

Plan de evento para 180 invitados
Cotización No. 6180

Datos del cliente

Nombre:
Teléfono:
Celular:
E-mail:

Datos del evento

Clase:
Invitados: 180
Fecha y hora:
Ubicación:



MENÚ - seleccionar a su gusto en la carta menú - pagina 4

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



PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (diseño a escoger)
Disponibles en: tradicional masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto.

Nota: Sin ponqué descuento \$ 1.500 por invitado



CHAMPAÑA

Brindis con champaña Katich blanca o rosada

Nota: Sin champaña katich descuento \$ 700 por invitado



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



PERSONAL DE SERVICIO

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



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.



MESAS Y SILLAS

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u
Mesa redonda para ubicar el ponqué
Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre (lluvia de sobres)
Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (bebidas)
Sillas Rimax sin brazos

Nota: Con sillas tiffany (sin Rimax) aumente \$ 4.500 por invitado
Consulte un asesor para contratar mesas de vidrio, salas lounge y bares.



MANTELERÍA

Manteles redondos o rectangulares 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 (multiusos blancos)
Fajón / cinta (color a escoger)
Servilletas en tela (color a escoger)



DECORACIÓN

Centros de mesa en flores y rosas o cilindros de cristal decorados
Arreglo floral para mesa de ponqué
Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué)
Entrada decorada con antorchas, velas en cristales y pétalos
Consulte un asesor para fiestas temáticas



TEMÁTICAS (opcional - no incluidas)

Decoración temática (vintage, oeste, casino, carnaval, hawai, artica, candy, parisina, shabby chic, neon, tomorrow, etc).

Consulte un asesor para determinar el valor del plan con temática
Además puede contratar estructura tipo concierto y stand de fotografía



SONIDO

2 Cabinas de sonido con amplificación
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
Adquiera 30 "Kit Carnaval" x 5 accesorios c/u, desde \$ 160.000



TRANSPORTE y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano o hasta cll 180.

Nota: Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional



ACLARACIONES Y DEL SERVICIO

- No incluye salón - el cliente lo contrata por cuenta propia
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados
- Degustación sin contrato a \$ 40.000, reembolsables si contrata el evento
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles son propiedad de la empresa
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Duración del evento, 7 horas continuas (no incluye tiempos de montaje)
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo (sin saldo pendiente)
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo (no cheques - no tarjetas)
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar contratación.
- Servicios sujetos a disponibilidad, cambios de precio sin previo aviso y conveniencia mutua de negocio.
- Se pueden modificar los servicios de acuerdo a los parámetros de la empresa.
- Si desiste del evento y/o contrato no se hace devolución de dinero.



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 servir los alimentos



VALOR TOTAL DEL PLAN 180 INVITADOS*

Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5%

Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10%

\$ 7.445.000

\$ 7.072.000

\$ 6.700.000

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

Cordialmente

Alexander Penagos

Representante legal
Banquetes y Alquileres Bogotá



CARTA MENÚ para planes todo incluido

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR EL MENÚ

- Seleccione un menú o modifíquelo a su gusto.
- Puede seleccionar un menu sin costo adicional u organizarlo en la sección "Organice su menu" de acuerdo a la tabla de convenciones y precios. (Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio).
- Los servicios y/o menús adicionales no tienen descuento.



MENÚS PARA ESCOGER - sin costo adicional.

El cambio de carne o perrnil por lomo tiene un costo adicional de \$1.500 c/u, o medallones de res de 250 gr. a \$3.500 c/u.

MENU N° 1

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

MENU N° 2

Entrada: Crema Champiñones o Mixtura de verduras
Perrnil 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

MENU N° 3

Entrada: Crema de 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

MENU N° 4

Entrada: Crema de pollo o ensalada Waldorf
Carne de res en salsa a las finas 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



MENÚS GOURMET - con costo adicional al plan

MENU N° 5

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno de jamón y queso al cordon blue
Bouquetier de verduras
Arroz en crepe sellado
Croqueta de papa
Postre: n/a

- V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

MENU N° 6

Entrada: Timbal de champiñones
Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo
Pollo brillantado en mozzarella y champiñones
Arroz silvestre en pasta filo
Papa al parisien
Postre: Fruta flambeada
Bebida: Un vaso de gaseosa

- V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

MENU N° 7

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.

MENU N° 8

Entrada: Antipasto de frutas
Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijhon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa

- V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.



ORGANICE SU MENÚ

Todos los platos incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, postre, y bebida.
Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.
Seleccione su menú de acuerdo a la siguiente tabla:

MENU SIN COSTO ADICIONAL

Menú SIN costo adicional:

- Carne de res y pollo.
- Pernil de cerdo y pollo
- Sólo con pollo, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.000

Menú con costo adicional \$ 3.000

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

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.500

Menú con costo adicional \$ 3.500

- Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo 130 gr.

CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

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

PECHUGA DE POLLO

Pechuga en las 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 al queso
- salsa de champiñones
- salsa Aurora
- salsa a la jardinera
- salsa a la criolla
- salsa al curry
- salsa al kiwi
- salsa al brandy
- salsa frutos secos
- salsa de maracuyá
- salsa miel mostaza
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 1.500

Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

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

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 2.000

Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 4.500

Menú 2 lomos, con costo adicional \$ 4.500

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

PERNIL O LOMO DE CERDO

Pernil ó lomo cerdo con las siguientes salsas:

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

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

- 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 ajonjoli
- arroz primavera
- arroz al pimentón

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

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

POSTRE

Postre

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa
- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados
- Durazno en almibar con queso

ENSALADAS

Ensaladas

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, 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)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primaveral (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, calabacin, cebollitas, salsa)
- Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)



MENÚS INFANTILES

Los menús a continuación son pensados en los niños menores de 8 años que asistan a su evento.

MENU A

Pechuga a la plancha y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU B

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de fruta o gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU C

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU D

Pan cocido de pollo
Ensalada del jardín
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



PASABOCAS

PASABOCAS

Pasabocas Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada. Consulte un asesor. valor unitario

Pasabocas	v/u	Pasabocas	v/u
Empanaditas cocteleras de carne y pollo	\$ 1.100	Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.500
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.500	Albondigas a la diabla	\$ 2.300
Huevos de codorniz con salsa rosada x 3	\$ 1.300	Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 2.500
Pinchitos de papa y salchicha	\$ 1.800	Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000	Fileticos de pollo grillé	\$ 2.600
Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000	Patacón con ceviche de Camarón	\$ 3.500
Pinchos de ciruela y tocineta	\$ 2.500	Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.800

MESA DE PASABOCAS

Mesa pasabocas variados

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce, golosinas y postres, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor) Valor mesa de pasabocas: \$ 250.000

SERVICIOS ADICIONALES*

Servicios adicionales* (opcionales)	v/u desde \$
Sala lounge 10 puestos y mesa de centro	160.000
Sala vintage 5 puestos	200.000
Bar con luz led	100.000
Sillas tiffany	4.500
Apliques en servilletas	400
Estructura tipo concierto	350.000
Decoración vintage (full)	990.000
Decoración shabby chic (15 años)	990.000
Temáticas (precio desde) Consulte un asesor	100.000
Decoración de iglesia, carro y bouquet	300.000
Fotografía profesional	350.000
Tarjetas de invitación	5.500
Video profesional	350.000
Video beam (1 hora, sin pc)	60.000
Mesa pasabocas	250.000
Estación de café (por invitado al evento)	2.000
Consome de despedida (por invitado al evento)	900

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

