



Cotización Bodas y alquileres evento para 70 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

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 70 PLAN INVITADOS \$ 4.000.000

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
- 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



Sandra sanchez

3143319695

Planeadora de bodas

CARTA MENU ORGANICE SU MENÚ

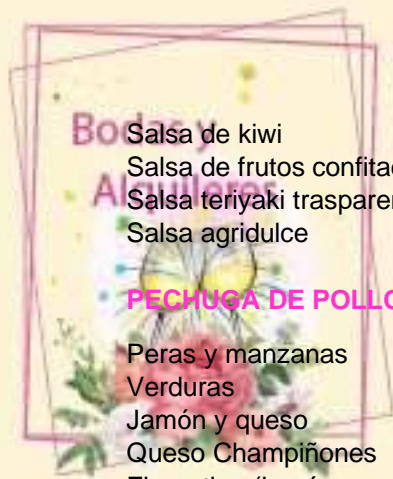
Todos los platos incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, postre, y bebida. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar. Seleccione su menú de acuerdo con las siguientes opciones

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)

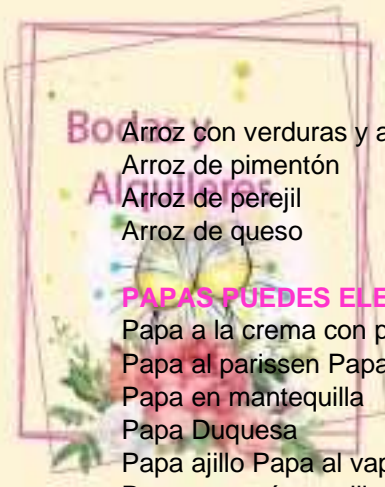
SALSAS PARA EL POLLO

- 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 especies





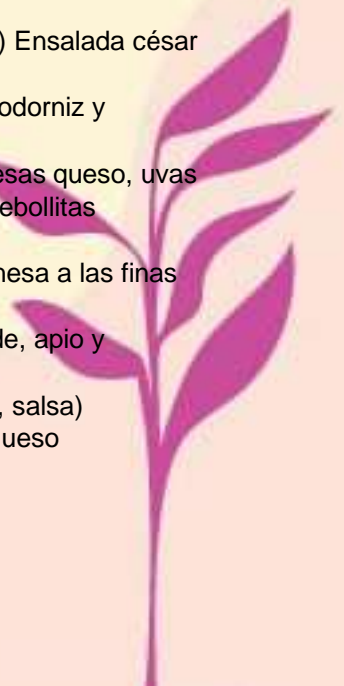
- Arroz con verduras y azafrán
- Arroz de pimentón
- Arroz de perejil
- Arroz de queso

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 tomatiscos cherry queso y aderezo)
- Vegetales 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 abrillantadas 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)



Bodas y

POSTRES

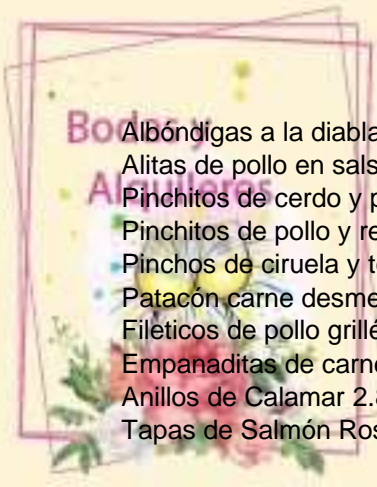
- Cuajada con melado
- Queso con dulce de mora
- Queso con dulce de papayuela
- Suspiro de merengón con fresas
- Mousse de distintas frutas
- Crema de fresas
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas glaseadas a la naranja
- Arroz con leche y naranja

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

