



Bogotá, D.C. Septiembre 2 de 2016

**Dra.**

***IVONNE ANDREA NIÑO C.***

***JERONIMO MARTINIS COLOMBIA SAS***

**Ciudad**

<b>Ref:</b>	Fin de Año	<b>Nombre:</b>	Sra. Ivonne Andrea Niño
<b>Fecha:</b>	Noviembre 25 de 2016(viernes)	<b>Hora:</b>	7:30 PM A 2:30 AM
<b>Cel:</b>	310 793 50 13	<b>No Pers:</b>	280
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:sara.sierra@jeronimo-martins.co">sara.sierra@jeronimo-martins.co</a>		

Estimada Dra. Tatiana Lara

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 JERONIMO MARTINS EN NOVIEMBRE 25 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	280
	7:30 p.m. - 2:30 a.m.		02/09/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 7 horas (Horario Dia y Noche)</b>	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 7:30pm A 2:30 am			
<b>COCTEL BIENVENIDA</b> (Michelada o Mojito)	4.800	280	1.344.000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua, limonada o Gaseosa	5.800	280	1.624.000
<b>MENU GALA</b> plato servido a la mesa	35.900	280	10.052.000
<b>DE SALIDA:</b> Mini Consomé de Pollo con pan baguette	2.900	300	870.000
<b>LICOR:</b>			
<b>CERVEZA</b> (Cervezas club Colombia dorada y roja)	4.900	150	735.000
<b>AGUARDIENTE</b> ( Botella Antioqueño sin azúcar 750 ml 1 botella)	59.000	70	4.130.000
<b>GINEBRA</b> Beefeater	145.000	1	145.000
<b>LENCERIA Y MENAJE PREMIUM</b>	7.500	280	2.100.000
<b>CENTRO DE MESAS MOTIVO NAVIDEÑO</b>			pendiente
<b>MESEROS - BARMAN</b>	110.000	28	3.080.000
<b>TOTAL</b>			<b>29.616.000</b>

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar			
Decoracion Tematica	Pendiente	1	Pendiente
Dj y Sonido Profesional	850.000	1	850.000
Microfonos inalambricos de solapa	75.000	2	150.000
Montaje de iluminación profesional tipo concierto	960.000	1	960.000
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical)	65.000	9	585.000
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1.300.000	1	1.300.000
<b>SHOWS</b>			
Carnaval de Barranquilla: 5 integrantes - Flauta de Millo, Guache Tambor Alegre, Tambor Llamador y Platillos bombo - 3 Bailarines * 45 Minutos	1.600.000	1	1.600.000
Show de Salsa	Pendiente	1	Pendiente
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>6.295.000</b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b>35.911.000</b>
<b>IVA 16%</b>			<b>5.745.760</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>41.656.760</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 EVENTO NOVIEMBRE 25 DE 2016**  
**ENTRADA OPCIONAL**

**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

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

**PLATO FUERTE**

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 Ajonjoli

Filete de Mero en Salsa de Leche de Coco o Almendras

**Con:**

Arroz Siete Hierbas, Negro con Ajonjoli, Paprika, al Curry, al Perejil o Almondini

O

Papa Duquesa

Y

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

Verduras Salteadas o Waldorf

**POSTRE**

Mousse de Guanabana, mora, marcauya, fresa o limon