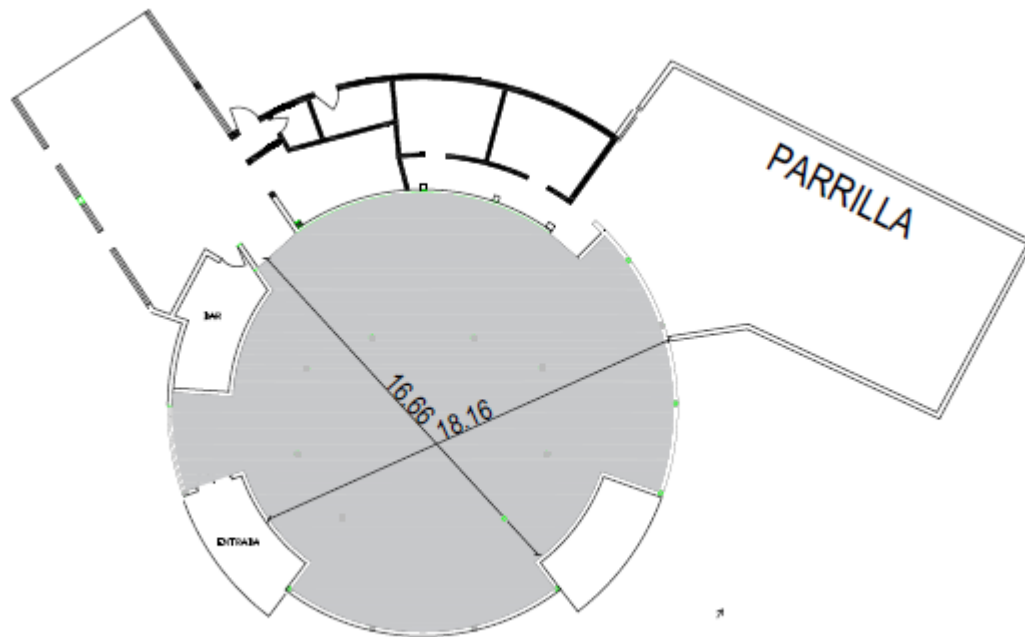
PLANTA ALTA



SALON KARUMBÉ



SALON LEMBÚ





EQUIPAMIENTO

- Servicio de Proyección y pantalla
- Sonido
- Micrófonos (corbatero, vinchas, tradicional)
- Rotafolios
- Operación Técnica
- Musicalización recreativa

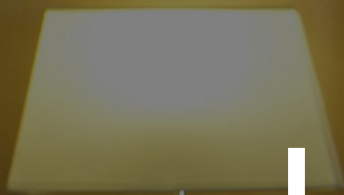
MOBILIARIO

- Sillas Sheraton
- Mesas de banquete
- Mesas escuelas

- Nuestros salones cuentan con muy buena iluminación natural, están climatizados todo el año y tienen acceso libre a WIFI
- El alquiler de los salones Incluye: agua mineral, anotadores y lapiceras



HABITACIONES





MASTER

Capacidad máxima de 2 personas. Tamaño de 32m² + 6m² de balcón.

Bedding: CAMA KING (2m x 2m) o 2 CAMAS TWIN (1m x 2m).

Hidromasaje.
Caja de seguridad.
TV Led 43'.
Minibar.
Free WIFI.
Secador de cabello.



SENIOR

Capacidad máxima de 2 adultos + 1 menor de 12 años sin cargo. Tamaño de 38m².

Bedding: CAMA KING (2m x 2m) o 2 CAMAS TWIN (1m x 2m). Opcional: 1 CAMA TWIN (0,8m x 1,9m).

Hidromasaje.
Caja de seguridad.
TV Led 43'.
Minibar.
Free WIFI.
Secador de cabello.



SENIOR FAMILY

Capacidad máxima de 3 adultos + 1 menor de 12 años sin cargo. Tamaño de 38m².

Bedding: CAMA KING (2m x 2m) o 2 CAMAS TWIN (1m x 2m). Opcional: 1 CAMA TWIN (0,8m x 1,9m).

Hidromasaje.
Caja de seguridad.
TV Led 43'.
Minibar.
Free WIFI.
Secador de cabello.

- Habitaciones con desayuno buffet.
- Horarios: Check In 15hs • Check Out 12hs

NUESTRA COCINA

NUESTRA COCINA

Podrán disfrutar de una cocina tradicional, con matices regionales y sabores inspirados desde el color, las carnes seleccionadas, y platos de autor, que harán de su evento una gran experiencia gastronómica.



