



## Cotización Bodas y alquileres evento para 60 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 homenajeadada  
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

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 60 PLAN INVITADOS \$ 3.700.000**

**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 están 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 \$ 580.000  
Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55") \$ 1.200.000 Video beam (1 hora, sin pc y sin telón) 120.000 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 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 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