



## COTIZACIÓN BANQUETES BOGOTÁ EVENTO STANDAR PARA 140 INVITADOS

Nombre:  
Clase:  
Teléfono:  
Invitados:  
Celular:  
Fecha y hora:  
E-mail:  
Ubicación:

La cotización cuenta con las necesidades más importantes para Bodas/matrimonios/15 años/ primeras comuniones/bautizo. A gusto de ustedes se les puede cotizar

### MOBILIARIO

Mesas redondas y o rectangulares de 10 invitados  
Mesa rectangular principal  
Mesa para ponqué y baúl de sobres  
Sillas Rimax



### MANTELERIA

Manteles base blancos redondos y/o rectangulares  
Mantel base para mesa principal  
Mantel base para mesa de ponqué y baúl de sobres  
Forros estándar para sillas Rimax  
Fajones de color  
Servilletas de color



 Cra. 72b #11a-39 Villa Alsacia, Bogotá.

 314 3319695

 [contacto@banquetesbogota.com.co](mailto:contacto@banquetesbogota.com.co)

 [www.banquetesbogota.com.co](http://www.banquetesbogota.com.co)



### **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 desarrollo del evento.



### **DECORACIÓN**

Centros de mesa en tres cilindros en altura sobre espejo o cajas de madera en flores primaverales

Arreglo mesa ponqué

Arreglo cofre Arreglo pala y sierra de ponqué

Para boda arreglo de mesa principal (Medio arco en flores iniciales de los novios letras love/Amor)

Para 15 años Arreglo principal stand de foto (Medio arco en globos, silla isabelina, numero 15 iluminado)





### ALIMENTOS Y BEBIDAS

Organiza tu Menú (ver carta menú)

Fuerte: Carne de res o cerdo

Pechuga de pollo

Arroz o vegetales

Acompañamiento (papa) o ensalada

Postre: el ponque

Bebida: Gaseosa



### PONQUE Y CHAMPAÑA

Ponqué en masa blanca, tradicional envinada frutos secos, bronce

Crema de bailes, Milky way tres leches red velvet.

En crema suave

Champaña y o vino espumoso en blanco o rosado





### **BEBIDAS ILIMITADAS**

Gaseosas Postobón y coca cola

Jugo de naranja

Agua

Hielo para todo el evento

Cocteles con jugo de naranja y o vodka/cerezada/mojitos



### **SONIDO**

2 cabinas de sonido amplificadas

1 micrófono inalámbrico

1 cámara de humo

4 luces audio rítmicas

1 DJ maestro de ceremonias y protocolo (misma persona)





### **BRIGADA DE SERVICIO**

Míseros 1 por cada 20 invitados

1 chef

1 auxiliar de chef

1 coordinador de evento

1 DJ maestro de ceremonias



### **TRANSPORTE Y MONTAJE**

Transporte de insumos y personal en Bogotá – perímetro urbano dentro del plan completo  
Fuera del perímetro urbano tiene un costo adicional desde \$450.000 en adelante

FORMA DE PAGO 1 pago - 30% a la firma del contrato

2 pago - 70% ocho días antes del evento EL VALOR DEBE SER TOTAL

**VALOR TOTAL DEL 140 PLAN INVITADOS \$ 6.900.000**  
**OBSEQUIO ESTACION DE CAFÉ**  
**DENTRO DEL PLAN COMPLETO**



### **ADICIONALES**

Adicionales Mobiliario

Mesa tipo vintage \$ 80.000

Mesa tipo espejo \$ 120.000

Silla Tiffany \$ 5.500

Silla Cross \$ 7.000

Silla Fênix \$ 7.500

Sala Lounge 8 pts y mesa de centro \$ 180.000

### **DECORACIÓN**

Apliques en servilletas desde \$1.500.

