



Bogotá, D.C. Noviembre 12 de 2016

Dr.

OSCAR JAVIER NIETO LOPEZ

AVIATUR SA

Ciudad

Ref: Fiesta de Fin de año SANOFI
Fecha: Diciembre 15 de 2016 (jueves)
Fijo 2865555 Ext. 12037
E-mail: oscarnieto@aviatur.com

Nombre: Dr. Oscar Javier Nieto López
Hora: 12:00 m A 6:00 pm
No Pers: 800

Estimado Dr. Oscar Javier Nieto López

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 AVIATUR - SANOFI EN DICIEMBRE 15 DE 2016j

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	800
	12:00 m. - 6:00 p.m.		12/11/2016
USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 6 horas	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción.			
COCTEL DE BIENVENIDA pequeño: Mojito	4.800	800	3.840.000
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua o Gaseosa	5.800	800	4.640.000
PARRILLADA GOURMET plato servido a la mesa	33.800	750	25.350.000
MENU VEGETARIANO servido a la mesa	39.800	50	1.990.000
LICOR:			
CERVEZA Club Colombia (2 por persona)	4.900	1.400	6.860.000
LENCERIA Y MENAJE mantel blanco camino y servilleta de color azul	7.500	800	6.000.000
CENTRO DE MESAS DESDE \$40.000 según el diseño aprobado se ajustará el valor	40.000	80	3.200.000
MESEROS - BARMAN	95.000	54	5.130.000
TOTAL			60.810.000

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
ORQUESTA SON DEL FUEGO FORMATO 8			
2 cantantes, piano, bajo, guitarra, congas, batería y saxofón. Incluye: transporte, back line e ingenieros de sonido.			
OPCIÓN No 1: 2 tandas	3.900.000	1	3.900.000
OPCIÓN No 2: 3 tandas	4.600.000		
Montaje de sonido para 800 personas. Iluminación para la pista y tarima del salón terrazas. Incluye, Equipo de mezcla, sonido Pa: 4 array FBT y bajos FBT, consola digital de 32, 6 monitores K12 QSC, microfonería, corrientes, relevos para terrazas y 2do piso,	3.100.000	1	3.100.000
NOTA: Pendiente cofizar y ajustar los requerimientos de la Orquesta Sanofi de Cali.			
Sonido Profesional con Dj y animador	1.300.000	1	1.300.000
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1.300.000	1	1.300.000

COSTOS MONTAJE TERRAZAS PARA 180 PERSONAS			
Carpas de 6x12 Transparentes con velos en el techo, luz y laterales.	600.000	4	2.400.000
Sillas Rimax blancas sin brazos	800	180	144.000
Tablones rectangulares (2 para Buffet)	8.000	20	160.000
Transporte e instalación	200.000	1	200.000
Sombrillas Calefactoras	130.000	8	1.040.000
TOTAL ADICIONALES			13.544.000
TOTAL CON ADICIONALES			74.354.000
IVA 16%			11.896.640
TOTAL EVENTO			86.250.640

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 GOURMET EVENTO DICIEMBRE 15 DE 2016

COCTEL DE BIENVENIDA \$4.800

Mojito

PARRILLADA GOURMET (servida a la mesa) \$33.800

ENTRADA

Chorizo
Mini Morcilla
Papa Criolla

PLATO FUERTE

Lomito de Res
Lomo de Cerdo
Pollo BBQ
Plátano maduro
Papa salada
Guacamole y Ají casero



MENU VEGETARIANO (servido a la mesa) \$39.800

ENTRADA

Crema de zapallo y jengibre

PLATO FUERTE

Filete de Quinua

Filete de quinua asados y napeados con una reducción de vino blanco acompañados de ensalada vasca y papa puré de manzanas.

POSTRE.

Galletas de soya con dulce de mora, endulzado con fructuosa sin huevos sin grasas saturadas ni huevos.