



Dirección
Cra 71d #49a-52 Normandia



Whatsapp
3133402534



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Horario
Lunes a Viernes 9:00am - 6:00pm
Sábados 9:00am a 1:00pm



PLAN TODO INCLUIDO 100 INVITADOS

DATOS DEL CLIENTE

Nombre: _____

Teléfono: _____

E-mail: _____

Celular: _____

DATOS DEL EVENTO

Tipo de evento: _____

Invitados: _____

Lugar: _____

Fecha y hora: _____

MENÚ

Entrada:	Crema o ensalada
Dos carnes:	Pollo - res o pollo - cerdo
Arroz:	O vegetales
Papa:	O Ensalada de acompañamiento
Postre:	A escoger
Bebida:	Gaseosa

PONQUÉ

En pastillaje o crema suave **(Ofrecemos diferentes diseños)**
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto

BRINDIS

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola
Jugo de Naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteleria ilimitada con o sin licor, barman e insumos.

PERSONAL DE SERVICIO

1 Coordinador
5 Meseros / incluido coordinador
2 Chef o auxiliar de alimentos
1 Dj - cuando el evento lo requiera.

MENAJE

Plato base de lujo
Vajilla cuadrada *(entrada, fuerte, postre y ponqué)*
Cubiertos *(Dorado o plateado)*
Cristalería *(vasos largos y cortos, copas champaña, agua y/o vino)*
Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué
Incluye todo el menaje necesario para garantizar la calidad del evento.



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



Whatsapp
3133402534



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Horario
Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm



MESAS Y SILLAS

Mesa redonda con mantelería de lujo
Mesa rectangular vintage
Mesa de lujo para ponque
Mesa de lujo para ubicar el cofre (*lluvia de sobres*)
Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (*bebidas*)
Sillas Tfanny- Cross Back - Fenix

MANTELERIA

Manteles redondos de lujo
Caminos para mesas de invitados
Fajón / cinta (*color a escoger*)
Servilletas en tela (*color a escoger*)

DECORACIÓN

Centros de mesa en Flores y rosas
Arreglo Floral para mesa de ponqué
Decoración de cofre, pala y sierra (*ponqué*)
Entrada decorada con antorchas, velas y pétalos
Baking de lujo con arco en globos o flores
Techos según salón

SONIDO

2 Cabinas de sonido con amplificación
1 Micrófono inalámbrico
Luces audio-ritmicas y laser
1 Camara de humo
1 Dj - música variada a escoger
Presentación protocolaria (*maestría*)
Pantallas tipo concierto
Pista led

TRANSPORTE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano
Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



Whatsapp
3133402534



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Horario
Lunes a Viernes 9:00am - 6:00pm
Sábados 9:00am a 1:00pm



OPCIONES DE MENÚ

MENÚS GOURMET

PARA PLANES TODO INCLUIDO

Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es tipo inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito entre tus invitados.

Todos los menús incluyen **una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida, y postre.** Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.

MENÚ A1

Entrada: Ensalada rusa
Carne: Lomo fino en salsa de vino oporto
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz: Primavera
Papa: Croqueta de papa
Postre: Arroz con leche y naranja
Bebida: Gaseosa
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales
Carne: Pernil de cerdo en salsa de mango
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Mousse de distintas frutas
Bebida: Gaseosa
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa
Carne: Carne de Res en salsa a la pimienta
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**

MENÚ D1

Entrada: Ensalada primaveral
Carne: Pernil de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **Incluido en el plan sin costo adicional**



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Horario
Lunes a Viernes 9:00am - 6:00pm
Sábados 9:00am a 1:00pm



Whatsapp
3133402534

MENÚS GOURMET PLUS

Si prefieres un Menú Gourmet Plus en tu evento, contamos con un chef encargado de realizar una deliciosa creación. (puedes contar con este servicio por un precio adi



www.

