

## 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 \$ 195.000 a este plan si no requiere ponqué.*

## BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado  
*Descuento \$ 91.000 a este plan si no requiere Champaña*

## BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon  
Jugo de Naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y grandina  
*Descuento \$ 52.000 a este plan si no requiere Cocteles.*

## PERSONAL DE SERVICIO

6 Meseros / incluido Lider  
2 Chef o auxiliar de alimentos  
1 Dj - cuando el evento lo requiera.  
Si desea adicionar un cordinador costo adicional **\$220.000**

## 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



## 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 sobros*)  
Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (*bebidas*)  
Sillas Rimax sin brazos

*Con sillas tiffany \$6.500 c/u 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 pétalos y tablero decorativo  
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 perrnil por lomo tiene un costo adicional de **\$8.500 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  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

### MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales  
Carne: Perrnil de cerdo en salsa de mango  
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso  
Arroz: Almendrado  
Papa: Croqueta de papa  
Postre: Mousse de fruta  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

### MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa  
Carne: Carne de res en salsa de tocinta y champiñones  
Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa de maracuyá  
Arroz: Con ajonjolí  
Papa: Croqueta de papa  
Postre: Suspiros de merengón con fresas  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

### MENÚ D1

Entrada: Ensalada primavera  
Carne: Perrnil 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  
Proteína: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pollo relleno a la cordon bleu en salsa al tequila  
Arroz: Con Ajonjolí  
Papa: Casco de papa  
Postre: Suspiro de merengón con fresas  
Bebida: Gaseosa  
**V/u: \$8.500**

## MENÚ B2

- Entrada: Crema de tomate - Ramita de albahaca  
Proteína: Salmón al gruyere marinado al eneldo  
Pollo abrillantado en mozzarella  
Arroz: Primavera (arveja, habichuela, zanahoria, pimentón)  
Papa: Puré amarillo  
Postre: Mousse de limón  
Bebida: Gaseosa  
**V/u: \$39.250**

## MENÚ C2

- Entrada: Ceviche de mango  
Proteína: Rosetones de trucha en salsa de mango  
Arroz: Verde  
Ensalada: Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, mayonesa, finas hierbas)  
Postre: Crep de almendras  
Bebida: Gaseosa  
**V/u: \$37.000**

## MENÚ D2

- Entrada: Croquetas de atún y papa  
Proteína: Lomo de cerdo en salsa BBQ  
Pollo relleno de queso en salsa de champiñones  
Ensalada: Del jardín  
Papa: Criolla al horno con especias  
Postre: Mousse de maracuyá  
Bebida: Gaseosa  
**V/u: \$30.500**

# MENÚS GOURMET PLUS

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

## OPCIONAL

- Entrada:** Camarones al ajillo **c/u: \$25.000**  
Jugo natural: **c/u: \$6.000**  
Jugo en leche: **c/u: \$8.000**

# 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.



### 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 \$ 33.000

*Menú sólo lomo,*

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 36.500

*Menú sólo lomo*

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

*Menú (sin pollo)*

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: \$27.500**

Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$23.500**

Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: \$25.500**

Sólo trucha, 180 gr. aprox. **V/u: \$48.000**

Sólo salmón, 180 gr. aprox. **V/u: \$55.000**

## LOMO O PERNIL DE CERDO

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

1. De ciruela
2. Whisky con jengibre
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De Naranja

## 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. BBQ
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la mexicana
10. Chimichurry

## 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
7. Rellena con ciruela y queso
8. Relleno de espinaca 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. Maiz tierno
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. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (*pasta de tomate y naranja*)
15. Hungara (*cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimentón.*)

salsas

## ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, 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, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada light (*lechuga, apio, pepino, tomate cherry, piña y aderezo*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas*)
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*)
13. Ensalada del bosque (*Lechuga, mango, zanahoria, uvas, pasas, yogurth frutos secos*)

## CREMAS

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choclo
7. De cebolla
8. De vegetales

## PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

*Papa en distintas preparaciones:*

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Rodajas de papa al horno
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo o blanco
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
11. Criolla al vapor con especias
12. Cascos de papa

## POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de frutas (frutos rojos, maracuyá o limón)
4. Fresas con crema
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche
8. Dulce de Durazno con queso
9. Brevas con arequipe
10. Queso con arequipe

## OPCIONES ADICIONALES

Adiciona tu entrada favorita:

