



Bogotá, D.C. Septiembre 7 de 2016

Dra.

NATALIA JIMENA DURAN BARBOSA

GERDAU

Ciudad

Ref:	Fin de Año	Nombre:	Sra. Natalia Jimena Durán Barbosa
Fecha:	Noviembre 25 de 2016(viernes)	Hora:	12:30m a 5:00 pm
Tel:	6003900 ext 1612	No Pers:	150
E-mail:	natalia.duran@gerdau.com		

Estimada Dra. Natalia Jimena

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 GERDAU EN NOVIEMBRE 25 DE 2016j OPCIÓN 1

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	150
	12:30 p.m. - 5:00 p.m.		07/09/2016
USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 4 horas y media (Horario Día y Noche)	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 12:30 p.m. - 5:00 p.m.			
COCTEL BIENVENIDA (Michelada o Mojito)	4.800	150	720.000
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua, té frío de la casa o Gaseosa	6.900	150	1.035.000
JUGO natural en agua	4.200	150	630.000
PARRILLADA GOURMET servida a la mesa	38.000	150	5.700.000
POSTRE: Cuajada con melao	2.800	150	420.000
LICOR:			
CERVEZA (Nacional Aguila o Pocker - 4 por persona)	4.200	600	2.520.000
LENCERIA Y MENAJE PREMIUM	7.500	150	1.125.000
MESEROS - BARMAN	110.000	18	1.980.000
TOTAL			18.860.000

COSTOS ADICIONALES			
Seleccionar			
	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Dj y Sonido Profesional	850.000	1	850.000
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			2.285.000
TOTAL CON ADICIONALES			21.145.000
IVA 16%			3.383.200
TOTAL EVENTO			24.528.200

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 NOVIEMBRE 25 DE 2016j

COCKTAIL DE BIENVENIDA \$ 4.800

Mojito o Michelada

PARRILLADA GOURMET (Servida a la Mesa) \$38.000

Entrada

Chorizo
Mini Morcilla
Papa Criolla

Plato Fuerte

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

POSTRE \$2.800

Cuajada con melao



COSTOS EVENTO DE GERDAU EN NOVIEMBRE 25 DE 2016j
OPCIÓN 2

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	150
	12:30 p.m. - 5:00 p.m.		07/09/2016
USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 4 horas y media (Horario Día y Noche)	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 12:30 p.m. - 5:00 p.m.			
COCTEL BIENVENIDA (Michelada o Mojito)	4.800	150	720.000
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua, té frío de la casa o Gaseosa	6.900	150	1.035.000
JUGO natural en agua	4.200	150	630.000
MENÚ NAVIDEÑO servido a la mesa	29.800	150	4.470.000
LICOR:			
CERVEZA (Nacional Aguila o Pocker - 4 por persona)	4.200	600	2.520.000
LENCERIA Y MENAJE PREMIUM	7.500	150	1.125.000
MESEROS - BARMAN	110.000	18	1.980.000
TOTAL			17.210.000

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
Dj y Sonido Profesional	850.000	1	850.000
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			2.285.000
TOTAL CON ADICIONALES			19.495.000
IVA 16%			3.119.200
TOTAL EVENTO			22.614.200

Forma de Pago: 50% al reservar y 50% antes del evento.
Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.



MENU NAVIDEÑO EVENTO NOVIEMBRE 25 DE 2016j

COCKTAIL DE BIENVENIDA \$4.800

Mojito o Michelada

MENU NAVIDEÑO \$29,800

Bandiola de Cerdo en Salsa Hawaiana

Suprema de Pollo al Jerez

Papa Duquesa

Ensalada Espinaca con Mango y Fresa

POSTRE

Brevas con Arequipe