Decoración de iglesia desde \$ 450.000

Letras grandes LOVE con luz \$ 120.000

Letras grandes AMOR con luz \$ 120.000

Numero grandes del 0.al 9 con luz \$ 50.000 cada uno

Cilindros grandes lisos para ponqué por tres \$ 60.000

Stand temático de Fotografía en globos desde \$ 450.000

Decoraciones temáticas para 15 años en globos desde \$ 450.000

Decoracion tematica para bodas en flores desde \$ 1.200.000

### **ALIMENTOS Y POSTRES**

Mesa de pasabocas sal y dulce desde \$ 380.000

Mesa de postres con decoración temática desde \$ 550.000

Mini postres en Shots variedad de sabores \$ 3.500 cada uno

Sabores

\*Panna cotta de mango o durazno

\*Cheesecake frutos rojos

\*Cheesecake limón

\*Cheesecake Oreo

\*Mouse de lulo o maracuyá

### **SONIDO Y VIDEO**

Estructura tipo concierto 5x2 Mts y 12 luces \$ 680.000

Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55") \$ 1.500.000

Pistas led desde \$ 1.500.000

Video Beam (sin telón) 100.000 Video Beam (1 hora, con pc y telón) \$150.000

### **OTROS SERVICIOS**

Fotografía profesional desde \$ 650.000

Video profesional desde \$ 650.000



### **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 \$ 70.000 para dos personas, (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 "Bodas y alquileres."

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

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

**Cordialmente**

**Sandra Sanchez**

3143319695

Planeadora de bodas



### **CARTA MENU ORGANICE SU MENÚ**

Todos los platos incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, y bebida.  
Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.  
Seleccione su menú de acuerdo con las siguientes opciones

### **CARNES EN LAS SIGUIENTES SALSAS**

Al vino  
A las finas hiervas  
A la pimienta Verde  
Champiñones  
Champiñones y tocineta  
A la borracha  
Mostaza Dijon  
Al jerez  
A las tres pimientos  
En salsa de mi glass  
FILET MIGÑON (Lomo de res, envuelto en tocineta con salsa de  
TERNERA STROGANOF (Julianas de ternera en salsa de champiñones)  
BABY BEEF A LA PIMIENTA (Lomo ancho de res, en salsa de pimienta, ajo y reducción  
de  
brandy)  
MEDALLON DE RES AL VINO (Lomo ancho en reducción de vino tinto)  
PECHUGA RELLENA (rellena de jamón queso y durazno)  
TERNERA AL HORNO (Con salsa al curry y canela)  
ROASTBEEF EN SALSA DE SETAS (ternera laminada en salsa de champiñones)  
TERNERA AL HORNO (en salsa de tamarindo)

### **PERNIL DE CERDO O LOMO DE CERDO EN LAS SIGUIENTES SALSAS**

Salsa de ciruela  
Salsa de fresa  
Salsa de huchucas  
Salsa de mango  
Salsa de piña  
Salsa de maracuyá  
Salsa de frutos rojos  
Salsa de tamarindo  
Salsa de kiwi  
Salsa de frutos confitados (peras manzanas y tomates)  
Salsa teriyaki transparente con vino blanco  
Salsa agrídulce



### **PECHUGA DE POLLO RELLENA DE**

Peras y manzanas  
Verduras  
Jamón y queso  
Queso Champiñones  
Florentina (jamón queso espinaca y pimentón)

### **PESCADOS**

TRUCHA MEUNIER (en salsa veloutte)  
PAELLA A LA VALENCIANA (Mix de mariscos, langostinos y vegetales)  
FILETE DE TILAPIA (en salsa marinera)  
Los platos fuertes con lomo de res, trucha o tilapia, tienen un valor adicional.  
\$ 12.000 POR PERSONA

### **SALSAS PARA EL POLLO**

Salsa de ciruela  
Salsa de fresa  
Salsa de uchucas  
Salsa de mango  
Salsa de piña  
Salsa de maracuyá  
Salsa de frutos rojos  
Salsa de kiwi  
Salsa de frutos secos  
Salsa de finas hiervas  
Salsa de queso  
Salsa de mandarina y nueces

### **ARROZ PUEDES ELEGIR ENTRE**

Arroz ajonjolí  
Arroz almendrado  
Arroz verde  
Arroz finas hiervas  
Arroz de color remolacha y zanahoria  
Arroz de apio y zanahoria  
Arroz de coco  
Arroz de piña coco y champiñones  
Arroz de especias  
Arroz con verduras y azafrán



Arroz de pimentón  
Arroz de perejil  
Arroz de queso  
Arroz monray (alverjas, queso parmesano y mantequilla)  
Arroz florian (champiñones, tocineta, albahaca, vino blanco)

#### **PAPAS PUEDES ELEGIR ENTRE**

Papa a la crema con perejil  
Papa al parissen Papa al queso  
Papa en mantequilla  
Papa Duquesa  
Papa ajillo Papa al vapor  
Papa en puré amarillo  
Papa puré blanco  
pure parmentien (papa criolla, queso crema y cebollín)  
Papa rusa (papa en cuadros, espinaca, arveja, tocineta, crema de leche)

