



Bogotá, D.C. Agosto 31 de 2016

Doctor
Juan Carlos Ibarra
Ciudad

Ref:	Despedida 2015	Nombre:	Juan C. Ibarra	
Fecha:	Noviembre 25 v	Hora:	10:30 Am. A: 06:00 Pm.	
Celular:	311 448 4726	No Pers:	380	
E-mail:	showmas@hotmail.com	Tel:		

Estimado Juan Carlos:

De acuerdo a nuestra conversación, adjunto la cotización de su evento, con varios Menús. Podemos partir de esta cotización e ir cambiando lo que desee para ajustarnos lo más cerca que podamos a sus deseos y 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
- Opciones de Menú preparados 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

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

Cordialmente,

MIGUEL BARRERA
Bahía Centro de Convenciones
TEL.6486276/67 CEL: 300 239 1349

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

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

Km. 4 Vía La Calera

Bogotá - Colombia

Teléfonos: 648 6276 – 6486267 – 300 239 1360

COSTOS EVENTO JC IBARRA EN NOV. 25 DE 2016v				
		de: 10:30 AM	a: 6:00PM	Sep 1 / 2016
DETALLE DEL SERVICIO		PRECIO	CANT.	380
USO EXCLUSIVO de Instalaciones hasta 8 horas Incluye: Salón, Mesas, Sillas, Logística, Calefacción, 200 parqueos		2,600,000	1	2,600,000
COCTEL DE BIENVENIDA: Michelada o Mojito		4,800	380	1,824,000
DE LLLEGADA: 3 (Croqueta de Pollo, Choricitos a la Diabla y Tortilla Espanola Baguette)		5,970	380	2,268,600
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua, Limonada Natural o Gaseosa		5,800	380	2,204,000
MENU NAVIDEÑO: Plato Fuerte Servido a la Mesa		25,900	380	9,842,000
DE SALIDA: Consome de Pollo al Jerez con Baguette		3,200	304	972,800
BEBIDAS FUERTES				
DESCORCHE Bot. x 750 ml: Segun Cantidad		40,000		0
COCTEL MOJITO		4,800		0
CERVEZA (Poker o Aguila) 3 x invitado		4,200		0
LENCERIA Y MENAJE Costo adicional, depende de la selección final		6,900	380	2,622,000
MESEROS -BARMAN		90,000	30	2,700,000
TOTAL SERVICIOS:				25,033,400
NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA Y SON VALIDOS POR 60 DIAS				
OPCIONALES (Seleccionar)		PRECIO	CANT	VALOR
Modulo Tarima 2.40 x 1,20 mts c/u (Cantidad Según requerimientos)		65,000		0
Dj con Sonido Profesional y 1 Microfono (No incluye luces)		750,000		0
Fotografo: 2 Cabinas x 2 hrs y DVD con 300 fotos) (\$200.000 hora adicional)		1,700,000		0
Salas Lounge x 12		200,000		0
Mesa alta Coctel y 3 sillas Huevo		95,000		0
Calefactor en terrazas		150,000		0
DECORACION TEMATICA NAVIDEÑA: Incluye 38 centros de Mesa		2,800,000	1	2,800,000
TOTAL ADICIONALES				2,800,000
TOTAL SERVICIOS Y ADICIONALES				27,833,400
IVA 16%				4,453,344
TOTAL EVENTO				32,286,744
Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.				
Forma de Pago: 50% al reservar y 30% en Nov 15 y 20% antes del Evento.				

