



Bogotá, D.C. Agosto 31 de 2016

Dra.

TATIANA LARA

MEDTRONIC

Ciudad

Ref:	Fin de Año	Nombre:	Dra Tatiana Lara
Fecha:	Diciembre 9 de 2016(viernes)	Hora:	2:00 PM A 6:00 PM
Fijo:		No Pers:	400
E-mail:			

Estimada Dra. Tatiana Lara

De acuerdo a nuestra conversación, adjunto la cotización de su evento. Podemos partir de esta cotización e ir cambiando lo que desee para ajustarnos lo más cerca que podamos al presupuesto, Nuestro trabajo es garantizar la satisfacción de cada uno de nuestros clientes que depositan su confianza en nuestra experiencia para que su evento sea todo un éxito.

Dando alcance a su amable solicitud, hemos diseñado un programa que incluye:

- Salones con calefacción durante el evento
- Menú preparado por nuestro chef y equipo de cocina
- Todas las bebidas suaves (hielo, agua y gaseosa) durante el evento
- Mesas y sillas de lujo, menaje y lencería.
- El impecable y reconocido servicio ofrecido por nuestro equipo profesional de meseros, hostess y personal de seguridad en todas las instalaciones de comienzo a fin.
- Los 250 cómodos y vigilados parqueaderos.
- El uso de nuestras lindas zonas verdes, jardines, terrazas y cascadas.
- Equipo Completo de logística

A continuación, presentamos el detalle del costo de los servicios incluidos y menú.

ADRIANA FONNEGRA
Directora de Relaciones Públicas
Bahía Centro de Convenciones
TEL.6486276/67 CEL: 3176796163



COSTOS EVENTO DE MEDTRONICS EN DICIEMBRE 9 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	400
	2 Pm - 6:00 am		31/08/2016
USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 8 horas (Horario Dia y Noche)	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 2:00pm A 6:00 Pm			
COCTEL BIENVENIDA (Michelada o Mojito)	4.800	400	1.920.000
DE LLEGADA: *Empanadita Gourmet 2 Por Persona	3.200	400	1.280.000
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua, Limonada natural o Gaseosa	5.800	400	2.320.000
PARRILLADA EMPRESARIAL (Sin Entrada) servida a la mesa	26.900	400	10.760.000
POSTRE: Tartaleta de frutas con crema del Chef	4.500	400	1.800.000
LICOR:			
COCTELES SIN LICOR (1 por personas)			
Mojito, Cahipiriña, Vodka Blue	6.950	400	2.780.000
LENCERIA Y MENAJE PREMIUM	7.500	400	3.000.000
MESEROS - BARMAN	110.000	32	3.520.000
TOTAL			33.660.000

COSTOS ADICIONALES			
	Seleccionar	COSTO	CANTIDAD VALOR
Decoracion Tematica	Pendiente	1	Pendiente
Papayera de bienvenida (5 músicos) - incluye: platillos, bombo, redoblante, saxo y trompeta	850.000	1	850.000
Grupo Musical Son Bahia (6 Musicos) fiesta x 5 Horas Musicales con Raider de Sonido y Luces tipo concierto, y DJ Que cubre parte del evento	6.800.000	1	6.800.000
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1.300.000	1	1.300.000
TOTAL ADICIONALES			8.950.000
TOTAL CON ADICIONALES			42.610.000
IVA 16%			6.817.600
TOTAL EVENTO			49.427.600

Forma de Pago: 50% al reservar y 50% antes del evento.

Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.



MENU PARRILLADA EVENTO DIC. 9 DE 2016v

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Mojito o Michelada

DE LLEGADA

2 Empanaditas Gourmet por invitado

Bebidas: Agua, limonada natural o gaseosa

PARRILLADA EMPRESARIAL (Servida a la Mesa)

Carne de Res

Pollo BBQ

Lomo de Cerdo

Chorizo

Papita Richie Salada

Platano Maduro

Guacamole y Aji Casero

Postre

Tartaleta de Frutas con salsa del chef