MENÚ A2

Entrada: Ensalada César
 Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
 Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
 Arroz: Con ajonjolí
 Papa: Cascos de papa
 Postre: Suspiro de merengón con fresas
 Bebida: Gaseosa
 V/u: **\$ 8.500 adicionales al plan**

MENÚ B2

Entrada: Ceviche de chicharrón
 Carne: Salmón al gruyere marinado al eneldo
 Pollo brillantado en mozzarella
 Arroz: Arroz primavera
 Papa: A la crema
 Postre: Crema de fresas
 Bebida: Gaseosa
 V/u: **\$ 24.300 adicionales al plan.**

MENÚ C2

Entrada: Camarones al ajillo
 Carne: Lomo de res en pimienta verde
 Filete de trucha en salsa teriyaki
 Arroz: Verde
 Papa: Al vapor
 Postre: Crepes de almendras
 Bebida: Gaseosa
 V/u: **\$ 27.100 adicionales al plan.**

MENÚ D2

Entrada: Ceviche de mango
 Carne: Pollo relleno de manzana y jamón en salsa miel mostaza
 Lomo al Jerez
 Arroz: Primavera
 Papa: Pipian
 Postre: Queso con dulce de papayuela
 Bebida: Gaseosa
 V/u: **\$ 19.000 adicionales al plan.**



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp
3133402534



Horario
Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm



MODIFIQUE SU MENÚ

PARA PLANES TODO INCLUIDO

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

Recuerda : Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado sin embargo si tienes un menú diferente, no te preocupes, si se encuentra dentro del presupuesto nosotros te lo preparamos a tu gusto! .

Los menús infantiles no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.

Los servicios adicionales no tienen descuento.



PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

Carne de res y pollo.
Pernil de cerdo y pollo
Sólo con pollo, 250 gr. aprox

OTRAS OPCIONES:

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

Menú con lomo

Lomo de res y pollo.
Lomo de cerdo y pollo

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 16.000

Menú sólo lomo,

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

Menú (sin pollo)

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u
Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox.

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 17.000

Menú sólo lomo

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

LOMO O PERNIL DE CERDO

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp
3133402534



Horario
Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm

CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hierbas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agri dulce
8. A la mostaza
7. Hogao
8. Chimichurri

PECHUGA DE POLLO

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (*jamón y queso*)
5. A la florentina (*jamón, queso, espinaca, pimentón*)
6. Rellena con manzanas y jamón
6. Relleno de ciruela y queso

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (**Repollo, espinaca, pimentón**)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agri dulce
11. Al kiwi
12. Tamarindo
13. Miel mostaza
14. Aurora
(Pasta de tomate y naranja)
15. Úngara
(Cebolla, pimentón, tocineta,
tomate y pimienta.)

salsas



Dirección

Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail

Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp

3133402534

Horario

Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm

Sabados 8:00am a 1:00pm

ENTRADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*lechuga, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada menor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hievas*)
7. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)
12. Verdura Oriental
Salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón

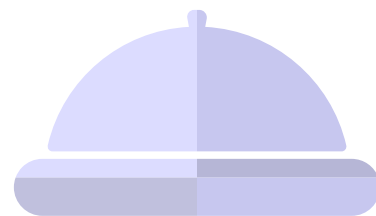
POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la pamesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
10. Cascos de papa



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp
3133402534



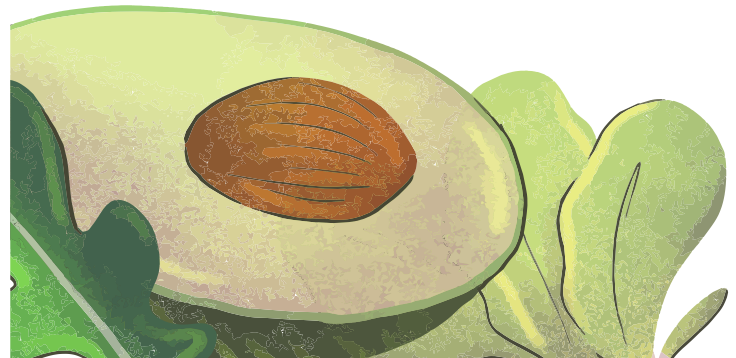
Horario
Lunes a Viernes 9:00am - 6:00pm
Sabados 9:00am a 1:00pm



MENÚS VEGETARIANOS

Queremos complacerte a ti y tus invitados. Es por ésta razón que hemos creado 4 diferentes opciones de menús vegetarianos, para que escojas el que más se acomode a tus preferencias.

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.



MENÚ V1

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones rellenos
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al vapor
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V3

Entrada: Ensalada rusa
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Al vapor
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp
3133402534



Horario
Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm



MENÚS INFANTILES

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.



