



**Plan de evento para 30 invitados**

Cotización No. 5030

**Datos del cliente**

Nombre:  
Teléfono:  
Celular:  
E-mail:

**Datos del evento**

Clase:  
Invitados: 30  
Fecha y hora:  
Ubicación:



**MENÚ** - seleccionar a su gusto en la carta menú - (página 4)

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

Nota: sí selecciona lomo a cambio de carne, aumente \$ 1.500 por invitado

**PONQUÉ**

En pastillaje o crema suave (diseño a escoger)  
Disponibles en: tradicional masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto.

Nota: Sin ponqué descuento \$ 1.500 por invitado

**CHAMPAÑA**

Brindis con champaña Katich blanca o rosada

Nota: Sin champaña katich descuento \$ 700 por invitado

**BEBIDAS ILIMITADAS**

Gaseosas Postobon y Coca-cola  
Jugo de Naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka y zumo de naranja

Nota: Sin cocteles descuento \$ 400 por invitado

**PERSONAL DE SERVICIO**

- 1 Coordinador de evento
- 2 Meseros / incluido coordinador
- 1 Auxiliar de cocina
- 1 Dj - sujeto a contratación de sonido





### 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.



### 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 zona de bar (bebidas)  
Sillas Rimax sin brazos  
Nota: Con sillas tiffany (sin Rimax) aumente \$ 4.500 por invitado



### 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)



### 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



### 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)  
Nota: Sin sonido descuento \$ 130.000 de este plan



### TRANSPORTE y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano  
Nota: Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional





#### ACLARACIONES DEL SERVICIO

- No incluye salón - el cliente lo contrata por cuenta propia
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados
- Degustación sin contrato a \$ 40.000, 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 la empresa
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Duración del evento, 7 horas continuas (no incluye tiempos de montaje)
- 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 (no cheques - no tarjetas)- Si desiste del evento y/o contrato dentro de los 10 días anteriores al evento, se sancionará el 50% del valor total del plan, dentro de los nueve días anteriores el cliente deberá pagar la totalidad del servicio solicitado, aún este fuese cancelado.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar 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 30 INVITADOS

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | <b>\$ 1.989.000</b> |
| Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5% | \$ 1.889.000        |
| Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10%  | \$ 1.790.000        |

\* En Noviembre y Diciembre sólo se genera 5% de descuento para pagos en efectivo y 2% para pagos con tarjeta de crédito o débito en planes de 70 invitados en adelante; Planes inferiores no tienen ningún descuento en estos 2 meses. Aplican políticas comerciales.

Cordialmente

**Mario Andrés Ortiz**  
Representante Legal  
Evento Capital





## CARTA MENÚ para planes todo incluido

### CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR EL MENÚ

- Seleccione un menú o modifíquelo a su gusto.
- Puede seleccionar un menú sin costo adicional u organizarlo en la sección "Organice su menú" de acuerdo a la tabla de convenciones y precios. (Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio).
- Los servicios y/o menús adicionales no tienen descuento.



### MENÚS PARA ESCOGER - sin costo adicional.

El cambio de carne o pernil por lomo tiene un costo adicional de \$1.500 c/u, o medallones de res de 250 gr. a \$3.500 c/u.

#### MENU N° 1

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

#### MENU N° 2

Entrada: Crema Champiñones o Mixtura de verduras  
Pernil de cerdo en salsa de kiwi  
Pechuga rellena de verduras en salsa de queso  
Arroz almendrado  
Torta de papa  
Postre: Cuajada con melao  
Bebida: Un vaso de gaseosa

- V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

#### MENU N° 3

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

#### MENU N° 4

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



### MENÚS GOURMET - con costo adicional al plan

#### MENU N° 5

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.

#### MENU N° 6

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 parisien  
Postre: Fruta flambeada  
Bebida: Un vaso de gaseosa

- V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

#### MENU N° 7

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.

#### MENU N° 8

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.



**Dirección oficina**  
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**  
412 1451  
321 387 5727



**Horario de atención**  
L - V 8:30 am - 5:00 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**Correo electronico**  
info@eventosbogota.com  
eventosbogota.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**





## ORGANICE SU 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:

### MENU SIN COSTO ADICIONAL

#### Menú SIN costo adicional:

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

### MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.000

#### 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.

### MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.500

#### Menú con costo adicional \$ 3.500

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

### CARNE O LOMO DE RES

#### 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

### PECHUGA DE 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

### MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 1.500

#### Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

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

### MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 2.000

#### Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

### MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 4.500

#### 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

### PERNIL O LOMO DE CERDO

#### 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

### 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



**Dirección oficina**  
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**  
412 1451  
321 387 5727



**Horario de atención**  
L - V 8:30 am - 5:00 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**Correo electronico**  
info@eventosbogota.com  
eventosbogota.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**





# Eventos Bogotá

Banquetes y Catering

## PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

### 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

## 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
- Durazno en almibar con queso

## ENSALADAS

### 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)



## MENÚS INFANTILES

Los menús a continuación son pensados en los niños menores de 8 años que asistan a su evento.

