



Bogotá, D.C. Noviembre 12 de 2016

**Dra.**

***HEIDI ARIAS***

***AVIATUR SA***

**Ciudad**

<b>Ref:</b>	COCTEL SANOFI	<b>Nombre:</b>	Dra. HEIDI ARIAS
<b>Fecha:</b>	Noviembre 28 de 2016 (Lunes)	<b>Hora:</b>	12:00 m A 6:00 pm
<b>Fijo</b>	(571) 3817111 Ext 10174	<b>No Pers:</b>	340
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:heidi.arias@aviatur.com">heidi.arias@aviatur.com</a>		

Estimado Dra. Heidi Arias

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**

Km. 4.5 Vía La Calera  
Bogotá, Colombia

Tels: 648-6276  300-239-1360  
[www.bahiacc.com](http://www.bahiacc.com)



## COSTOS EVENTO DE AVIATUR - SANOFI EN NOVIEMBRE 28 DE 2016

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	340
	8:00 p.m. - 10:00 p.m.		12/11/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 2 horas</b>	1.900.000	1	1.900.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción.			
<b>COCTEL DE BIENVENIDA pequeño:</b> (Cahipiriña, Michelada, Mojito, Daiquiri)	4.800	340	1.632.000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua o Gaseosa	5.800		
<b>PASABOCAS (5 por persona - ver anexo)</b>			
• Pacific Sushi Roll (2): Salmon, Queso Crema, Ikura, Ginger y Wasabi	3.400	340	1.156.000
• Mini Brocheta de Pollo Thai Salsa de Maní o Teriyaki y Miel	3.400	340	1.156.000
• Mini Brocheta de Lomo Balsámico o Bourguignon con cuadritos de pimiento	3.900	340	1.326.000
• Tartaleta de Espinaca y Queso Ricota	3.400	340	1.156.000
<b>LICOR: (1 copas por personas)</b>			
<b>VINO tinto</b> Serafino Cabernet Merlot Bt 750 ml	49.900	21	1.047.900
<b>VINO blanco</b> Santo Loreto botella 750ml	59.900	21	1.257.900
<b>MESEROS - BARMAN</b>	95.000	26	2.470.000
<b>TOTAL</b>			<b>13.101.800</b>

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
<b>DJ CROSSOVER Y AMBIENTAL</b> Incluye sonido.	850.000	1	850.000
Micrófono de diadema para conferencista	140.000	1	
Telón y video beam 2000 lumens	240.000	1	240.000
Un (1) Telón y un (1) video beam 3500 lumens	250.000	2	500.000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento)	65.000	1	65.000
Sala Lounge para 12 invitados	220.000	4	
Mesa Coctelera con tres sillas tipo huevo	140.000	4	
<b>CENTRO DE MESAS DESDE \$40.000</b> según el diseño aprobado se ajustará el	40.000	8	
Sombrillas Calefactoras para la Terraza	130.000	8	
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>1.655.000</b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b>14.756.800</b>
<b>IVA 16%</b>			<b>2.361.088</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>17.117.888</b>

Forma de Pago: 50% al reservar y 50% antes del evento. Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.