



Bogotá, D.C. Septiembre 28 de 2016

**Dra. Sandra Carolina Gallego Biagi**  
LG  
Ciudad

<b>Ref:</b>	Corporativo	<b>Nombre:</b>	Dra. Sandra Gallego
<b>Fecha:</b>	Diciembre 9 de 2016(Viernes)	<b>Hora:</b>	7:30 PM A 2:30 AM
<b>Fijo:</b>	8964000 Ext. 4204	<b>No Pers:</b>	200
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:sandra.gallego@lge.com">sandra.gallego@lge.com</a>	<b>Cel:</b>	3103452921

**Estimada Dra. Sandra Gallego**

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.

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



## COSTOS EVENTO DE LG EN DICIEMBRE 9 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	200
	7:30Pm - 2:30Am		9/30/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 8 horas</b>	3,800,000	1	3,800,000
Incluye: Salones, terrazas y parqueaderos privados. Mesas de madera, Sillas de Madera y Calefaccion. Asistencia antes y durante el evento de nuestro equipo de profesionales que incluye: Asesor de Eventos, Jefe de protocolo, Capitan, Logística (parqueaderos, aseo baños, ropero, stewart)			
<b>MONTAJE</b>	<b>PENDIENTE</b>	<b>1</b>	<b>PENDIENTE</b>
<b>COCTEL DE BIENVENIDA (Mojito o Caipirihna)</b>	4,800	200	960,000
<b>DE LLEGADA:</b> (Mini Brocheta de Pollo Thai o Teriyaki (1 unds por invitado))	3,400	200	680,000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua, Hielo y Gaseosa	5,800	200	1,160,000
<b>MENU DE GALA</b> (Servido a la mesa)	39,800	200	7,960,000
<b>POSTRE:</b> Varía de acuerdo a su seleccion-Ver anexo-desde	2,500	200	500,000
<b>DE SALIDA:</b> Consomé de Pollo con baguette	4,800	200	<b>PENDIENTE</b>
<b>BEBIDAS FUERTES</b>			
Vino Tinto Serafino Cabernet Merlot 750 ml	49,900	25	<b>PENDIENTE</b>
Aguardiente Antioqueño Botella 750 ml	79,000	50	3,950,000
Cerveza Nacional Aguila o Poker en lata 3 Por invitado	4,200	600	2,520,000
<b>LENCERIA Y MENAJE PREMIUM</b>	7,500	200	1,500,000
<b>MESEROS - BARMAN</b>	110,000	15	1,650,000
<b>TOTAL</b>			<b><u>24,680,000</u></b>

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
Grupo Musical Son del fuego (8 Musicos): 3 Salidas (60 min) + DJ (Bienvenida, Cena, Fiesta). 8 horas en total incluye 5horas de fiesta. Incluye Iluminacion y sonido profesional.	6,500,000	1	6,500,000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical)	65,000	9	585,000
Parrandon Vallenato (Acordeon, Caja, Guacharaca y Cantante)	950,000	1	<b>PENDIENTE</b>
Carnaval de Rio (3 Garotas - 3 Bailarines) Integracion * 45 Minutos	1,950,000	1	<b>PENDIENTE</b>
Carnaval de Barranquilla (5 integrantes - Flauta de Millo, Guache Tambor Alegre, Tambor Llamador y Platillos bombo - 3 Bailarines) * 45 Minutos	1,750,000	1	<b>PENDIENTE</b>
Mesa Coctelera con tres sillas tipo huevo	140,000		<b>PENDIENTE</b>
Sala Lounge Para 12 personas cada una	220,000		<b>PENDIENTE</b>
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b><u>7,085,000</u></b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b><u>31,765,000</u></b>
<b>IVA 16%</b>			<b><u>5,082,400</u></b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b><u>36,847,400</u></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 EJEMPLO \$39.800 Sin Postre**

**ENTRADA OPCIONAL \$6.000**

**Seleccionar Una Opcion**

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

**PLATO FUERTE \$33.800**

**Seleccionar Dos Opciones**

Medallon de Lomito  
Con Salsas: Bourguignon, Al Vino, a la Dijon, al Queso Azul o Finas Hierbas  
Suprema de Pollo Thai en Salsa de Mani 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, Bacon, Mango y Fresas, Tres Lechugas, Mediterranea  
o Bouquetiere de Verduras

**POSTRE \$2.500**

Mousse de Guanabana, mora, maracuya, fresa, frejola, limon o Mango con salsa de frutos rojos o inglesa