



Plan de evento para 170 invitados

Cotización No. 5170

Datos del cliente

Nombre:
Teléfono:
Celular:
E-mail:

Datos del evento

Clase:
Invitados: 170
Fecha y hora:
Ubicación:

MENÚ - seleccionar a su gusto en la carta menú - (página 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
- 8 Meseros / incluido coordinador
- 2 Chef o auxiliar de alimentos
- 1 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



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



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



TRANSPORTE y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano
Nota: Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional





ACLARACIONES 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)- Si desiste del evento y/o contrato dentro de los 10 días anteriores al evento, se sancionará el 50% del valor total del plan, dentro de los nueve días anteriores el cliente deberá pagar la totalidad del servicio solicitado, aún este fuese cancelado.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar contratación.

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 170 INVITADOS

	\$ 7.096.000
Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5%	\$ 6.741.000
Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10%	\$ 6.386.000

* En Noviembre y Diciembre sólo se genera 5% de descuento para pagos en efectivo y 2% para pagos con tarjeta de crédito o débito en planes de 70 invitados en adelante; Planes inferiores no tienen ningún descuento en estos 2 meses. Aplican políticas comerciales.

Cordialmente

Mario Andrés Ortiz
Representante Legal
Evento Capital





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 pernil 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
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

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 abrigado 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 espárragos
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 dijon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa

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



Dirección oficina
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
412 1451
321 387 5727



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



Correo electronico
info@eventosbogota.com
eventosbogota.com@hotmail.com

Recibimos tarjetas





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 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

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 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



Dirección oficina
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
412 1451
321 387 5727



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



Correo electronico
info@eventosbogota.com
eventosbogota.com@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Eventos Bogotá

Banquetes y Catering

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 hierbas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozarella, 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 kooc de pollo
Ensalada del jardín
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



Dirección oficina
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
412 1451
321 387 5727



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



Correo electronico
info@eventosbogota.com
eventosbogota.com@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Eventos Bogotá

Banquetes y Catering



PASABOCAS

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

Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón	\$ 3.500	Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.800
Causa limeña de Camarón verde	\$ 3.500	Pincho Huevos de codorniz con anchoas	\$ 1.800
Verrine de Camarón tricolor	\$ 3.500	Albondigas a la diablo	\$ 1.900
Arepitas a la marinera	\$ 3.000	Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 1.900
Ceviche de camarones y frutas	\$ 3.000	Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000
Cuna de papa con atún y zanahoria	\$ 2.200	Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000
Canapé de papa criolla con atún	\$ 2.200	Princhos de ciruela y tocineta	\$ 2.000
Corazones de pan con curtido de mango	\$ 2.200	Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Panecitos verdes con tocineta y alfalfa	\$ 2.200	Fileticos de pollo grillé	\$ 2.000
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.000	Empanaditas de carne y pollo	\$ 1.000
Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika	\$ 1.800	Mariquitas de Tomate Cherry	\$ 2.300
Champiñones al ajillo	\$ 1.800	Anillos de Calamar	\$ 1.800
Pinchos de papa y salchicha	\$ 1.800	Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.200

MESA DE PASABOCAS

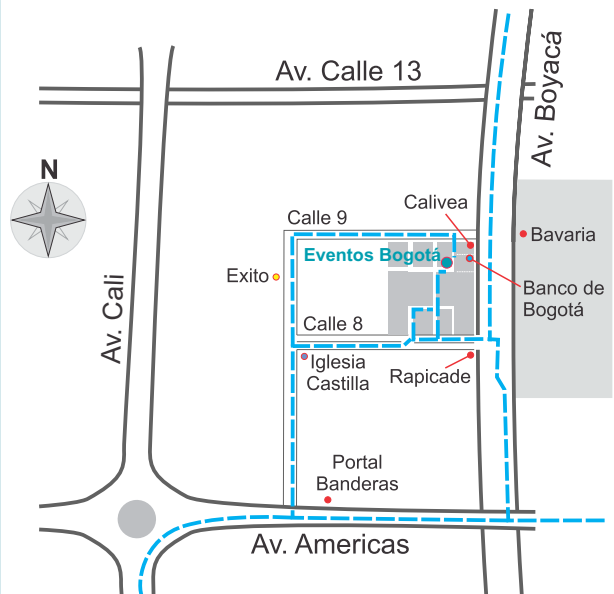
Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

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	150.000
Sala vintage 5 puestos	200.000
Bar con luz led	100.000
Sillas tiffany	4.500
Apiques 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.



Dirección oficina
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla

Teléfonos
412 1451
321 387 5727

Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm

Correo electrónico
info@eventosbogota.com
eventosbogota.com@hotmail.com

Recibimos tarjetas

