



COTIZACIÓN BANQUETES BOGOTÁ EVENTO STANDAR PARA 200 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

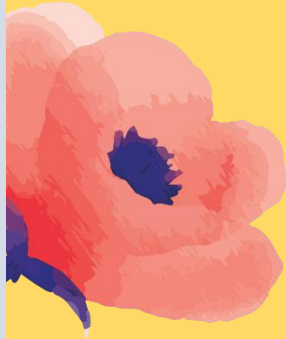
MOBILIARIO

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

 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 200 PLAN INVITADOS \$ 9.500.000
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

Appliques 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 hierbas
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 huchuvas
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 agrodulce



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 uchuvas
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