

Plan de evento para 150 invitados  
Cotización No. 6150

### Datos del cliente

Nombre:  
Teléfono:  
Celular:  
E-mail:

### Datos del evento

Clase:  
Invitados: 150  
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  
7 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 150 INVITADOS\*

Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5%

**Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10%**

**\$ 6.374.000**

\$ 6.055.000

**\$ 5.736.000**

\* 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 menú sin costo adicional u organizarlo en la sección "Organice su menú" 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:

### MENÚ SIN COSTO ADICIONAL

#### Menú SIN costo adicional:

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

### MENÚ 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.

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

### MENÚ 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

### MENÚ CON COSTO ADICIONAL \$ 2.000

#### Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

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

### MENÚ 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 fresa
- salsa de uchuvas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agras
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

### 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.

