

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 \$ 75.000 a este plan si no requiere ponqué.

BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado
Descuento \$ 35.000 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 granadina
Descuento \$ 20.000 a este plan si no requiere Cocteles.

PERSONAL DE SERVICIO

2 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
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 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 perril 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.



Plan todo incluido 50 invitados

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

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: Primavera
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: Primavera
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

MENÚ VEGETARIANOS

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

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 \$2.000.000 PÁRA 50 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.

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.

VALOR UNITARIO PASABOCAS

\$ 6.800	Patacón con ceviche de camarones
\$ 4.900	Alitas de pollo a la BBQ y mandarina
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
\$ 5.500	Roll de ciruela y tocineta
\$ 6.500	Patacón con carne desmechada
\$ 2.000	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 6.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 10.800	Salmón coco loco
\$ 5.800	Papitas rellenas de cerdo
\$ 5.500	Enyucaditos de carne
\$ 6.200	Croquetas de atún y papa
\$ 4.800	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 5.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
\$ 4.800	Canape de mozzarella, tomate y jamón
\$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 5.660	Huevos de codorniz montaditos x4
\$ 4.200	Cascos de papa con alioli
\$ 3.400	Marranitas del pacífico
\$ 6.000	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 6.500	Ceviche de chicharrón
\$ 6.000	Rollitos de ropa vieja
\$ 5.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 5.200	Montaditos de carne o pollo
\$ 4.200	Mini Sandwich
\$ 6.800	Mini Perros o Hamburguesas
\$ 3.500	Mini deditos de queso

Para la contratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

Mesa de dulces y snacks (Candy Bar) dulces

Variedad 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)**
- 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 al final del evento 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 en el contrato.
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo antes de servir alimentos **(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 abonado del Evento.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte calle 170 - Sur Autopista sur - Oriente Cra. 7 – Occidente
- Sujeto 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 50 INVITADOS

\$ 3.300.000