



Avenida Boyacá 8 b 05 of. 101B
Tel: 6315783 Cel: 3112290373
contacto@eventosyrecepciones.com.co
www.eventosyrecepciones.com.co

Datos del cliente

Nombre: _____

Teléfono: _____

Celular: _____

E-mail: _____

Datos del evento

Clase: _____

Invitados: 150 invitados

Fecha y hora: _____

Ubicación: _____

“Bienvenido,

gracias por su interés en nuestros servicios.

Estos son los servicios ofrecidos para su evento, tenga en cuenta que puede seleccionar a su gusto el menú, ponqué, decoración, mantelería, mobiliario, música, entre otros, y así vivir una experiencia única con una fiesta que cumpla todas sus expectativas, además su evento siempre tendrá un coordinador para estar atento a sus requerimientos”

MENU



MENÚ - escoger en la carta menú - (página 5)

Ejemplo:

Entrada: Ensalada o crema

Fuente: Carne de res o cerdo

Pechuga de pollo

Arroz o vegetales

Acompañamiento (papa) o ensalada

Postre: Mus a escoger

Bebida: Gaseosa

Detalles del servicio

Seleccione su menú en la “Carta Menú” de la página 5.

Los alimentos son servidos a la mesa.

Eventos y alquileres asume la alimentación de todo su personal logístico.

Sí selecciona lomo a cambio de carne, aumente \$1.500 por invitado.

Menú Gourmet desde \$4.500 adicionales.

PONQUE



PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (sabor y diseño a escoger)

Detalles del servicio

Seleccione envinado masa blanca o negra, tres leches, brownie, amaretto, semillas de amapola o milky way.

Sí usted no requiere el servicio de ponqué, descuento \$1.500 por invitado.

CHAMPAÑA

Brindis con champaña Katich® Casa del Rin blanca o rosada

Detalles del servicio

La champaña Katich tiene certificación Icontec, gracias a su sabor y calidad.

Sin champaña descuento \$700 por invitado.

BAR



BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola

Jugo de Naranja

Agua mineral

Hielo para todo el evento

Cocteles con Vodka y zumo de naranja

Detalles del servicio

Para otra clase de cocteles por favor consultar con un asesor.

El cliente provee el whisky u otro licor de su gusto, Eventos y Recepciones brindará el servicio de vasos cortos y el hielo necesario sin costo adicional.

PERSONAL



PERSONAL DE SERVICIO

- 1 Coordinador de evento
- 7 Meseros / incluido coordinador
- 1 Chef o auxiliar de alimentos
- 2 Auxiliar de cocina
- 1 Dj - sujeto a contratación de sonido

Detalles del servicio

Se realiza el evento con personal debidamente capacitado, supervisados por un coordinador de evento.

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.

Detalles del servicio

Eventos y Recepciones empleara todo el menaje necesario para el optimo desarrollo del evento.
El montaje de "plato base" tendrá un costo adicional de \$500 cada uno.
Cubertería de lujo tendrá un valor adicional de \$500 por pieza.

En caso de requerir copa de vino (no tiene costo), favor informar al asesor.
Otro tipo de menaje debe ser sometido a previa cotización.

MOBILIARIO



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 bar (bebidas)
Sillas Rimax sin brazos

Detalles del servicio

No se genera descuento sí el salón de su evento ya tiene mesas o sillas.

Servicio opcionales (sujetos a disponibilidad)

Con sillas tiffany color ocre o plateada (sin Rimax) a \$ 4.500 c/u más transporte sí es necesario.
Salas lounge 10 puestos y mesa de centro a \$160.000 más transporte sí es necesario.
Barra bar con luz \$100.000 más transporte sí es necesario.

MANTELES



MANTELERÍA

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)

Servicio opcionales

Puede seleccionar mantel base de color para mesa redonda, consulte un asesor los colores disponibles.

Tapas en velo o de lujo generan costo adicional, consulte un asesor.

Muselinas blancas (velos largos para sillas) \$ 1.100 c/u.

Fajón adicional sencillo \$ 700 c/u.

FLORES



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 en cristales y pétalos

Servicio opcionales para 15 años (incluidos)

Para quince años el plan incluye sin costo el candelabro, rosas para el vals, puf para cambio de zapatilla (si es necesario).

