



Bogotá, D.C. septiembre 1 de 2016

Dra.

DIANA PAOLA MACHADO

SANTILLANA COLOMBIA

Ciudad

| | | | |
|----------------|--|-----------------|--|
| Ref: | Fin de Año | Nombre: | Dra Diana Paola Machado |
| Fecha: | Diciembre 1 de 2016 (jueves) | Hora: | 6:00 p.m. A 1:00 a.m. |
| Cel: | 3144418287 | No Pers: | 300 |
| E-mail: | dmachado@santillana.com | | lusuarez@santillana.com |

Estimada Dra. Diana Paola Machado

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 SANTILLANA COLOMBIA EN DICIEMBRE 1 DE 2016j

| DETALLE DEL SERVICIO | PRECIO | CANT | 300 |
|--|-----------------------|------|-------------------|
| | 6:00 p.m. - 1:00 a.m. | | 01/09/2016 |
| USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 7 horas (Horario Día y Noche) | 3.800.000 | 1 | 3.800.000 |
| Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 6:00pm A 1:00 am | | | |
| BIENVENIDA (Cerveza Nacional Aguila o Pocker) | 4.200 | 300 | 1.260.000 |
| DE LLEGADA: *Empanadita Gourmet 2 Por Persona | 3.200 | 300 | 960.000 |
| BEBIDAS ILIMITADAS: Agua, Limonada natural o Gaseosa | 5.800 | 300 | 1.740.000 |
| PARRILLADA EMPRESARIAL servida a la mesa | 27.800 | 300 | 8.340.000 |
| POSTRE: Cuajada con melao | 2.800 | 300 | 840.000 |
| DE SALIDA: Mini Consomé de Pollo con pan baguette | 2.900 | 300 | 870.000 |
| LICOR: | | | |
| CERVEZA (cerveza Aguila o Pocker - 2 por persona) | 4.200 | 600 | 2.520.000 |
| AGUARDIENTE (Botella Nectar tapa azul 750 ml 1 botella x 4 personas) | 69.000 | 75 | 5.175.000 |
| LENCERIA Y MENAJE PREMIUM | 7.500 | 300 | 2.250.000 |
| MESEROS - BARMAN | 110.000 | 26 | 2.860.000 |
| TOTAL | | | 32.475.000 |

| COSTOS ADICIONALES | | | |
|--|-----------|---|-------------------|
| Seleccionar | | | |
| Decoracion Tematica | Pendiente | 1 | Pendiente |
| Grupo Musical Son del Fuego (8 Músicos) 3 tandas de 60 min. Montaje de Sonido e iluminación. DJ para a la orquesta mientras NO estén en tarima | 7.000.000 | 1 | 7.000.000 |
| Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical) | 65.000 | 9 | 585.000 |
| Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts | 1.300.000 | 1 | Pendiente |
| TOTAL ADICIONALES | | | 8.435.000 |
| TOTAL CON ADICIONALES | | | 40.910.000 |
| IVA 16% | | | 6.545.600 |
| TOTAL EVENTO | | | 47.455.600 |

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. 1 DE 2016j

BIENVENIDA

Cerveza Nacional

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

Cuajada con melao

De Salida

Mini Consome con Pan Baguette



ASADO HUILENSE \$33,000

PLATO FUERTE

Carne Pulpa de lomo de cerdo
Acompañado de
Insulsos de Arroz, Platano y Arepa

POSTRE

Leche Asada

PARRILLADA GOURMET \$36,000

Entrada
Chorizo
Mini Morcilla
Papa Criolla

Plato Fuerte
Lomito de Res
Lomo de Cerdo
Pollo BBQ
Platano Maduro
Papa Salada
Guacamole y Aji Casero



MENU CARIBEÑO \$45.000

ENTRADA

Ceviche de Camaron

PLATO FUERTE

Posta Negra Cartagenera 200 Gr

Arroz con coco

Y

Ensalda Mediterranea

POSTRE

Flan de Mango