



## Cotización Bodas y alquileres evento para 30 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  
Forros estándar para sillas rimax  
Fajones de color  
Servilletas de color

### 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 altos o largados en rosas hortênsias y flores primaverales  
Arreglo mesa ponqué  
Arreglo cofre Arreglo pala y sierra de ponqué  
Para boda arreglo de mesa principal (Medio arco en flores iniciales de los novios letras love/Amor  
Para 15 años Arreglo principal stan de foto (Medio arco en globos, silla isabelina, numero 15 iluminado, nombre de la homenajeada  
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: Gaseosas

### **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**

Miseros 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 30 PLAN INVITADOS \$ 2.400.000**

**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 fénix \$ 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

Aplicques 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
- Consomê 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



## **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 huchucas
- 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 tomatitos 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 abrigantadas 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