Servicio opcionales para bodas (no incluidos)

Servicio de decoración de iglesia, arreglo de carro para la novia, azahares, bouquet de la novia, desde \$250.000, consulte un asesor para mayor información.

Servicio adicionales

Apliques para servilletas desde \$300 y decoración para columnas y escaleras.

Luz led "par 64" para dar ambiente de colores, desde 30.000 c/u.

TEMATICAS



FIESTA TEMÁTICA - opcional (no incluida)

Disponemos de decoración temática (vintage, oeste, casino, carnaval, hawai, artica, candy, parisina, shabby chic, neon, tomorrow, etc), para determinar el valor total del plan con temática consulte un asesor.

Servicios adicionales

Además puede alquilar con nosotros; salas lounge o vintage, barra bar, estructura de luces tipo concierto, sonido con karaoke y los stand temáticos para fotografía.... son útiles y cambian la decoración de su evento.

SONIDO



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)

Detalles del servicio

La musica es variada (todos los generos), y/o seleccionada por el cliente.

El sonido ofrecido es sólo para dj, sonido digital y no soporta guitarras, teclados, bajos etc.

Recuerde que cada agrupación musical en su evento debe llevar su propio sonido.

El servicio de accesorios "kit carnaval" tiene un costo de \$160.000, incluye 30 kit de: Sombrero y antifax, pito, collar en tela y manilla neón, ademas 2 explosiones de papel. por favor consulte un asesor.

Servicio de estructura tipo concierto desde \$350.000, consulte un asesor.

Si no requiere sonido, descuento \$130.000.

EL EVENTO

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Este paquete NO incluye salón. El cliente ubica el sitio para llevar a cabo el evento.

Cuenta con transporte de suministros y personal logístico en Bogotá - entre ClI 20 sur hasta la ClI 180 y Cr 1 hasta Cr 130. Otros destinos en Bogotá y Cundinamarca generan costo adicional.

Duración del evento: de 3 a 7 horas, fuera de tiempos de montaje y desmontaje.

Tiempo mínimo de montaje: de 2 a 3 horas. Tiempo mínimo de desmontaje: 1 hora.

Pre-producción del evento: agende cita con un asesor para despejar dudas y hacer la reserva de su evento (cita previa). De 30 a 15 días antes del evento programe cita para ultimar detalles del protocolo, decoración, mantelería y todo lo que compete al desarrollo de la propuesta.

IMPORTANTE: todo debe quedar por escrito para poder garantizar la calidad del servicio.

La degustación puede programarse después de reservar el evento y firmar contrato, es sujeto a disponibilidad de tiempo entre el cliente y el chef de Eventos y Recepciones.

Agradecemos ante cualquier duda, sugerencia y observación hacerlo a través del asesor asignado para su evento.

** Propuesta sujeta a disponibilidad y cambios de precio sin previo aviso, antes de una contratación formal.

** las fotos en este documento corresponden al servicio ofrecido y/o algunos adicionales adquiridos por el cliente. Puede modificar su evento según el portafolio de la empresa, consulte un asesor.

PRECIO

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 iniciar

VALOR TOTAL DEL PLAN 150 INVITADOS

\$ 6.374.000

Pago con tarjeta crédito o débito

Descuento del 5%

\$ 6.055.000

Pago en efectivo o consignación

Descuento del 10%

\$ 5.736.000

Para eventos en Noviembre y Diciembre NO se genera descuento para pago en efectivo y/o con tarjeta de crédito o débito.

Cordialmente



Geovanny Céspedes

Representante Legal

CARTA



MENÚ SIN COSTO ADICIONAL

Entrada: Crema verde o ensalada Tenessi
Carne de res en salsa de vino
Pechuga rellena de queso en salsa de frutos secos
Arroz primavera
Papa a la crema
Postre: Muss de Mora
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Entrada: Crema de Zanahoria o Roll de vegetales
Carne de res en salsa a la pimienta
Pechuga rellena con espinaca en salsa de champiñones
Arroz rojo
Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Entrada: Crema de pollo o ensalada Waldorf
Carne de res en salsa a las finas hierbas
Pechuga rellena de pera y manzana en salsa de queso
Arroz playero
Papa al perejil
Postre: Muss de Maracuyá
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

