



Bogotá, D.C. Septiembre 8 de 2016

Dra.

PATRICIA ACEVEDO

CONEXIA

Ciudad

Ref:	Fin de Año	Nombre:	Dra. Patricia Acevedo
Fecha:	Noviembre 18 de 2016(viernes)	Hora:	8:00 PM A 2:00 AM
Cel:	5528800	No Pers:	100
E-mail:	pacevedo@conexia.com		

Estimada Dra. Patricia Acevedo,

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 CONEXIA EN NOVIEMBRE 18 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	100
	8:00 p.m. - 2:00 a.m.		08/09/2016
USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 6 horas	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 8:00 p.m. - 2:00 a.m.			
COCTEL BIENVENIDA Mojito, Cahipiríña, Vodka Blue	9.800	100	980.000
BEBIDAS ILIMITADAS: Hielo, Agua o Gaseosa	5.800	100	580.000
MENU GALA sin entrada. Plato servido a la mesa	33.800	100	3.380.000
PONQUE AMELIA GIL (libra para 40 personas)	220.000	3	550.000
LICOR:			
CERVEZA Nacional Aguila o Poker en lata 5 Por invitado	4.200	500	2.100.000
RON Viejo de Caldas (5 tragos x persona)	79.000	28	2.212.000
LENCERIA Y MENAJE PREMIUM mantel blanco camino y servilleta de color	7.500	100	750.000
MESEROS - BARMAN	110.000	11	1.210.000
TOTAL			16.182.000

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
Grupo Musical Son del Fuego (8 Músicos) 3 tandas de 60 min. Montaje de Sonido e iluminación. DJ para a la orquesta mientras NO estén en tarima	7.000.000	1	7.000.000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical)	65.000	9	585.000
TOTAL ADICIONALES			8.435.000
TOTAL CON ADICIONALES			24.617.000
IVA 16%			3.938.720
TOTAL EVENTO			28.555.720

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

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 Mozarella, Aceite de Oliva, Albaca, oregano y un Toque Balsamico

Pacific, California, Dinamite Sushi Roll

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

MENU DE GALA SIN ENTRADA PLATO FUERTE \$33.800

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 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, Noisette, Parisien, Timbal de papa o Filo

Y

Ensalada de Espinaca, Bacon, Mango y Fresas, Tres Lechugas, Mediterranea

o Bouquetiere de Verduras, Verduras Salteadas o Waldorf