

# Cotización plan 180 personas

Banquetes *y* Recepciones

## ¿Que incluye el plan?



1

### 100% MESAS Y SILLAS

- ✓ Mesas redondas o rectangulares capacidad ( 10 personas)
- ✓ Mesa redonda para ubicar el ponqué
- ✓ Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre
- ✓ Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (bebidas)
- ✓ Sillas rimax sin brazos
- \* (silla tiffany tiene un costo adicional de: \$4.500)



2

### 100% MANTELERIA

- ✓ Manteles para mesas de invitados (blancos)
- ✓ Mantel redondo para mesa de ponqué (color a escoger)
- ✓ Mantel redondo para mesa de cofre (blanco)
- ✓ Tapas o caminos para mesas de invitados (color a escoger)
- ✓ Tapa de lujo para mesa de ponqué (velo blanco)
- ✓ Forros para sillas (múltiples blancos)
- ✓ Fajón / cinta (color a escoger)
- ✓ Servilletas en tela (color a escoger)



3

### 100% DECORACIÓN

- ✓ Centros de mesa
- ✓ Arreglo para mesa de ponqué
- ✓ Pala y sierra decorada
- ✓ Decoración de cofre
- ✓ Decoración entrada (petálos, antorchas y velas en cristales.)



4

### 100% MENAJE

- ✓ Vajilla cuadrada (entrada, fuerte, postre y ponqué)
- ✓ Cubiertos (cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué)
- ✓ Cristalería (vasos largos y cortos, copas champaña, agua y/o vino)
- ✓ Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué
- ✓ Incluye todo el menaje necesario para el óptimo desarrollo del evento



5

### 100% MENÚ

- ✓ **Entrada:** Ensalada o crema.
- ✓ **Fuerte:** Carne de res o cerdo, Pechuga de pollo. Arroz o vegetales Acompañamiento (papa) o ensalada
- ✓ **Postre:** Mus a escoger
- ✓ **Bebida:** Gaseosa
- \* Nota: sí selecciona lomo a cambio de carne, aumente \$ 1.500 por invitado.



6

### 100% PONQUÉ

- ✓ En pastillaje o crema suave (diseño a escoger)
- ✓ Disponibles en: tradicional masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto.
- \* Nota: Sin ponqué el descuento es \$ 1.500 por invitado.



# Cotización plan 180 personas

## Banquetes *y* Recepciones



7

100%

### CHAMPAÑA

- ✓ Brindis con champaña Katich blanca o rosada
- \* Nota: Sin champaña katich el descuento es de \$ 700 por invitado.



8

100%

### BEBIDAS ILIMITADAS

- ✓ Gaseosas Postobon y Coca-cola
- ✓ Jugo de Naranja
- ✓ Agua mineral
- ✓ Hielo para todo el evento
- ✓ Cocteles con Vodka y zumo de naranja
- \* Nota: Sin cocteles descuento \$ 400 por invitado.



9

100%

### PERSONAL DE SERVICIO

- ✓ 1 Coordinador de evento
- ✓ 9 Meseros
- ✓ 1 Chef o auxiliar de alimentos
- ✓ 2 Auxiliar de cocina
- ✓ 1 Dj - sujeto a contratación de sonido



10

100%

### SONIDO Y LUCES

- ✓ 2 Cabinas de sonido con amplicación
- ✓ 1 Micrófono inalámbrico
- ✓ 4 Luces audio-ritmicas y laser
- ✓ 1 Camara de humo
- ✓ 1 Dj - música variada a escoger
- ✓ Presentación protocolaria (maestría)
- \* Nota: Sin sonido descuento \$ 130.000 de este plan.



11

100%

### TRANSPORTE

- ✓ Transporte de suministros y personal en Bogotá, perímetro urbano.
- \* Nota: Transportes fuera de Bogotá o de su perímetro urbano tienen costo adicional.



12

100%

### MUCHO AMOR Y DEDICACIÓN

- ✓ Actitud positiva
- ✓ Cumplimiento y responsabilidad
- ✓ Experiencia desde 2008
- \* Nota: toda negociación se hace bajo un contrato, y todos los detalles quedarán por escrito.



# Cotización plan 180 personas

Banquetes **y** Recepciones

## Aclaraciones!!

Este paquete NO incluye salón. El cliente ubica el sitio para llevar a cabo el evento.

Cuenta con transporte de suministros y personal logístico en Bogotá - hasta la CII 180. Otros destinos en Bogotá y Cundinamarca generan costo adicional.

Duración del evento: de 3 a 7 horas, fuera de tiempos de montaje y desmontaje.

Tiempo mínimo de montaje: de 2 a 3 horas.  
Tiempo mínimo de desmontaje: 1 hora.

Pre-producción del evento: agende cita con un asesor para despejar dudas y hacer la reserva de su evento (cita previa). De 30 a 15 días antes del evento programe cita para ultimar detalles del protocolo, decoración, mantelería y todo lo que compete al desarrollo de la propuesta.

