



Bogotá, D.C. Septiembre 10 de 2016

***Dra.***

***LUZ DARY QUINTERO V***

***ALIMENTOS POLAR***

**Ciudad**

**Ref:** Fin de Año - Lanzamiento  
**Fecha:** Octubre 22 de 2016 (sábado)  
**Cel:** 3146794526  
**E-mail:** [luz.quintero@empresas-polar.com](mailto:luz.quintero@empresas-polar.com)

**Nombre:** Dra. Luz Dary Quitero V  
**Hora:** 8:00 AM A 6:00 PM  
**No Pers:** 600

Estimada Dra. Luz Dary Quitero

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 ALIMENTOS POLAR EN OCTUBRE 22 DE 2016s

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	600
	8:00 am a 6:00 pm		10/09/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 10 horas</b>	4.900.000	1	4.900.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. 8:00 pm a 2:00 am			
<b>DESAYUNO BAHIA PLATA</b> (ver anexos)	16.400	100	1.640.000
<b>ESTACIÓN</b> de café y aromática	3.900	100	390.000
<b>MENÚ DE GALA</b> plato servido a la mesa (ver anexos)	35.700	600	21.420.000
<b>REFRIGERIO</b> de la tarde (ver anexos)	1.500	600	900.000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua o Gaseosa	5.800	600	3.480.000
<b>LENCERIA Y MENAJE PREMIUM</b> mantel blanco camino y servilleta de color	7.500	700	5.250.000
<b>MESEROS - BARMAN</b> evento de 8 :00 m a 6:00 p.m.	110.000	36	3.960.000
<b>TOTAL</b>			<b>41.940.000</b>

COSTOS ADICIONALES			
Seleccionar	<b>COSTO</b>		
<b>SONIDO</b> Profesional para 100 pax con un (1) microfono de mano	850.000	1	850.000
Microfono de diadema para conferencista	140.000	1	140.000
Vídeo Beam de 10.000 lumen	1.080.000	1	1.080.000
Telón 3 metros x 4 metros	290.000	1	290.000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts	65.000	2	130.000
<b>TABLONES</b> con capacidad para 4 personas cada una		25	
<b>SILLAS RIMAX</b>		100	
<b>CARPA</b> de 12 x 12 con laterales con cortinas cerradas			
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts	65.000	9	585.000
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1.300.000		
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>3.075.000</b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b>45.015.000</b>
<b>IVA 16%</b>			<b>7.202.400</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>52.217.400</b>

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

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





**MENU DESAYUNO BAHIA PLATA EVENTO OCTUBRE 22 DE 2016s**

DESAYUNO BAHIA PLATA \$ 16.400

JUGO DE NARANJA O MANDARINA NATURAL

VARIEDAD DE FRUTAS  
Papaya, Banano o Fresas

HUEVOS PERICOS  
SALCHICHA  
MAZORCA DESGRANADA  
Sofreída en aceite de Oliva y Mantequilla

VARIEDAD DE PANES  
Baguette, Hojaldrado y Pan de Queso con mantequilla y mermelada

CAFÉ CON LECHE o CHOCOLATE





## **MENU DE GALA DE POLLO EVENTO OCTUBRE 22 DE 2016s**

MENU DE GALA DE POLLO \$ 35.700 (Incluye Postre)

ENTRADA \$6,000 OPCIONAL

Seleccionar una Opción

Boconccinis con Tomate a la Mediterranea

Cascos de tomate con boconccinis de Mozzarella, Aceite de Oliva, Albaca,

PLATO FUERTE \$ 25,800

Seleccionar Una opción

Pollo Saltado

Lo mejor de Perú, Suprema de Pollo, cebolla, Chile amarillo y Papa Sofreídas  
en

deliciosa salsa

Suprema de Pollo

Con Salsas: Bourguignon, Al Vino, a la Dijon, al Queso Azul o Finas Hierbas

Pollo Thai en Salsa de Maní y semilla de Ajonjolí

Con:

Ensalada Mediterránea

Y

Papa Duquesa

POSTRE \$3.900

Mousse de Café con Amaretto.





**MENU GOURMET No. 1 \$ 39,800**

**ENTRADA**

Crema de puerros

**PLATO FUERTE**

Lomito café de paris

Ensalada Mixta

Papa Duquesa

**POSTRE**

Tiramisú

**MENU GOURMET No. 2 \$ 39,800**

**ENTRADA**

Crema de champiñones

**PLATO FUERTE**

Steak tantana

Papa en pasta filo

Ensalada tres lechugas y piña deshidratada

**POSTRE**

Mousse de Limón





**MENU GOURMET No. 3 \$ 35,800**

ENTRADA

Coquille de Mariscos

PLATO FUERTE

Suprema de pollo con champiñones

Arroz salvaje

Petit poa en salsa de alcaparras

POSTRE

Crema de Chocolate

**MENU GOURMET No. 4 \$ 35,800**

ENTRADA

Bisque de langosta

PLATO FUERTE

Trucha paris

Papa a la paprika

Ensalada Mediterranea

POSTRE

Cheescake





## REFRIGERIO TARDE EVENTO OCTUBRE 22 DE 2016s

REFRIGERIO \$ 1,500c/u  
Seleccionar una Opción

Arepa de Huevo  
Kibe Zepeline con Tahine  
Carimañola de carne y queso

### OTRAS OPCIONES

REFRIGERIO \$ 2.000c/u  
Sándwich de mozzarella con tomate: aceite de oliva y orégano

REFRIGERIO \$ 2,500c/u  
Pastel de Hojaldre (Carne, queso, Pollo o dos dedos de queso)  
Vol Au con pollo y champiñones  
Quiche lorraine  
Baguette a la italiana (Mozarela, tomate, oliva y especias)