

Cotización plan 140 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 140 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
- ✓ 7 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 140 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 140 INVITADOS \$ 5.999.000

Pago con tarjeta crédito o débito Descuento del 5% \$ 5.699.000
Pago en efectivo o consignación Descuento del 10% **\$ 5.399.000**

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

Carne ó lomo de res en las siguientes salsas:

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

Pernil ó lomo de cerdo con las siguientes salsas:

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

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 varayja - (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

K1

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

K2

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


K3

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

MENÚ

K4

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**