**IMPORTANTE:** todo debe quedar por escrito para poder garantizar la calidad del servicio.

La degustación puede programarse después de reservar el evento y firmar contrato, es sujeto a disponibilidad de tiempo entre el cliente y el chef de Eventos y Recepciones.

Agradecemos ante cualquier duda, sugerencia y observación hacerlo a través del asesor asignado para su evento.

Cotización sujeta disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso, antes de una contratación formal.

## ¿Que NO incluye el plan?

- 1 El plan NO incluye el salón o sitio para realizar el evento, el cliente debe proporcionarlo y nosotros prestamos el servicio a domicilio.
- 2 Whisky NO incluido, el cliente lo provee
- 3 Tarjetas de invitación y fotografía (el servicio se presta por un costo adicional)

## Valor total del plan

VALOR TOTAL DEL PLAN 180 INVITADOS \$ 7.445.000

Pago con tarjeta crédito o débito Descuento del 5% \$ 7.072.000  
Pago en efectivo o consignación Descuento del 10% **\$ 6.700.000**

*No se hace descuento para empresas o personas jurídicas*

### FORMA DE PAGO

- 1 pago - 10% a la firma del contrato
- 2 pago - 60% diez días antes del evento
- 3 pago - 30% el día del evento antes de iniciar el evento

Para eventos en Noviembre y Diciembre NO se genera descuento para pago en efectivo y/o con tarjeta de crédito o débito.



# Seleccionar mi MENÚ

Banquetes *y* Recepciones

## MENÚ 1

Entrada: Crema Champiñones o Mixtura de verduras  
Pernil de cerdo en salsa de kiwi  
Pechuga rellena de verduras en salsa de queso  
Arroz almendrado  
Torta de papa  
Postre: Cuajada con melao  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

## MENÚ 2

Entrada: Crema verde o ensalada Tenessi  
Carne de res en salsa de vino  
Pechuga rellena de queso en salsa de frutos secos  
Arroz primavera  
Papa a la crema  
Postre: Muss de Mora  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

## MENÚ G1

Entrada: Timbal de champiñones  
Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo  
Pollo abrillantado en mozzarella y champiñones  
Arroz silvestre en pasta lo  
Papa al parisen  
Postre: Fruta ambeada  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

## MENÚ G2

Entrada: buquer de esparragos  
Lomo de res en pimienta verde  
Rosetones de trucha en salsa de almendras  
Primavera de verduras  
Papa duquesa  
Postre: Mus de amareto  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

## MENÚ G3

Entrada: Antipasto de frutas  
Lomo al jerez  
Pollo en salsa mostaza dijon  
Rollitos a la orentina  
Papa parieden  
Postre: crepes de almendras.  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

## MENÚ 3

Entrada: Crema de pollo o ensalada Waldorf  
Carne de res en salsa a las nas hierbas  
Pechuga rellena de pera y manzana en salsa de queso  
Arroz playero  
Papa al perejil  
Postre: Muss de Maracuyá  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

## MENÚ 4

Entrada: Crema Zanahoria o Roll de vegetales  
Carne de res en salsa a la pimienta  
Pechuga rellena con espinaca en salsa de champiñones  
Arroz rojo  
Croqueta de papa  
Postre: Queso con dulce de papayuela  
Bebida: Un vaso de gaseosa  
V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Carta Menú  
Opciones *y* sugerencias

MENÚ

*G*  
Menú gourmet  
(costo adicional)

## Arma tu propio menú

(Si no te gusta alguna de nuestras sugerencias en la sección MI MENÚ puedes armar tu propio menú)

## ¿QUE INCLUYEN LOS PLATOS?

Dos carnes: (res y pollo) ó (cerdo y pollo) ó (solo con pollo 250 gr aprox), arroz + papa + ensalada + postre + bebida.

## MI MENÚ

### PECHUGA EN LA SIGUIENTES PREPARACIONES

- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)
- pechuga rellena con peras y manzanas

### Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa de champiñones
- salsa a la jardinera
- salsa al curry
- salsa al brandy
- salsa de maracuyá
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tociveta, tomate, paprika)
- salsa al queso
- salsa Aurora
- salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos

### Carne ó lomo de res en las siguientes salsas:

- salsa borracha
- salsa de tociveta con champiñones
- salsa de espárragos
- salsa a la mostaza con estragón
- salsa al vino
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones

### Pernil ó lomo de cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agras
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi
- salsa de ciruela
- salsa de fresa
- salsa de uchucas
- salsa de manzanas

### Papa

- \*papa a la crema
- \*puré amarillo
- \*torta de papa
- \*croquetas de papa
- \*papas al ajillo
- \*papas al perejil
- \*papas a la parmesana
- \*papa al vapor
- \*papa pipián
- \*papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche) de leche)