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Ceviche de mango     | <b>V/u: \$22.900</b> |
| 2. Ceviche de camarones | <b>V/u: \$24.000</b> |
| 3. Ceviche de chicharon | <b>V/u: \$19.500</b> |
| 4. Tortilla de fruta    | <b>V/u: \$10.800</b> |
| 5. Patacón con hogao    | <b>V/u: \$12.500</b> |
| 6. Patacón al ajillo    | <b>V/u: \$25.500</b> |

# 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: \$6.900 adicionales al plan**

## MENÚ V2

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Adición:** Croquetas de maduro  
Champiñones salteados  
**Arroz:** Primaveral  
**Papa:** Al vapor  
**Postre:** Fresas con crema  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$6.900 adicionales al plan**

## MENÚ V3

**Entrada:** Crema de espinaca  
**Adición:** Croqueta de vegetales  
Pimentón relleno  
**Arroz:** Primaveral  
**Papa:** Cascos de papa  
**Postre:** Cuajada con melado  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$6.900 adicionales al plan**

## MENÚ V4

**Entrada:** Crema de vegetales  
**Adición:** Croqueta de frijol  
Champiñones al ajillo  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Al perejil  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$6.900 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 40 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.



## MENÚ N1

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina o fresas con crema  
**V/u: \$16.000**

## MENÚ N2

Mazorcada de pollo  
Queso  
Copa de gelatina o fresas con crema  
**V/u: \$16.000**

## MENÚ N3

Pechuga a la plancha  
Papa a la francesa  
Copa de gelatina o fresas con crema  
**V/u: \$16.000**

## MENÚ N4

Pizza o Lasagna de pollo, Proteína o mixta  
Tajadas de pan  
Copa de gelatina o fresas con crema  
**V/u: \$16.000**

## MENÚ N4

Salchipapas  
salsas  
Copa de gelatina o fresas con crema  
**V/u: \$16.000**

# MENÚS INFANTILES

Pensando en tus invitados implementamos menús acorde a los más pequeños.

Puedes hacer el cambio por ellos sin costo alguno

Elige una opción para ellos

**Nota: El cambio de la papa chip por papa a la francesa tiene un valor adicional de \$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**  
**\$ 5.200.000 PÁRA 130 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

<b>\$ 6.800</b>	Patacón con ceviche de camarones
<b>\$ 4.900</b>	Alitas de pollo a la BBQ y mandarina
<b>\$ 4.900</b>	Alitas de pollo caramelizadas
<b>\$ 6.800</b>	Mini brocheta de cerdo y piña
<b>\$ 6.800</b>	Mini brochetas de pollo y res
<b>\$ 5.500</b>	Roll de ciruela y tocineta
<b>\$ 6.500</b>	Patacón con carne desmechada
<b>\$ 2.000</b>	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
<b>\$ 6.200</b>	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
<b>\$ 10.800</b>	Salmón coco loco
<b>\$ 5.800</b>	Papitas rellenas de cerdo
<b>\$ 5.500</b>	Enyucaditos de carne
<b>\$ 6.200</b>	Croquetas de atún y papa
<b>\$ 4.800</b>	Mini pinchos de chorizo y queso
<b>\$ 5.200</b>	Mini rollos orientales con salsa agridulce
<b>\$ 4.800</b>	Canape de mozzarella, tomate y jamón
<b>\$ 5.400</b>	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
<b>\$ 5.600</b>	Huevos de codorniz montaditos x4
<b>\$ 4.200</b>	Cascos de papa con alioli
<b>\$ 3.400</b>	Marranitas del pacífico
<b>\$ 6.000</b>	Tacos rellenos de carne o cerdo
<b>\$ 6.500</b>	Ceviche de chicharrón
<b>\$ 6.000</b>	Rollitos de ropa vieja
<b>\$ 5.600</b>	Champiñones rellenos de pollo o atún
<b>\$ 5.200</b>	Montaditos de carne o pollo
<b>\$ 4.200</b>	Mini Sandwich
<b>\$ 6.800</b>	Mini Perros o Hamburguesas
<b>\$ 3.500</b>	Mini deditos de queso

*Para la contratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades*

## Mesa de dulces y snacks (Candy Bar) dulces

Variación de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento. **(consulte un asesor) \$ 330.000**

# 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.
- Incluye transporte en Bogotá hasta el norte calle 170, Sur autopista sur, Oriente Cra. 7 Oriente Sujeto a Ubicación Especifica
- Si el cargue, es mayor a 15 metros lineales y tercer piso sera cobrado un recargo que asumirá el cliente
- Después de contratado el servicio no se reembolsa el dinero, se puede aplazar hasta 90 días calendario.
- 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

**130 INVITADOS**

**\$6.600.000**