



Bogotá, D.C. Septiembre 14 de 2015

Sr. Freddy Piamonte
Ciudad

Ref: Fin de Año
Fecha: Diciembre 7 de 2015 (Lunes)
Fijo:
E-mail: fpiamonte89@gmail.com

Nombre: Sr. Freddy Piamonte
Hora: 5:00 PM A 12:00 AM
No Pers: 160

Estimada Sr. Freddy Piamonte:

De acuerdo a nuestra conversación, Te doy precio súper especial en todo. Podemos partir de esta cotización e ir cambiando lo que deseen para ajustarnos lo mas cerca que podamos al presupuesto, ya que nuestro trabajo es garantizar la satisfacción de cada uno de nuestros clientes que depositan su confianza en nuestra experticia para que su evento sea todo un éxito.

Todos los servicios y elementos que le estamos ofreciendo garantizan un evento espectacular.

Recuerde que nuestro equipo profesional se encarga de todos los detalles.

Por favor no dude en contactarnos para resolver cualquier inquietud que pueda tener.

Cordialmente,

POLO BARRERA
Bahía Centro de Convenciones
TEL.6486276/67 CEL: 300 239 1362

A continuación presentamos el detalle del costo de los servicios incluidos y menú.

COSTOS EVENTO DE FREDDY PIAMONTE EN DICIEMBRE 7 DE 2015

de: 5:00:00 p.m. a: 12:00 a.m. 16/9/15

DETALLE DEL SERVICIO PLAN LUNES

	PRECIO	CANT.	160
USO EXCLUSIVO DEL CENTRO x 7 Horas de 5Pm a 12Am	2.800.000	1	2.800.000
Montaje día _____, Hora: _____	PENDIENTE	1	PENDIENTE
DE LLEGADA: 3 Por por persona (Mini Hojaldre de Carne(1), Queso (1), Pollo (1)	3.600	160	576.000
COCTEL DE BIENVENIDA (Michelada)	4.800	160	768.000
BEBIDAS ILIMITADAS :Agua Hielo Gaseosa	5.800	160	928.000
PARRILLADA EMPRESARIAL (Servido a la Mesa)	29.800	160	4.768.000
POSTRE (Varia de Acuerdo a la selección)			
Consomme de Pollo con Baguette	2.800	160	448.000
BEBIDAS FUERTES			
Whisky Buchanan`s, Old Parr 750 ml	154.000		
Whisky Sello Rojo, Something Special 750 ml	114.000		
Vodka Kiprinsky 700 ml	95.000		
Vodka Smirnoff 700 ml	109.000		
Mojito o Cahipirigna -1 Por Persona	9.800		
Margarita 1 Por Persona	12.000		
Martinni Dry 1 Por Persona	12.800		
Martinni Liches 1 Por Persona	13.500		
Tetrapack -Aguardiente Antioqueño -250 MI	26.000	80	2.080.000
Tetrapack -Ron Viejo de Caldas-250MI	26.000	80	2.080.000
COSTOS LENCERIA Y MENAJE CORPORATIVO (Mantel Blanco, Camino y Servilleta de Color)	6.500	160	1.040.000
Costo adicional, depende de la selección final	-	-	-
MESEROS -BARMAN	100.000	16	1.600.000
	TOTAL		\$ 17.088.000

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA Y SON VALIDOS POR 60 DIAS

OPCIONALES (Seleccionar)	PRECIO	CANT	VALOR
Modulo Tarima 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts según Requerimiento Dj o Grupo M.	65.000		
Punto de Luz Adquirido cuando traen grupo Musical	600.000	1	600.000
Video Beam (2000 Lumens) y Pantalla	140.000		
Sala Lounge para 12 personas	220.000		
Mesa Coctelera con tres sillas tipo huevo	140.000		
	TOTAL		\$ 600.000
	SUBTOTAL		\$ 17.688.000
	IVA 16%		\$ 2.830.080
	TOTAL EVENTO		\$ 20.518.080

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

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

PARRILLADA EMPRESARIAL \$ 29,800

Carne de Res
Pollo BBQ
Lomo de Cerdo
Chorizo
Papita Richie Salada
Platano Maduro
Guacamole Y Aji Casero

PARRILLADA GOURMET \$38,000

Entrada \$6,000
Chorizo
Mini Morcilla
Papa Criolla

Plato Fuerte \$32,000

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

OTRAS OPCIONES DE PASABOCAS

Escoger Opciones

Costo Und

Langostinos Tempura (U 16-20)	\$4.700
Con Salsa Solla, Jengibre y Miel o Mayonesa a la Naranja	
Fondue de Queso con Pan Aleman	4.500
Barquetica con Scargot a las 5 Hierbas	4.500
Prociutto con Queso Crema y Datiles	4.500
<i>Calamares Fritos</i>	3.980
Delicadamente Apanados con Panko con Salsa Marinara de tomates frescos	
Salmon Marinado al Eneldo	3.900
Mero costrado con salsa de Uchuvas o Tartaleta con KaniKama	3.900
Mini Brocheta de Frutas Achocolatadas	3.900
Mini Brocheta de Lomo Balsamico o Bourgignon	3.900
Con Cuadritos de pimenton, Cebolla y un toque de Salsa Balsamica	
Pacific Sushi Roll (2 unds)	3.400
Salmon, Queso Crema, Ikura, Ginger y Wasabi	
Barquetas de Cangrejo con Queso crema y Amapola	3.400
Mini Vol au Vent o Tartaleta de Ceviche de Camaron	3.400
Mini Quiche de Salmon con Queso Crema y Cebollin	3.400
Mini Quiche Lorraine	3.400
Tartaleta de Espinaca y Queso Ricota	3.400
Huevos de Codorniz a la Hungara	3.400
Mini Brocheta Napolitana	3.400
Cubitos de Mozzarella y Tomates Cherry marinados en Aceite de Oliva, Oregano y Albahaca	
Mini Brocheta de Pollo Thai o Teriyaki	3.400
Con Deliciosa Salsa de Mani o Salsa Teriyaki y Miel	3.400
Mini Quiche de Pollo al pesto con Champiñones	3.400
Mini Vol au Vent con Carne a la Bolognesa	3.400
<i>Empanadita Gourmet (2)</i>	3.200
Canape de Pollo o Tostadas con Pate Finas Hierbas	3.200
Tostadas con Salami y Oregano	2.900
Choricitos a la Diabla o con Guacamole o con Mini Arepa(2)	2.900
Tortilla Española sobre Tostada de Baguette al Ajillo (2)	2.900
Kibe con Tahine	2.400
Carimañola de Carne o Queso con Dip de suero Costeño	1.990
Croqueta de Mero, Pollo o Queso / Salmon \$2.400	1.990
Mini Hojaldres de Carne, de Pollo y Dedito de Queso(3)	3.600

OPCIONES DE POSTRES

Escoger Opcion

Costo Und

Mousse de Guanabana, mora, maracuya, fresa, freijoa, limon o Mango con salsa de frutos rojos o inglesa	\$2.500
Cuajada con Melao	\$2.800
Flan de Queso con caramelo	\$2.800
Torta de Vainilla con salsa de Chocolate	\$2.800
Brevas con arequipe y queso	\$3.200
Carlota de Chocolate	\$4.000
Tiramisu	\$7.000