#### **ENSALADAS PUEDES ELEGIR ENTRE**

ROLLO A LA FLORENTINA (jamón queso espinaca y aderezo)  
ENSALADA PRIMAVERAL ( repollo morado zanahoria piña en almíbar uvas pasas)  
ENSALADA MIXTA (lechuga espinaca aguacate cilantro tomate cherry y aderezo)  
ENSALADA HORTALIZAS FRESCAS DEL CAMPO (lechugas espinacas apio zanahorias tomatillos cherry queso y aderezo)  
VEGETALES FRESCOS Con Aderezo ( habichuelas zanahorias en julianas tomates cherry aderezo)  
VERDURAS CALIENTES ( zanahorias zuquinis habichuelas en julianas salteados en mantequilla y aderezo)  
MACEDONIA DE FRUTAS (papaya melón fresa y banano)  
BOUQUETIERS DE VERDURAS brillantadas con aderezo  
ROLLO DE VEGETALES (lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo enrollados en tortilla)  
ENSALADA CÉSAR (espinaca, queso, champiñones jamón pan en cuadritos y aderezo)  
ENSALADA DE LA CASA (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz y aderezo)  
ENSALADA DEL JARDÍN (variedad de lechugas, maíz tierno, piña en trosos fresas queso, uvas pasas, mango)  
ENSALADA WALDORF (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)  
MIXTURA DE VERDURAS Y FRUTAS (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)  
VERDURA CAMPESINA: (Julianas de zanahoria, mazorca tierna, arveja, tomates cherry, espinaca y miel mostaza)



ENSALADA EXOTICA (Manzanas, kiwi, naranjas, pepinos, nueces, zanahoria, mango, y yerbabuena, vinagreta: mango glaseado)

ENSALADA TROPICAL(Lechugas frescas, espinaca, maní triturado, uvas pasas, mango, fresas y melocotón)

ENSALADA CESAR: Lechugas frescas, crotones de pan, queso descremado en cuadritos, aceitunas y

tomate cherry, vinagreta:salsa suiza)

ENSALADA DE LA CASA: Julianas de zanahoria, habichuela, tomates sin semilla, arvejas, palmitos, vinagreta, miel mostaza de yerbabuena )

ENSALADA DE FRUTOS SECOS (espinacas, manzanas, kiwi, peras, arándanos, nueces, queso, vinagreta de peras glaseadas)

ENSALADA PRIMAVERAL (uchuvas, tomate cherry, espinacas, lechuga romana, coco natural glaseado, vinagreta de miel mostaza)

ENSALADA BRAVA (Lechugas romanas, queso, tomate cherry, aceitunas rellenas, anillos de cebollas, aguacate, huevo rallado, ,pan tostado, vinagreta, aceite de oliva, balsámico, limón y sal)

VEGETALES SALTEADOS EN SALSA TERIYAKY (Brócoli, coliflor, julianas de zanahoria, apio, pimentón y ajonjolí)

### **MENUS INFANTILES**

MENÚ 1 Hamburguesa o perro caliente Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas

MENÚ 2 Mazorcada de pollo Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas

MENÚ 3 Pechuga a la plancha Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas

MENÚ 4 Salchipapas y Nuggets Chips de papa Copa de gelatina o crema de fresas



**PASABOCAS (adicionales al plan)**

- Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón 5.500
- Causa limeña de Camarón verde 4.500
- Verrine de Camarón tricolor \$ 5.500
- Ceviche de camarones y frutas \$ 5.000
- Cuna de papa con atún y zanahoria \$ 2.500
- Canapé de papa criolla con atún \$ 2.200
- Panecitos verdes con tocineta y alfalfa \$ 2.500
- Colombinas de pollo a la BBQ \$ 2.500
- Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika \$2.500
- Champiñones al ajillo \$2.500
- Pinchos de papa y salchicha \$2.500
- Antipasto con galletas de ajonjolí \$2.500
- Pincho Huevos de codorniz con anchoas \$2.500
- Albóndigas a la diablo \$ 2.500
- Alitas de pollo en salsa Golf \$2.500
- Pinchitos de cerdo y piña \$ 2.500
- Pinchitos de pollo y res \$ 2.500
- Pinchos de ciruela y tocineta \$ 2.500
- Patacón carne desmechada \$ 2.500
- Fileticos de pollo grillé \$ 2.500
- Empanaditas de carne y pollo x 2 \$ 2.500
- Tapas de Salmón Rosado 5.200