



Bogotá, D.C. Octubre 8 de 2016

Dra.

PAMELA MORENO

Ciudad

Ref:	Conferencia Disciplina Positiva	Nombre:	Sra. Pamela Moreno
Fecha:	Nov 22 de 2016 (Martes)	Hora:	8:00 AM A 5:00 PM
Fijo o Cel:	3174012986	No Pers:	50
E-mail:	ladisciplinapositivapann@gmail.com		

Estimada Dra. Pamela Moreno

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 CONFERENCIA DISCIPLINA POSITIVA - PAMELA MORENA
NOVIEMBRE 22 DE 2016 (Martes)

PROGRAMA ESPECIAL INCLUYE:	PRECIO	CANT	TOTAL
USO con Exclusividad: *9 Horas - 8:00 Am a 5:00 Pm	Cortesía	1	Cortesía
El Día Martes 22 Noviembre de 2016			
Incluye: Mesas, Sillas, Personal de logística, Calefacción, Parqueos, Planta Emergencia			
PROGRAMA ESPECIAL EMPRESAS QUE INCLUYE: (50 personas)	69.900	50	3.495.000
REFRIGERIO y BEBIDAS AM			
ALMUERZO CORPORATIVO (Entrada, Plato Fuerte y Postre)			
REFRIGERIO y BEBIDAS PM			
ESTACION PERMANENTE DE CAFÉ Y LIMONADA NATURAL			
VIDEO BEAM (2000 LUMENS)			
PANTALLA de 2.4 x 2.4 mts			
WI-FI			
SONIDO Y 1 MICROFONO			
LENCERIA Y MENAJE			
MESEROS			
	SUBTOTAL EVENTO		3.495.000
	IVA 16%		559.200
	TOTAL EVENTO		4.054.200

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



MENU SEMINARIO No. 1

ENTRADA

Brusqueta de Mariscos al gratín

PLATO FUERTE

Colitas de Mero al Coco
Papa Torneada
Ensalada Primavera

POSTRE

Carlota de chocolate

MENU SEMINARIO No. 2

ENTRADA

Ceviche de Tilapia con pesto de albahaca y rúgula

PLATO FUERTE

Pollo Córcega
Papa Mediterránea
Flan de Vegetal

POSTRE

Cuajada de la casa



MENU SEMINARIO No. 3

ENTRADA

Antipasto

PLATO FUERTE

Posta Costeña

Papa puré con tres quesos

Zanahorias Glaseadas

POSTRE

Mousse de Fresa con salsa de frutos rojos

MENU SEMINARIO No. 4

ENTRADA

Brusqueta con Champiñones

PLATO FUERTE

Puntica de Lomo a la Mexicana

Verduras Saute

Papa rellena

POSTRE

Flan de Queso



MENU SEMINARIO No. 5

ENTRADA

Crema de tomate con queso crispy

PLATO FUERTE

Suprema de pollo oriental
Milhoja de papa
Arroz Pilaf

POSTRE

Cuajada con melao

MENU SEMINARIO No. 6

ENTRADA

Bisque de Langosta

PLATO FUERTE

Filete de Mero en salsa de almendras
Patacón o chips de Plátano
Verdura caliente

POSTRE

Torta de vainilla con salsa inglesa



MENU SEMINARIO No. 7

ENTRADA

Crema de champiñones

P LATO FUERTE

Pollo a la campesina

Ensalada florentina

Arroz blanco

POSTRE

Fresas con Crema

MENU SEMINARIO No. 8

ENTRADA

Crema de tomate

P LATO FUERTE

Bistec a la criolla

Arroz al curry

Papa a la francesa

Ensalada

POSTRE

Ponqué con Salsa Inglesa



OTRAS OPCIONES DE REFRIGERIO

Escoger una opción por cada refrigerio

- Pasteles de hojaldre (carne, queso, pollo o dedos de queso)
- volauvent con pollo y champiñones
- Quiche lorraine
- Arepa de huevo
- Kibes zepeline con tahine
- Carimañolas de carne y queso
- Baguette a la italiana (mozzarella, tomate, oliva y especias)
- Pastel gloria o arequipe
- Pan de chocolate o cinamon roll
- Minis : browni, pastel de arequipe, corazón, pan de chocolate y cinamon roll
- Pari ie nne (huevo cocinado, salchicha y rodajas de baguette)
- Sándwich de jamón con ensalada de huevo
- Sándwich de pollo con salsa de champiñones
- Sándwich de mozzarella con tomate aceite de oliva y orégano
- Sándwich de jamón y queso
- Sándwich de ensalada de huevo
- Tartaleta tibia de espinacas y queso crema
- Tortilla española con baguette
- Tartaleta de frutas con crema del chef
- Copa de frutas con yogurt
- Fresas con crema

BEBIDAS: café con leche, té, aromática, gaseosa o jugo.