



Cotización Bodas y alquileres evento para 110 invitados

Datos del cliente

Nombre:
Teléfono:
Celular:
E-mail:

Datos del evento

Clase:
Invitados:
Fecha y hora:
Ubicación:

La cotización cuenta con las necesidades más importantes para Bodas/matrimonios/15 años/ primeras comuniones/bautizo. A gusto de ustedes se les puede cotizar

MOBILIARIO

Mesas redondas y o rectangulares de 10 invitados
Mesa rectangular principal
Mesa para ponqué y baúl de sobres
Sillas rimax y o tifanny

MANTELERIA

Manteles base blancos redondos y/o rectangulares
Mantel base para mesa principal
Mantel base para mesa de ponqué y baúl de sobres

MENAJE

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.

Nota: Puedes contratar platos bases, menaje importado, (PREGUNTA AL ASESOR)

DECORACION

Centros de mesa
Arreglo mesa ponqué
Arreglo cofre Arreglo pala y sierra de ponqué
Camino de antorcha y/o de velas en peceras y camino de pétalos

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Organiza tu Menú (ver carta menú)
Entrada: Ensalada o crema
Fuerte: Carne de res o cerdo Pechuga de pollo
Arroz o vegetales
Acompañamiento (papa) o ensalada
Postre: A escoger
Bebida: Gaseosa



PONQUE Y CHAMPAÑA

Ponqué en masa blanca, tradicional envinada frutos secos, bronce
Crema de bailes, Milky way tres leches etc.
Champaña y o vino espumoso en blanco o rosado

BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobón y coca cola
Jugo de naranja
Agua
Hielo para todo el evento
Cocteles con jugo de naranja y o vodka

SONIDO

2 cabinas de sonido amplificadas
1 micrófono inalámbrico
1 cámara de humo
4 luces audio rítmicas
1 DJ maestro de ceremonias y protocolo

BRIGADA DE SERVICIO

Míseros 1 por cada 20 invitados
1 chef
1 auxiliar de chef
1 coordinador de evento
1 DJ maestro de ceremonias

TRANSPORTE Y MONTAJE

Transporte de insumos y personal en Bogotá – perímetro urbano dentro del plan completo
Fuera del perímetro urbano tiene un costo adicional desde \$350.000 en adelante

FORMA DE PAGO 1 pago - 30% a la firma del contrato
2 pago - 70% ocho días antes del evento EL VALOR DEBE SER TOTAL

VALOR TOTAL DEL 110 PLAN INVITADOS \$ 5.500.000

OBSEQUIO ESTACION DE CAFÉ DENTRO DEL PLAN COMPLETO



ADICIONALES

Adicionales Mobiliario
Valor uni. Silla tiffany \$ 5.500
Mesa tipo vintage en colores miel blanca o verde
Silla tiffany \$ 5.500
Silla cross \$ 70000
Silla fênix \$ 6.500
Sala lounge 8 pts y mesa de centro \$ 180.000
Sala vintage 5 puestos \$ 200.000
Bar con luz led 90.000
Carreta para ponque o postres \$ 80.000
Bar con luz \$ 80.000

DECORACIÓN

Apliques en servilletas desde \$700
Decoración de iglesia, carro y bouquet desde \$ 300.000
Decoración de ceremonia arreglo mesa silla novios \$ 300.000
Arreglo ceremonia porta bancas arreglos altos \$ 300.000
Letras grandes LOVE con luz \$ 120.000
Letras grandes AMOR con luz \$ 120.000
Numero grandes del 0.al 9 con luz \$ 35.000 cada uno
Cilindros grandes lisos para ponqué y flores tres tamaños \$ 90.000
Stand temático de Fotografía desde \$ 350.000
Temática vintage para bodas en estándar desde \$ 450.000
Decoraciones temáticas para 15 años (shabby chic, paris, tomorrowland, coco chanel, neon, Bosque encantado, victoria secret.. etc) desde \$ 350.000
Arco de globos orgánico en globos mesas, baking desde \$ 200.000

ALIMENTOS Y POSTRES

Mesa de pasabocas sal y dulce desde \$ 280.000
Mesa de postres con decoración temática desde \$ 550.000
Mini postres en chots variedad de sabores \$ 3.500 cada uno
Sabores
*Panna cotta de mango o durazno
*Cheesecake frutos rojos
*Cheesecake limón
*Cheesecake Oreo
*Mouse de lulo o maracuyá
Consomé de despedida por invitado \$1.000



SONIDO Y VIDEO

Estructura tipo concierto 5x2 mts y 12 luces \$ 480.000

Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55") \$ 1.200.000 Video beam (1 hora, sin pc y sin telón) 90.000 Video beam (1 hora, con pc y telón) \$150.000

OTROS SERVICIOS

Fotografía profesional desde \$ 650.000

Video profesional desde \$ 650.000

ACERCA DEL SERVICIO

Duración del evento, 7 horas continuas (No incluye tiempos de montaje)

No incluye salón (El cliente lo contrata por cuenta propia)

Montaje en 3 horas el mismo día del evento

Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento

Degustación del menú sin costo para eventos contratados (Para dos personas)

Degustación sin contrato a \$ 70.000 para dos personas, (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 "Bodas y alquileres."

Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento

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

Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor total del Evento.

Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

Cordialmente

Sandra sanchez

3143319695

Planeadora de bodas



CARTA MENU 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 con las siguientes opciones

CARNES DE RES O LOMO DE RES EN LAS SIGUIENTES SALSAS

- Al vino
- A las finas hiervas
- A la pimienta Verde
- Champiñones
- Champiñones y tocineta
- A la borracha
- Mostaza Dijon
- Al jerez
- A las tres pimientos
- En salsa de mi glass

PERNIL DE CERDO O LOMO DE CERDO EN LAS SIGUIENTES SALSAS

- Salsa de ciruela
- Salsa de fresa
- Salsa de huchuvas
- Salsa de mango
- Salsa de piña
- Salsa de maracuyá
- Salsa de frutos rojos
- Salsa de tamarindo
- Salsa de kiwi
- Salsa de frutos confitados (peras manzanas y tomates)
- Salsa teriyaki transparente con vino blanco
- Salsa agridulce

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE

- Peras y manzanas
- Verduras
- Jamón y queso
- Queso Champiñones
- Florentina (jamón queso espinaca y pimentón)



SALSAS PARA EL POLLO

Salsa de ciruela
Salsa de fresa
Salsa de uchuvas
Salsa de mango
Salsa de piña
Salsa de maracuyá
Salsa de frutos rojos
Salsa de kiwi
Salsa de frutos secos
Salsa de finas hiervas
Salsa de queso
Salsa de mandarina y nueces

ARROZ PUEDES ELEGIR ENTRE

Arroz ajonjolí
Arroz almendrado
Arroz verde
Arroz finas hiervas
Arroz de color remolacha y zanahoria
Arroz de apio y zanahoria
Arroz de coco
Arroz de piña coco y champiñones
Arroz de especias
Arroz con verduras y azafrán
Arroz de pimentón
Arroz de perejil
Arroz de queso

PAPAS PUEDES ELEGIR ENTRE

Papa a la crema con perejil
Papa al parissen Papa al queso
Papa en mantequilla
Papa Duquesa
Papa ajillo Papa al vapor
Papa en puré amarillo
Papa puré blanco



ENSALADAS PUEDES ELEGIR ENTRE

Rollo a la florentina (jamón queso espinaca y aderezo)
Ensalada primaveral (repollo morado zanahoria piña en almíbar uvas pasas) Ensalada mixta (lechuga espinaca aguacate cilantro tomate cherry y aderezo) Ensalada hortalizas frescas del campo (lechugas espinacas apio zanahorias tomatillos cherry queso y aderezo)
Verduras frescos con aderezo (habichuelas zanahorias en julianas tomates cherry aderezo) Verduras calientes (zanahorias zuquinis habichuelas en julianas salteados en mantequilla y aderezo)
Macedonia de frutas (papaya melón fresa y banano)
Bouquetiers de verduras abrigadas con aderezo
Rollo de vegetales (lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo enrollados en tortilla) Ensalada César (espinaca, queso, champiñones jamón pan en cuadritos y aderezo)
Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz y aderezo)
Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate cherry fresas queso, uvas pasas, mango) Ensalada menor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso)
Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
Ensalada Waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)
Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)

POSTRES

Cuajada con melado
Queso con dulce de mora
Queso con dulce de papayuela
Suspiro de merengón con fresas
Mousse de distintas frutas
Crema de fresas
Queso con dulce de papayuela
Bananas glaseadas a la naranja
Arroz con leche y naranja





MENUS INFANTILES

- MENÚ 1 Hamburguesa o perro caliente Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas
- MENÚ 2 Mazorcada de pollo Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas
- MENÚ 3 Pechuga a la plancha Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas
- MENÚ 4 Salchipapas y Nuggets Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas

PASABOCAS

- Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón 3.500
- Causa limeña de Camarón verde 3.500
- Verrine de Camarón tricolor \$ 3.500
- Ceviche de camarones y frutas \$ 3.000
- Cuna de papa con atún y zanahoria \$ 2.200
- Canapé de papa criolla con atún \$ 2.200
- Panecitos verdes con tocineta y alfalfa \$ 2.200
- Colombinas de pollo a la BBQ \$ 2.000
- Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika \$1.800
- Champiñones al ajillo \$1.800
- Pinchos de papa y salchicha \$1.800
- Antipasto con galletas de ajonjolí \$1.800
- Pincho Huevos de codorniz con anchoas \$1.800
- Albóndigas a la diablo 1.900
- Alitas de pollo en salsa Golf 1.900
- Pinchitos de cerdo y piña 2.000
- Pinchitos de pollo y res 2.000
- Pinchos de ciruela y tocineta 2.000
- Patacón carne desmechada 2.500
- Fileticos de pollo grillé 2.000
- Empanaditas de carne y pollo x 2 \$ 2.500
- Anillos de Calamar 2.800
- Tapas de Salmón Rosado 4.200