



Avenida Boyacá 8 b 05 of. 101B  
Tel: 8054062 Cel: 3112290375  
contacto@eventosyrecepciones.com.co  
www.eventosyrecepciones.com.co

#### Datos del cliente

Nombre: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

#### Datos del evento

Clase: \_\_\_\_\_

Invitados: 130 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  
Fuerte: 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
- 6 Meseros / incluido coordinador
- 1 Chef o auxiliar de alimentos
- 1 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 sobros)  
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, además 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 - hasta la Cll 180. 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 130 INVITADOS

**\$ 5.623.000**

Pago con tarjeta crédito o débito  
Descuento del 5%

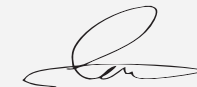
**\$ 5.341.000**

Pago en efectivo o consignación  
Descuento del 10%

**\$ 5.060.000**

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 griyere marinado al eneldo  
Pollo abrigado 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 hiervas
- 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 ajonjoli
- 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 kooch 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 cocteleras de carne y pollo | \$ 1.100 |
| Colombinas de pollo a la BBQ            | \$ 2.500 |
| Huevos de codorniz con salsa rosada x 3 | \$ 1.300 |
| Pinchitos 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           | \$ 2.500 |
| Antipasto con galletas de ajonjolí      | \$ 1.500 |
| Albondigas a la diablo                  | \$ 2.300 |
| Alitas de pollo en salsa Golf           | \$ 2.500 |
| Patacón carne desmechada                | \$ 2.500 |
| Fileticos de pollo grillé               | \$ 2.600 |
| Patacón con ceviche de Camarón          | \$ 3.500 |
| Tapas de Salmón Rosado                  | \$ 3.800 |

## 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

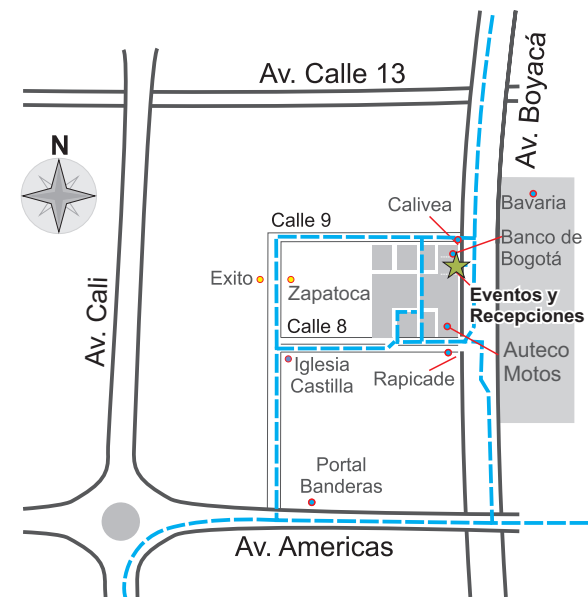
# ADICIONAL



## Servicios adicionales\* (opcionales) 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   |
| Apliques 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: 8054062 Cel: 3112290375  
contacto@eventosyrecepciones.com.co  
www.eventosyrecepciones.com.co