



Eventos Bogotá

Banquetes y Catering

Plan de evento para 150 invitados

Cotización No. 5150

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 - (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: si 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
- 2 Chef o auxiliar de alimentos
- 1 Auxiliar de cocina
- 1 Dj - sujeto a contratación de sonido



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





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 150 INVITADOS

| | |
|--|---------------------|
| | \$ 6.374.000 |
| Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5% | \$ 6.055.000 |
| Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10% | \$ 5.736.000 |

* 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

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

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

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

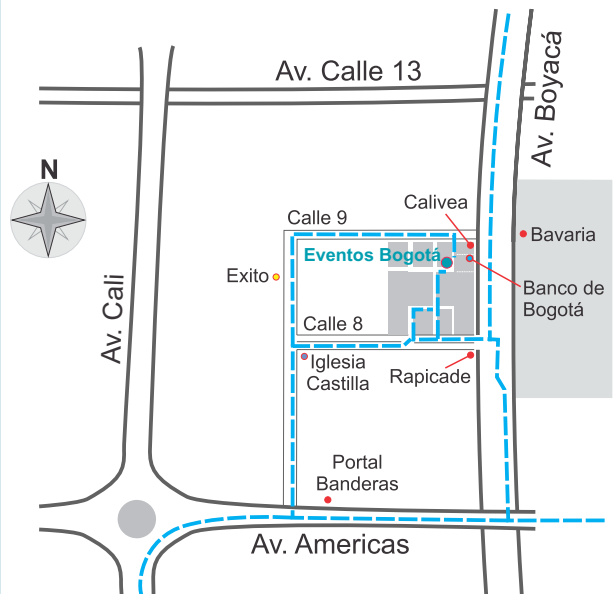
Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

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

