

## Datos del cliente

Nombre: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_  
Celular: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

## Datos del evento

Tipo de evento: \_\_\_\_\_  
Invitados: \_\_\_\_\_  
Fecha y hora: \_\_\_\_\_  
Lugar: \_\_\_\_\_

## MENÚ

Puede seleccionar a su gusto en opciones de menú



**Entrada:** Crema o Ensalada  
**Dos carnes:** Pollo - res o pollo - cerdo  
**Arroz:** O vegetales  
**Papa:** O Ensalada de acompañamiento  
**Postre:** A escoger  
**Bebida:** Gaseosa

## PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (*Ofrecemos diferentes diseños*)  
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto  
*Descuento \$165.000 a este plan si no requiere ponqué.*

## BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado  
*Descuento \$ 77.000 a este plan si no requiere Champaña*

## BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola  
Jugo de Naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y licor de melón.  
*Descuento \$ 44.000 a este plan si no requiere Cocteles.*

## PERSONAL DE SERVICIO

2 Meseros / incluido coordinador  
1 Chef o auxiliar de alimentos  
1 Dj - cuando el evento lo requiera.

## 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 garantizar la calidad 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

*Con sillas tiffany (sin Rimax) \$ 649.000 adicionales al plan*

## MANTELERIA

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 y pétalos  
Servilletas en tela (*color a escoger*)

## 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*)

*Sin sonido descuento \$ 130.000 a este plan*

## TRANSPORTE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano  
*Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional*

# OPCIONES DE MENÚ

## MENÚS GOURMET

### PARA PLANES TODO INCLUIDO

#### MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús, sin costo adicional. El cambio de carne o perril por lomo tiene un costo adicional de **\$3.000 c/u**

Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es tipo inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito entre tus invitados.

Todos los menús incluyen **una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida, y postre**. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.



## MENÚ A1

- Entrada:** Ensalada rusa  
**Carne:** Carne de res en salsa de vino oporto  
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Arroz con leche y naranja  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

## MENÚ B1

- Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Carne:** Pernil de cerdo en salsa de mango  
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Al perejil  
**Postre:** Mousse de distintas frutas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

## MENÚ C1

- Entrada:** Ensalada de la casa  
**Carne:** Carne de Res en salsa a la pimienta  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

## MENÚ D1

- Entrada:** Ensalada primaveral  
**Carne:** Pernil de cerdo en salsa de uchuvas  
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

## MENÚ A2

- Entrada:** Ensalada César  
**Carne:** Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Cascos de papa  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **\$ 8.500 adicionales al plan.**

## MENÚ B2

- Entrada:** Ceviche de chicharrón  
**Carne:** Salmón al gruyere marinado al eneldo  
Pollo brillantado en mozzarella  
**Arroz:** Arroz primavera  
**Papa:** A la crema  
**Postre:** Crema de fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **\$ 24.300 adicionales al plan.**

## MENÚ C2

- Entrada:** Camarones al ajillo  
**Carne:** Lomo de res en pimienta verde  
Filete de trucha en salsa teriyaki  
**Arroz:** Verde  
**Papa:** Al vapor  
**Postre:** Crepes de almendras  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **\$ 27.100 adicionales al plan.**

## MENÚ D2

- Entrada:** Ceviche de mango  
**Carne:** Pollo relleno de manzana y jamón en salsa miel mostaza  
Lomo al Jerez  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** Pipian  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **\$ 19.000 adicionales al plan.**

# MENÚS GOURMET PLUS

Si prefieres un Menú Gourmet Plus en tu evento, contamos con un chef encargado de realizar una deliciosa creación. (puedes contar con este servicio por un precio adicional por plato).

# MODIFIQUE SU MENÚ

## PARA PLANES TODO INCLUIDO

### CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

Recuerda : Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado sin embargo si tienes un menú diferente, no te preocupes, si se encuentra dentro del presupuesto nosotros te lo preparamos a tu gusto! .

*Los menús infantiles no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.*

Los servicios adicionales no tienen descuento.



## Plan todo incluido 110 invitados

Cotización No.

### PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

Carne de res y pollo.  
Pernil de cerdo y pollo  
Sólo con pollo, 250 gr. aprox

## OTRAS OPCIONES:

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

*Menú con lomo*

Lomo de res y pollo.  
Lomo de cerdo y pollo

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 16.000

*Menú sólo lomo,*

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

*Menú (sin pollo)*

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u  
Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.  
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox.

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 17.000

*Menú sólo lomo*

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

## LOMO O PERNIL DE CERDO

*Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:*

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi

## CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hiervas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
7. Hogao
8. Chimichurri

## PECHUGA DE POLLO

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (*jamón y queso*)
5. A la florentina (*jamón, queso, espinaca, pimentón*)
6. Rellena con manzanas y jamón
6. Relleno de ciruela y queso

## ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor ( **Repollo, espinaca, pimentón** )
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Tamarindo
13. Miel mostaza
14. Aurora  
( Pasta de tomate y naranja )
15. Úngara  
( Cebolla, pimentón, tocineta,  
tomate y pimienta. )

salsas

## ENTRADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*lechuga, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada menor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas*)
7. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)
12. Verdura Oriental  
*Salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón*

## POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe

## PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

*Papa en distintas preparaciones:*

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
10. Cascos de papa

# MENÚS VEGETARIANOS

## MENÚ V1

**Entrada:** Ensalada primaveral  
**Adición:** Croquetas de lenteja  
Mazorca con habichuela  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Papa al ajillo  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V2

**Entrada:** Timbal de vegetales  
**Adición:** Croquetas de maduro  
Champiñones rellenos  
**Arroz:** Arroz primavera  
**Papa:** Al vapor  
**Postre:** Crema de fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V3

**Entrada:** Ensalada rusa  
**Adición:** Croqueta de vegetales  
Pimentón relleno  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** Al vapor  
**Postre:** Cuajada con melado  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V4

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Adición:** Croqueta de frijol  
Champiñones al ajillo  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Al perejil  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

Queremos complacerte a ti y tus invitados. Es por ésta razón que hemos creado 4 diferentes opciones de menús vegetarianos, para que escojas el que más se acomode a tus preferencias.

**Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.**



# MENÚS INFANTILES

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

## MENÚ N1

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ N2

Mazorcada de pollo  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ N3

Pechuga a la plancha  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ N4

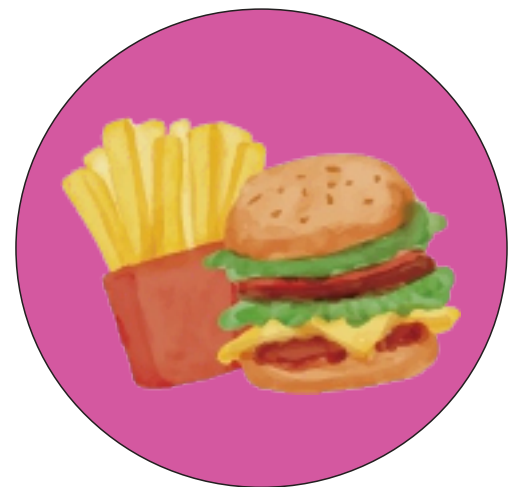
Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta  
Tajadas de pan  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ N4

Salchipapas y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**



**Nota:** El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un valor adicional. \$4.800

# COCTELES Y PASABOCAS

Te ofrecemos los más exquisitos tragos y cócteles llevados de la mano de nuestro experto equipo de Bartenders, que se encargarán de impresionar a tus invitados y hacer de tu evento una experiencia única.

Dele buen gusto a su paladar y a sus invitados compartiendo una amplia gama de mini bocados o pasabocas. (Sujetos a contratación de menú en el evento y cantidad solicitada). Consulte un asesor.

## Plan de coctelería ilimitada

4 cocteles distintos a escoger entre:

1. Whiskey sour
2. Old fashioned
3. Daiquiri
4. Margarita
5. Black russian
6. White russian
7. Grasshopper
8. Orgasmo
9. Piña colada
10. Gin fizz
11. Planters punch
12. Tequila sunrise
13. Screwdriver
14. caipirinha
15. Cuba libre
16. Mojito
17. Kamikaze
18. Melon ball
19. Blue lagoon

**VALOR ADICIONAL AL PLAN**  
**\$ 1.000.000 PÁRA 40 PERSONAS**

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles, Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

## Valor unitario pasabocas

- \$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones
- \$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ
- \$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas
- \$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña
- \$ 6.800 Mini brochetas de pollo y res
- \$ 4.200 Roll de ciruela y tocino
- \$ 6.000 Patacón con carne desmechada
- \$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
- \$ 5.200 Mini volován relleno de sour cream con tocino
- \$ 8.800 Salmón coco loco
- \$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo
- \$ 3.500 Enyucaditos de carne
- \$ 4.200 Croquetas de atún
- \$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso
- \$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agri dulce
- \$ 3.200 Canapé de mozzarella, tomate y jamón
- \$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
- \$ 3.600 Huevos montados
- \$ 4.200 Cascos de papa con alioli
- \$ 4.800 Marranitas del pacífico
- \$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo
- \$ 5.800 Ceviche de chicharrón
- \$ 4.800 Rollitos de ropa vieja
- \$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún
- \$ 4.600 Montaditos de carne o pollo
- \$ 3.800 Mini sandwich

## \$ 280.000 Mesa de dulces y snacks (Candy Bar)

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. *(consulte un asesor)*

# TABLAS GOURMET

## Con costo adicional al plan

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso.

Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



## LIGHT

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

**Valor :\$22.000 por persona**

## TRADICIÓN

Carnes y quesos semimaduros acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

**Valor :\$25.000 por persona**

## GRAN RESERVA

Carnes y quesos de larga maduración acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

**Valor :\$32.000 por persona**

## DELICIA DE MAR

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmón, calamares, langosta y langostinos.

**Valor :\$35.000 por persona**

### Carnes frías:

Jamón ahumado  
Jamón cordero  
Jamón de cerdo  
Jamón de pollo

Pechuga de pavo

### Quesos:

Queso campesino  
Queso doble crema  
Queso gruyere  
Queso holandés  
Queso mozzarella  
Queso paipa  
Queso pera  
Queso sabana

Opciones

## 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 \$ 80.000 para dos personas, (**No 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 **“Cocteles y Eventos”**.
- 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 (**No cheques**)
- 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

## 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 110 INVITADOS

**\$ 5.490.000**

Cordialmente

***Oscar Javier Basso***

Representate legal  
Cocteles Y Eventos