MENÚ 3 PASOS

Servicio tres tiempos

ENTRADA

(elegir 1 opción)

- Brochettes Capresse
- Cordón bleu de pollo con salsa tártara
- Armonía de Roquefort y Nuez en Lecho Crujiente
- Delicia ahumada en Pan Crujiente: Bruschetta de bondiola y rúcula
- Quiche de panceta, queso y hongos con mil hojas verdes

PLATO PRINCIPAL

(elegir 1 opción)

- Bondiola glaseada con espejos de mil hojas de papas
- Ojo de bife con sinfonía de puerro y capas doradas de papas
- Roulades de pollo relleno de champiñones con crema de hierbas y dados de batatas braseadas
- Pesca del litoral con vegetales asadas, puré rustico ★

POSTRE

(elegir 1 opción)

- Tribio de chocolate con quenelle de americana★
- Panna cotta de la pasión ★
- Pavlova con frutas de estación★
- Tentación de dulce de leche en espejo cítrico
- Clásico Cheesecake
- Panna cotta de vainilla sobre falsa tierra y frutos rojos

★ Platos con capacidades máximas de hasta 200 personas



PARRILLA A CIELO ABIERTO

ENTRADA

- Empanadas de carne cortada a cuchillo.
- Empanadas de queso y cebolla

SELECCIÓN DE CORTES

Variedad de cortes de carne

- Vacío
- Costilla
- Pechito de cerdo
- Chorizo
- Morcilla

POSTRES INDIVIDUALES

- Tiramisú
- Chocotorta
- Mousse de Frutilla
- Selva Negra
- Cheesecake de frutos rojos
- Cheesecake de maracuyá

↳ **Incluye:** ensaladas simples, tabla de quesos y fiambres, papas fritas, aderezos y condimentos y estación de panes

Servicio exclusivo en el salón a cielo abierto "Fogón" -
Servicio para mínimo 60 personas - Máximo 200

COFFEE BREAK

Selección de pastelería artesanal, frutas, aguas saborizadas y estación de infusiones

OPCIÓN I

Selección de 03 variedades de bocados + estación de infusiones.

OPCIÓN II

Selección de 05 variedades de bocados + estación de infusiones.

OPCIÓN III

Selección de 8 variedades de bocados+ variedad de frutas + estación de infusiones

OPCIONES HEALTHY

- Barras de cereal
- Frutas de estación
- Yogurt natural con toppings
- Galleta de avena y pasas
- Sándwich de pan integral y vegetales grillados
- Pita de pollo/ vegetales grilladas

CARTA DE PASTELERÍA

Opciones dulces

- Pastafrola de dulce de membrillo
- Pastafrola de batata
- Alfajores de maicena
- Brownie
- Media lunas de grasa
- Media lunas de manteca
- Pastelitos de batata/ membrillo
- Scones dulces
- Cookies de vainilla

OPCIONES SALADAS

- Tortas fritas
- Chipitas
- Mbeyu
- Finger sándwich: jamón crudo, queso y rúcula
- Finger sándwich jamón cocido y queso
- Sándwich de pan integral y vegetales grillados
- Mini brioche rellena de tomate confitado y queso
- Miga de atún

ESTACIÓN DE INFUSIONES

- Café Americano
- Variedad de Té
- Mate Cocido
- Agua Mineral
- Agua Saborizada
- Leche



COCKTAIL

OPCIÓN I

Recepción - Duración 30 Min.

- Mini empanadas de surubí con guacamole de selva.
- Mini empanadas de carne cortada a cuchillo
- Canapés con base de chipa guazú y cremoso de queso azul.
- Canapés con base de sopa paraguaya
- Pinchos de pollo rebozado en panko
- Pinchos de vegetales ahumados

OPCIÓN II

Duración 60 Min.

- Mini empanadas de surubí con guacamole de selva.
- Mini empanadas de carne cortada a cuchillo
- Canapés con base de chipa guazú y cremoso de queso azul.
- Canapés con base de sopa paraguaya
- Pinchos de pollo rebozado en panko
- Pinchos de vegetales ahumados
- Pinchos capresse
- Bruschetta con crema y gravlax de pesca de río
- Bruschetta de bondiola ahumada y rúcula
- Coxnhas de surubí
- Bruschetta de crema cítrica y
- Camarones

Calientes:

- Fusilli al Funghi
- Cazuelas de ternera y hongos

Dulces:

- Mini degustaciones de Selva Negra
- Chajá
- Brownie
- Pannacota de dulce de leche

BRUNCH

INFUSIONES

- *Jugos frescos
- *Agua mineral
- *Café
- *Té

VARIEDADES SALADAS

- 03 Variedades de mini empanadas caseras (carne cortada a cuchillo o surubí)
- 03 Variedades de quiche (Queso y puerros, jamón cocido y tomates frescos, verduras de hoja verde con parmesano)
- Pinchos caprese (Mozzarella, tomates cherry y albahaca)
- Chipa guazú
- Sopa Paraguaya
- Pinchos de jamón queso y brócoli
- Arrollado primavera

POSTRES

- Torta brownie
- Pinchos de frutas o ensalada de frutas
- Mousse de maracuyá
- Chocotorta
- Torta chajá