GOURMET

MENÚ CON COSTO ADICIONAL

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno de jamón y queso al cordon blue
Bouquetier de verduras
Arroz en crepe sellado
Croqueta de papa
Postre: n/a

V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

Entrada: Timbal de champiñones
Lomo de salmon al griere marinado al eneldo
Pollo abrillantado en mozzarella y champiñones
Arroz silvestre en pasta filo
Papa al parisén
Postre: Fruta flambeada
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

Entrada: buquer de espárragos
Lomo de res en pimienta verde
Rosetones de trucha en salsa de almendras
Primavera de verduras
Papa duquesa
Postre: Mus de amareto
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

Entrada: Antipasto de frutas
Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

MI MENU

ORGANIZANDO EL 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 a la siguiente tabla:

Menú SIN costo adicional:

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

Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

Lomo de res 130 gr. y pollo.
Lomo de cerdo 130 gr. y pollo

Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

Menú con costo adicional \$ 3.000

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

Menú con costo adicional \$ 3.500

Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo 130 gr.

Menú 2 lomos, con costo adicional \$ 4.500

Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u
Lomo de res, pernil de cerdo y pollo 130 gr. c/u

CARNE

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa a las finas hierbas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones
- salsa borracha
- salsa de tocineta con champiñones
- salsa de espárragos
- salsa a la mostaza con estragón

Pernil ó lomo cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela
- salsa de fresa
- salsa de uchuvas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agras
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

POLLO

Pechuga en las siguientes preparaciones:

- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)
- pechuga rellena con peras y manzanas

Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa de champiñones
- salsa a la jardinera
- salsa al curry
- salsa al brandy
- salsa de maracuyá
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa al queso
- salsa Aurora
- salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

- arroz blanco
- arroz verde
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz bicolor (apio - Zanahoria / remolacha - espinaca)
- arroz almendrado
- arroz de coco
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz rojo
- arroz con especias y frutos secos
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz ajonjolí
- arroz primavera
- arroz al pimentón

PAPA

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa pipián
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- puré amarillo
- torta de papa
- croquetas de papa

ENSALADA

Ensaladas

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacin, cebollitas, salsa)
- Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)

POSTRE

Postre

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa
- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados

MENU INFANTIL

Menú infantil A

Pechuga a la plancha y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional
Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil B

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de fruta gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional
Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil C

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional
Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil D

Pan kooc de pollo
Ensalada del jardín
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional
Se prepara un mínimo de 5 menús.

PASABOCAS



Pasabocas

Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada. Consulte un asesor.

Pasabocas	v/u
Empanaditas de carne y pollo	\$ 1.000
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.000
Huevos de codorniz con salsa rosada	\$ 1.300
Pinchos de papa y salchicha	\$ 1.800
Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000
Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000
Pinchos de ciruela y tocineta	\$ 2.000
Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.800
Albondigas a la diablo	\$ 1.900
Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 1.900
Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Fileticos de pollo grillé	\$ 2.000
Patacón con ceviche de Camarón	\$ 3.500
Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.200

Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce, golosinas y postres, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor)

Valor mesa de pasabocas: \$ 250.000

ADICIONAL



Servicios adicionales* (opcionales)

Servicios adicionales* (opcionales)	v/u desde \$
Sala lounge 10 pts y mesa de centro	160.000
Sala vintage 5 puestos	200.000
Bar con luz led	100.000
Sillas tiffany	4.500
Aplicques en servilletas	400
Estructura tipo concierto	350.000
Decoración vintage (full)	990.000
Decoración shabby chic (15 años)	990.000
Temáticas (desde) Consulte un asesor	100.000
Decoración de iglesia, carro y bouquet	300.000
Fotografía profesional	350.000
Video profesional	350.000
Video beam (1 hora, sin pc)	60.000
Mesa pasabocas	250.000
Estación de café (por invitado al evento)	2.000
Consome despedida (x invitado al evento)	900

* sujetos a disponibilidad, aplican condiciones, algunos servicios requieren transporte adicional o gastos extra asumidos por el cliente.



Avenida Boyacá 8 b 05 of. 101B
Tel: 6315783 Cel: 3112290373
contacto@eventosyrecepciones.com.co
www.eventosyrecepciones.com.co