



Bogotá, D.C. Septiembre 21 de 2016

**Dra.**

***SARA SIERRA***

***JERONIMO MARTINIS COLOMBIA SAS***

**Ciudad**

<b>Ref:</b>	Fin de Año	<b>Nombre:</b>	Sra. Sara Sierra
<b>Fecha:</b>	Noviembre 18 de 2016(viernes)	<b>Hora:</b>	7:30 PM A 2:30 AM
<b>Cel:</b>	3227216570	<b>No Pers:</b>	260
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:sara.sierra@jeronimo-martins.co">sara.sierra@jeronimo-martins.co</a>		

Estimada Dra. Sara Sierra

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 JERONIMO MARTINS EN NOVIEMBRE 18 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	260
	7:30 p.m. - 2:30 a.m.		21/09/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 7 horas</b>	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción. De 7:30pm A 2:30 am			
<b>COCTEL BIENVENIDA</b> (Michelada o Mojito)	4.800	260	1.248.000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua, limonada o Gaseosa	5.800	260	1.508.000
<b>MENU GALA</b> plato servido a la mesa	35.900	260	9.334.000
<b>DE SALIDA:</b> Mini Consomé de Pollo con pan baguette	2.900	260	754.000
<b>LICOR:</b>			
<b>CERVEZA</b> (Cervezas club Colombia dorada y roja)	4.900	150	735.000
<b>AGUARDIENTE</b> ( Botella Antioqueño sin azúcar 750 ml 1 botella)	59.000	70	4.130.000
<b>GINEBRA</b> Beefeater	145.000	1	145.000
<b>LENCERIA Y MENAJE</b> en organza o satín	13.800	260	3.588.000
<b>SILLAS TIFFANY</b> Transparente	7.500	260	1.950.000
<b>CENTRO DE MESAS DESDE</b> \$40.000 según el diseño aprobado se ajustará el valor	40.000	26	1.040.000
<b>MESEROS - BARMAN</b>	110.000	25	2.750.000
<b>TOTAL</b>			<b>30.982.000</b>

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
Dj y Sonido Profesional	850.000	1	850.000
Micrófonos inalámbricos de solapa	75.000	2	150.000
Montaje de iluminación profesional tipo concierto	960.000	1	960.000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical)	65.000	9	585.000
<b>SHOWS</b>			
Carnaval de Barranquilla: 5 integrantes - Flauta de Millo, Guache Tambor Alegre, Tambor Llamador y Platillos bombo - 3 Bailarines * 45 Minutos	1.600.000	1	1.600.000
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>4.145.000</b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b>35.127.000</b>
<b>IVA 16%</b>			<b>5.620.320</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>40.747.320</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 DE GALA EVENTO NOVIEMBRE 18 DE 2016 \$35.900**

### **ENTRADA**

#### **Seleccionar Una Opción**

Coquille de Mariscos

Ceviche de Pescado Estilo peruano

Boconccinis con Tomate a la Mediterranea

Cascos de tomate con boconccinis de Mozzarella, Aceite de Oliva, Albaca, oregano y un Toque Balsamico

Crema de Camaron, Pollo, Espinaca, Tomate, Brocoli con Queso o Champinones

### **PLATO FUERTE**

#### **Seleccionar Dos Opciones**

##### **Medallon de Lomito**

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

##### **Medallones de Pollo**

Con Salsa de: Uchuvas, Naranja y Yerbabuena, Mango, Oporto, Cassis o al Jerez

**Suprema de Pollo Thai en Salsa de Maní y semilla de Ajonjolí**

**Filete de Mero en Salsa de Leche de Coco o Almendras**

**Con:**

Arroz Siete Hierbas, Negro con Ajonjolí, Paprika, al Curry, al Perejil o Almondini

O

Papa Duquesa

Y

Ensalada de Espinaca, Bacón, Mango y Fresas, Tres Lechugas, Mediterránea

Verduras Salteadas o Waldorf

### **POSTRE**

Mousse de Guanabana, mora, marcauya, fresa o limón

### **DE SALIDA**

Mini Consomé de Pollo con pan baguette **\$2.900**