MENU NAVIDAD
COCKTAIL DE BIENVENIDA \$4.800
Mojito o Canelazo
PASABOCAS (2) \$3.980
Al Llegar
Seleccionar 2
Carimañola de Carne o Queso con Dip de suero Costeño
Tortilla Española con Baguette
Choricitos con Salsa Dijon
Bebidas: Limonada Natural, Agua o gaseosa
MENU \$ 25.900
Bondiola con Salsa BBQ Jack Daniel's
Suprema de Pollo a la Dijon o Teriyaki
<i>Papa New york o Parisienne</i>
Ensalada de Espinaca con Mango y Fresas o Verduras Calientes
Postre \$ 3.800
<i>Mousse de Maracuya y Amaretto</i>
De Salida (Opcional) \$ 3.200
Midi Consome de Pollo al Jerez con Baguette

MENU MEJICANO
COCKTAIL DE BIENVENIDA \$4.800
Mojito o Michelada
PASABOCAS (2) \$ 3.980
Seleccionar 2 Opciones
Nachos con Dip de Queso o Frijol
Choricitos con Guacamole
Empanadita Gourmet con Guacamole
Tostaditas Mejicanas (\$500 mas)
Bebidas: Agua de Tamarindo, Agua o gaseosa
BUFFET MEJICANO \$27.800
<i>Arroz Mejicano</i>
<i>Frijoles Refritos</i>
<i>Pico de Gallo</i>
<i>Flautas de Carne o al Pastor o Taco de Carne</i>
Enchiladas de Pollo en Salsa Verde
Guacamole y Aji Casero
Postre \$ 2.800
<i>Flan de Vainilla</i>
De Salida (Opcional) \$ 4.200
Sopa de Tortilla

MENU PARRILLADA EJEMPLO EVENTO
COCKTAIL DE BIENVENIDA
Mojito o Canelazo
DE LLEGADA
Tortilla Espanola con Baguette
Croqueta de Mero, Pollo o Queso
Bebidas: Agua, limonada natural o gaseosa y Hielo
PARRILLADA (Servida a la Mesa) \$27.800
Carne de Res
Pollo BBQ
Lomo de Cerdo
<i>Chorizo</i>
Papita Richie Salada
Platano Maduro
Guacamole y Aji Casero
POSTRE (Opcional) \$2.800
<i>Casco de Naranja o Queso campesino con Arequipe</i>

MENU DE GALA EJEMPLO	
ENTRADA \$ 8,500	
Seleccionar Una Opcion	
Coquille de Mariscos	
Boconccinis con Tomate a la Mediterranea	
Cascos de tomate con boconccinis de Mozarella, Aceite de Oliva, Albaca, oregano y un Toque Balsamico	
Ceviche de Pescado Estilo peruano	
PLATO FUERTE \$ 29,300	
Seleccionar 2 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 Ajonjoli	
Bandiola de Cerdo a la BBQ	
Con:	
Arroz Siete Hierbas, al Curry, al Perejil o Almondini	
O	
Papa Duquesa, Noisette, Parisien	
Y	
Ensalada de Espinaca, Mango y Fresas, Tres Lechugas, Mediterranea	
o Waldorf	
POSTRE \$4.400	
Mousse de Chocolate y Amaretto	

MENU RETRO (80's)
DE LLEGADA
Coctel:
Mini Perro Caliente y Mini Hamburguesa \$5.400
con Chips de Patacon
Carritos Nostalgia de Pop Corn \$ 790.000
Bebidas: Agua, Limonada Natural o gaseosa
ESTACION DE BUFFET \$ 27.800
Arroz Mixto Oriental (Con Carne y Pollo)
Mini Brochetas de Queso y Tomate Cherry
Midi Brochetas de Carne y Pollo Con Salsa Teriyaki
Croquetas de Pollo y Queso
Mini Empanadas y Deditos de Queso
Mesa de Postres: (100 unds de c/u) \$ 3.200
Mini Brownies, Mini Pastel Gloria y Mini Alfajores
DE SALIDA
Consome de Pollo con Baguette
<i>Las Estaciones de Buffet incluyen Frutero</i>

OTRAS OPCIONES DE PASABOCAS		Mayo 27/16
Escoger	Opciones	Costo Und
	Langostinos Tempura (U20-25)	4,900
	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	
	Tartaletas 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 Mozarella 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	2,490
	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)	4,800