MENÚ N1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENÚ N2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENÚ N3

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENÚ N4

Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENÚ N4

Salchipapas y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Nota: El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un valor adicional. \$4.800



Dirección

Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail

Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp

3133402534



Horario

Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm



COCTELES Y PASABOCAS

Plan de coctelería ilimitada

4 cocteles distintos a escoger entre:

1. Whiskey sour
2. Old fashioned
3. Daiquiri
4. Margarita
5. Black russian
6. White russian
7. Grasshopper
8. Orgasmo
9. Piña colada
10. Gin fizz
11. Planters punch
12. Tequila sunrise
13. Screwdriver
14. caipirinha
15. Cuba libre
16. Mojito
17. Kamikaze
18. Melon ball
19. Blue lagoon

VALOR ADICIONAL AL PLAN \$ 1.000.000 PÁRA 40 PERSONAS

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles, Se obsequia exhibición de flairbartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

Valor unitario pasabocas

- \$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones
- \$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ
- \$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas
- \$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña
- \$ 6.800 Mini brochetas de pollo y res
- \$ 4.200 Roll de ciruela y tocineta
- \$ 6.000 Patacón con carne desmechada
- \$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
- \$ 5.200 Mini volován relleno de sour cream con tocineta
- \$ 8.800 Salmón coco loco
- \$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo
- \$ 3.500 Enyucaditos de carne
- \$ 4.200 Croquetas de atún
- \$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso
- \$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agridulce
- \$ 3.200 Canapé de mozzarella, tomate y jamón
- \$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
- \$ 3.600 Huevos montados
- \$ 4.200 Cascos de papa con alioli
- \$ 4.800 Marranitas del pacífico
- \$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo
- \$ 5.800 Ceviche de chicharrón
- \$ 4.800 Rollitos de ropa vieja
- \$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún
- \$ 4.600 Montaditos de carne o pollo
- \$ 3.800 Mini sandwich

\$ 280.000 Mesa de dulces y snacks (Candy Bar)

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor)



Dirección
Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail
Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp
3133402534



Horario
Lunes a Viernes 9:00am - 6:00pm
Sábados 9:00am a 1:00pm



TABLAS GOURMET

Con costo adicional al plan

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso.

Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.

LIGHT

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

Valor :\$22.000 por persona

TRADICIÓN

Carnes y quesos semimaduros acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$25.000 por persona

GRAN RESERVA

Carnes y quesos de larga maduración acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$32.000 por persona

DELICIA DE MAR

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmón, calamares, langosta y langostinos.

Valor :\$35.000 por persona

Carnes frías:

Jamón ahumado
Jamón cordero
Jamón de cerdo
Jamón de pollo

Pechuga de pavo

Quesos:

Queso campesino
Queso doble crema
Queso gruyere
Queso holandés
Queso mozzarella
Queso paipa
Queso pera
Queso sabana

Opciones



Dirección

Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail

Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp

3133402534



Horario

Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm



ACERCA DEL SERVICIO

- Duración del evento, 7 horas continuas *(No incluye tiempos de montaje)*
- No incluye salón *(El cliente lo contrata por cuenta propia)*
- Pre Montaje el día anterior al evento o 6 horas antes el mismo día del evento
- Desmontaje en 2 horas el mismo día del evento
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados *(Para dos personas)*
- Degustación sin contrato a \$ 80.000 para dos personas, *(No Reembolsables si contrata el evento)*
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles son propiedad de *"Cocteles y Eventos"*.
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo *(Sin saldo pendiente)*
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo *(No cheques)*
- Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor total del Evento.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

FORMA DE PAGO

- 1 pago - 10% a la firma del contrato
- 2 pago - 60% diez días antes del evento
- 3 pago - 30% el día del evento antes de servir los alimentos

VALOR TOTAL DEL PLAN 100 INVITADOS

\$ 16.200.000

Cordialmente

Oscar Javier Basto

Representate legal
Cocteles Y Eventos



Dirección

Cra 71d #48a-52 Normandia



E-mail

Contacto@luxuryeventos.com.co



Whatsapp

3133402534



Horario

Lunes a Viernes 8:00am - 6:00pm
Sábados 8:00am a 1:00pm