## ARROZ

- \*arroz blanco
- \*arroz verde
- \*arroz con zanahoria y pasitas
- \*arroz bicolor (apio - Zanahoria remolacha - espinaca)
- \*arroz almendrado
- \*arroz de coco
- \*arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz rojo
- arroz con especias y frutos secos
- \*arroz con verdura y azafrán
- \*arroz con coca-cola y pasas
- \*arroz ajonjolí
- \*arroz primavera
- \*arroz al pimentón

## POSTRE

- \*cuajada con melado
- \*Brevas con arequipe
- \*mus de Mango
- \*mus de Mora
- \*mus de Fresa
- \*mus de Maracujá
- \*mus de Guanábana
- \*Queso con dulce de papaquela
- \*Bavanas a la naranja - (para plaves hasta 60 invitados)

## ENSALADA

- \*ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
- \*ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozarella, manzana verde, apio y aderezo)
- \*ensalada primavera (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- \*ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon) ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)
- \*Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)
- \*Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- \*ensalada César (espinaca, queso, tocino, pan en cuadritos)
- \*ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- \*ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)

## Otras formas de organizar tu menú con costo adicional

Si deseas tu menú con alguna de estas opciones, tiene un costo adicional  
El menú lo organizas usando las tablas de carnes y acompañamientos anteriores

### Menú con costo adicional \$3.000

Lomo de res y perril de cerdo de 130 gr. c/u  
Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox.  
Sólo lomo de res, 250 gr. aprox.

### Menú con costo adicional \$2.000

Sólo con perril de cerdo, 250 gr. aprox.

### Menú con lomo, costo adicional \$1.500

Lomo de res 130 gr. y pollo.  
Lomo de cerdo 130 gr. y pollo

### Menú con costo adicional \$3.500

Medallones de Lomo de res 250 gr. Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u  
y pollo 130 gr

### Menú 2 lomos, con costo adicional \$4.500

Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u  
Lomo de res, perril de cerdo y  
pollo 130 gr. c/u

### PASABOCAS valor unitario (Adicionales al plan - mínimo 50 uni. x referencia)

- 1 Empanaditas cocteleras de carne y pollo \$ 1.100
- 2 Colombinas de pollo a la BBQ \$ 2.500
- 3 Huevos de codorniz con salsa rosada x 3 \$ 1.300
- 4 Pinchitos de papa y salchicha \$ 1.800
- 5 Pinchitos de cerdo y piña \$ 2.000
- 6 Pinchitos de pollo y res \$ 2.000
- 7 Pinchos de ciruela y tocineta \$ 2.500
- 8 Antipasto con galletas de ajonjolí \$ 1.500
- 9 Albondigas a la diablo \$ 2.300
- 10 Alitas de pollo en salsa Golf \$ 2.500
- 11 Patacón carne desmechada \$ 2.500
- 12 Fileticos de pollo grillé \$ 2.600
- 13 Patacón con ceviche de Camarón \$ 3.500
- 14 Tapas de Salmón Rosado \$ 3.800

### Pa' picar

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce,  
golosinas y postres, organizados en una  
mesa decorada a la entrada  
del evento. (para adquirir mas  
información acerca del servicio  
consulte un asesor)

Valor mesa de pasabocas:  
\$250.000

 Kids menú 


 MENÚ 

Lasagna de pollo, carne o mixta  
Tajadas de pan  
Copa de fruta gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin  
costo adicional  
Se prepara un mínimo de 5 menús.

 MENÚ 


Hamburguesa o perro  
caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú  
adulto sin costo adicional  
Se prepara un mínimo de 5  
menús.

 MENÚ 

 Pan kooc de pollo  
Ensalada del jardín  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin  
costo adicional  
Se prepara un mínimo de 5 menús.

MENÚ 

Pechuga a la plancha y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin  
costo adicional  
Se prepara un mínimo de 5 menús.





**\$350.000 c/u**

fotografía y video

**pregunta por el descuento!**

**\$150.000**

Sala lounge 10 puestos y mesa de centro

**\$200.000**

Sala vintage 5 puestos

**\$100.000**

Bar con luz led

**\$350.000**

Decoración de iglesia, carro y bouquet

**\$5.500 (desde)**

Tarjetas de Invitación

**pregunta por el descuento!**

**\$60.000**

Video beam (1 hora, sin pc)

## Servicios adicionales\*

precios desde



**\$400 c/u**

Apliques en servilletas

**\$350.000**

Estructura tipo concierto

**\$990.000**

Decoración vintage (full)

**\$990.000**

Decoración shabby chic (15 años)

**\$100.000 (desde)**

Decoraciones Temáticas

**\$250.000**

Mesa pasabocas

**\$2.000 (por invitado)**

Estación de café

**\$900 (por invitado)**

Consome de despedida

**\* sujetos a disponibilidad, aplican condiciones, algunos servicios requieren transporte adicional o gastos extra asumidos por el cliente**