BUFFET

BUFFET I

QUICHES

- De calabaza y mozzarella De jamón cocido y queso
- De puerros y panceta

BUFFET CALIENTE

- Gnocchi de mandioca con variedad de salsa (crema, filetto, 4 queso)
- Ragout de ternera y hongos parisinos
- Cerdo con salsa de mostaza y miel
- Papas al curry

VARIOS

- Bastones de mozzarella
- Variedad de fiambres y quesos
- Sopa paraguaya
- Chipa guazú
- Buñuelos de espinaca

POSTRES INDIVIDUALES

- Torta brownie
- Tarta chajá
- Chocotorta
- Cheesecake de frutos rojos
- Tiramisú

-





BUFFET II

BUFFET CALIENTE

- Raviolones de espinaca y queso con salsa puttanesca
- Cerdo con chutney de frutas tropicales
- Ternera en reducción de vino y panceta
- Puré rustico
- Arroz cremoso

QUICHES

- De calabaza y mozzarella De jamón cocido y queso
- De puerros y panceta

VARIOS

- Pinchos Capresse
- Bastones de Mozzarella
- Variedad de fiambres y quesos
- Sopa paraguaya
- Chipa guazú
- Buñuelos de espinaca
- Variedad de ensaladas simples
- Ensalada caesar
- Ensalada coleslaw
- Ensalada waldorf

POSTRES (individuales)

- Torta brownie
- Torta Chajá
- Mouse de maracuyá
- Tiramisú
- Cheesecake de frutos rojos

BUFFET III

BUFFET CALIENTE

- Bondiola a la cerveza negra
- Lomo con salsa de hongos
- Paella de mariscos
- Papas a la crema
- Vegetales asadas
- Batatas glaseadas

QUICHES

- De verdura
- De calabaza y mozzarella
- De jamón y hongos

VARIOS

- Bastones de mozzarella
- Variedad de fiambres y quesos
- Sopa paraguaya
- Chipa guazú
- Buñuelos de espinaca
- Empanadas regionales

POSTRES (individuales)

- Torta brownie
- Torta Chajá
- Mouse de maracuyá
- Tiramisú
- Cheesecake de frutos rojos

Servicio máximo para 300 personas



OPCIONES DE MENÚ VEGETARIANO

ENTRADAS


- Croquetas de vegetales braseados con oliva y nueces.
- Ensalada mixta de lechuga, rúcula, tomate cherry, palmitos, zanahoria y pepino.
- Mil hojas de berenjena a la napolitana

PRINCIPALES

- Risotto de champiñones y esparrago con parmesano trufado
- Gnocchi de calabaza en salsa de salvia y nueces

POSTRES

- Torta brownie
- Torta Chajá
- Mouse de maracuyá
- Tiramisú

A dimly lit bar interior. In the background, a well-stocked backshelf is illuminated from below, displaying numerous bottles of liquor. Two ornate chandeliers hang from the ceiling. In the foreground, a round white table is set with a centerpiece of green leaves and red berries. Several white chairs are arranged around the table. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

PAQUETES DE BEBIDAS

OPCIÓN I

Bebidas sin alcohol
Aguas y gaseosas

OPCION II

Bebidas sin alcohol
Cervezas nacionales

OPCIÓN III

Bebidas sin alcohol
Cervezas nacionales
Vino especial de la casa "El Reencuentro" malbec
Vino blanco Los Pasos Chadonay

OPCION IV

Bebidas sin alcohol
Cervezas nacionales
Vino septima tinto y blanco

OPCION V

Bebidas sin alcohol
Cervezas nacionales e importados
Vinos Alamo tinto y blanco



OPCION VI

Bebidas sin alcohol
Cervezas nacionales e importados
Vino Saint Felicient Tinto y Blanco

ADICIONALES

Cervezas sol, Miller durante todo el evento
Vinos de alta gama (carta de vino)

ESPUMANTE PARA EL BRINDIS

Espumante la Linda
Espumante Maria Codorniu
Espumante Lughu Bosca

ESPUMANTE PARA TODO EL EVENTO

Espumante la Linda
Espumante Maria Codorniu
Espumante Luigi Bosca

Whisky

Chivas
Jack Daniels





BARRA DE TRAGOS TRADICIONALES

Caipirinha
Campari
Caipiroskas
Fernet
Cerveza
Gin Tonic
Whisky J&B

BARRA DE TRAGOS FALLS

Open bar importado

Caipirinha
Caipiroska
Mojito
Cuba Libre
Margarita
Gin Tonic
Tom Collins
Aperol

Whisky Johnnie Walker Red label

INFORMACION DE CONTACTO

☎ +54 3757 493060

✉ Araceli Herrera
Ventas1@ct-eventos.com

✉ Claudia Galvalisi
claudia@ct-hoteles.com

Batalla Mbororé s/n, Reserva Selva Iryapú