### MENU A

Pechuga a la plancha y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

### MENU B

Lasagna de pollo, carne o mixta  
Tajadas de pan  
Copa de fruta o gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

### MENU C

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

### MENU D

Pan kooc de pollo  
Ensalada del jardín  
Copa de gelatina  
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



**Dirección oficina**  
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**  
412 1451  
321 387 5727



**Horario de atención**  
L - V 8:30 am - 5:00 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**Correo electronico**  
info@eventosbogota.com  
eventosbogota.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**





# Eventos Bogotá

Banquetes y Catering



PASABOCAS

PASABOCAS

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

|  |          |                                       |          |
|--|----------|---------------------------------------|----------|
| Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón    | \$ 3.500 | Antipasto con galletas de ajonjolí    | \$ 1.800 |
| Causa limeña de Camarón verde                | \$ 3.500 | Pincho Huevos de codorniz con anchoas | \$ 1.800 |
| Verrine de Camarón tricolor                  | \$ 3.500 | Albondigas a la diablo                | \$ 1.900 |
| Arepitas a la marinera                       | \$ 3.000 | Alitas de pollo en salsa Golf         | \$ 1.900 |
| Ceviche de camarones y frutas                | \$ 3.000 | Pinchitos de cerdo y piña             | \$ 2.000 |
| Cuna de papa con atún y zanahoria            | \$ 2.200 | Pinchitos de pollo y res              | \$ 2.000 |
| Canapé de papa criolla con atún              | \$ 2.200 | Princhos de ciruela y tocineta        | \$ 2.000 |
| Corazones de pan con curtido de mango        | \$ 2.200 | Patacón carne desmechada              | \$ 2.500 |
| Panecitos verdes con tocineta y alfalfa      | \$ 2.200 | Fileticos de pollo grillé             | \$ 2.000 |
| Colombinas de pollo a la BBQ                 | \$ 2.000 | Empanaditas de carne y pollo          | \$ 1.000 |
| Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika | \$ 1.800 | Mariquitas de Tomate Cherry           | \$ 2.300 |
| Champiñones al ajillo                        | \$ 1.800 | Anillos de Calamar                    | \$ 1.800 |
| Pinchos de papa y salchicha                  | \$ 1.800 | Tapas de Salmón Rosado                | \$ 3.200 |

MESA DE PASABOCAS

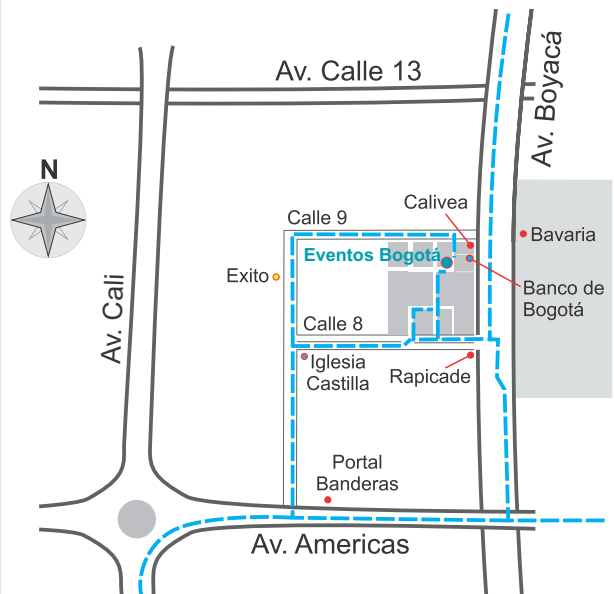
## Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

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

SERVICIOS ADICIONALES\*

| Servicios adicionales* (opcionales)           | v/u desde \$ |
|---|--------------|
| Sala lounge 10 puestos y mesa de centro       | 150.000      |
| Sala vintage 5 puestos                        | 200.000      |
| Bar con luz led                               | 100.000      |
| Sillas tiffany                                | 4.500        |
| Apiques en servilletas                        | 400          |
| Estructura tipo concierto                     | 350.000      |
| Decoración vintage (full)                     | 990.000      |
| Decoración shabby chic (15 años)              | 990.000      |
| Temáticas (precio desde) Consulte un asesor   | 100.000      |
| Decoración de iglesia, carro y bouquet        | 300.000      |
| Fotografía profesional                        | 350.000      |
| Tarjetas de invitación                        | 5.500        |
| 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 de despedida (por invitado al evento) | 900          |

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



**Dirección oficina**  
Cra. 72 a 8 b - 05 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**  
412 1451  
321 387 5727



**Horario de atención**  
L - V 8:30 am - 5:00 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**Correo electronico**  
info@eventosbogota.com  
eventosbogota.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**

