



# LUXURY

## EVENTOS



*COTIZACION*

**PLAN TODO  
INCLUIDO**





# PLAN TODO INCLUIDO



## DATOS DEL CLIENTE

Nombre: \_\_\_\_\_  
 Teléfono: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_  
 Celular: \_\_\_\_\_

## DATOS DEL CLIENTE

Tipo de evento: \_\_\_\_\_  
 Invitados: \_\_\_\_\_  
 Lugar: \_\_\_\_\_  
 Fecha y hora: \_\_\_\_\_

### menú

**Entrada:** Crema o ensalada  
**Dos carnes:** Pollo – Lomo de Res  
 pollo –Lomo de cerdo  
 O vegetales

**Arroz:** O Ensalada de  
**Papa:** acompañamiento  
 A escoger

**Postre:** A escoger  
**Bebida:** Gaseosa

### ponqué

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

### BRINDIS

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

### menaje

Plato base de lujo Vajilla (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.

### 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.

# TRANSPORTE

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

## 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

## 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, Tablero personalizado y antorchas  
Baking de lujo con arco en globos o flores  
Techos según salón

No se realiza ningun descuento si no deseas manteleria en mesas.

## SONIDO TIPO CON-CONCIERTO

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

## MANTELERIA

Manteles redondos de lujo  
Caminos para mesas de

invitados  
Fajón / cinta (color a escoger)

Servilletas en tela (color a escoger)



MENÚS GOURMET

OPCIONES  
DE MENÚPARA 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.

## 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

## 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

## 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

## 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

# MENÚ 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 adicional)

## 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 ajonjoli  
**Papa:** Cascos de papa  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/U:** \$ 8.500 adicionales



## MENÚ B2

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

## 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

## MENÚ D3

**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





*MENÚS GOURMET*

# PARA PLANES TODO INCLUIDO



## MODIFIQUE SU 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! .

### 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*

- \$ 8.500 Menú con lomo :**
  - Lomo de res y pollo.
  - Lomo de cerdo y pollo
- \$ 16.000 Menú sólo lomo :** Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox
- \$ 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.
- \$ 17.000 Menú sólo lomo :** Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

## LOMO DE CERDO

*SALSAS*

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

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

MODIFIQUE MENU



## LOMO DE RES

### SALSAS

- |                          |                                  |                |
|--------------------------|----------------------------------|----------------|
| 1 Al vino oporto         | 5 A la barbacoa                  | 9 A la mostaza |
| 2 A las finas<br>hiervas | 6 A la mostaza                   | 10 Hogao       |
| 3 A la pimienta          | 7 De tocineta con<br>champiñones | 11 Chimichurri |
| 4 De champiñones         | 8 Agridulce                      |                |

## ARROZ

### PREPARACIONES:

- |                            |                                       |   |                                   |
|----------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 Rellena con<br>vegetales | 3 Rellena con queso y<br>champiñones  | 5 A la florentina<br>(jamón, queso,<br>espinaca,<br>pimentón) | 6 Rellena con<br>manzanas y jamón |
| 2 Rellena con queso        | 4 A la cordon bleu<br>(jamón y queso) |   | 7 Relleno de<br>ciruela y queso   |

## PECHUGA DE POLLO

### PREPARACIONES:

- |                            |                                       |   |                                   |
|----------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 Rellena con<br>vegetales | 3 Rellena con queso y<br>champiñones  | 5 A la florentina<br>(jamón, queso,<br>espinaca,<br>pimentón) | 6 Rellena con<br>manzanas y jamón |
| 2 Rellena con queso        | 4 A la cordon bleu<br>(jamón y queso) |   | 7 Relleno de<br>ciruela y queso   |

### SALSAS

- |                       |                 |   |
|-----------------------|-----------------|---|
| 1 Al vino             | 6 De maracuyá   | 6 Al kiwi                               |
| 2 De champi-<br>ñones | 7 Hawaiana      | 12 Tamarindo                            |
| 3 De mango            | 8 Al queso      | 7 13. Miel mostaza                      |
| 4 Al curry            | 8 9. Al tequila | 8 Aurora ( Pasta de tomate y naranja )  |
| 5 Al brandy           | 9 10. Agridulce | 9 Úngara ( Cebolla, pimentón, tocineta, |
|                       | 10              | 10 tomate y pimienta. )                 |

# MODIFIQUE SU 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! .

## ENTRADAS

**Tortilla de vegetales** (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla)

**Ensalada César** (lechuga, queso, tocineta, pan en cuadritos)

**Ensalada de la casa** (habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz)

**Ensalada del jardín** (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango)

**Ensalada manor** (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)

**Ensalada rusa** (papa en cuadros, arveja, julianas

de habichuela, zanahoria, mayonesa a las

**Ensalada waldorf** (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)

**Ensalada primavera** (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)

**Ensalada Tennessee** (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)

**Ensalada verduras calientes** (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)

**Mixtura de verduras y frutas** (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)

**Verdura Oriental Salsa soya**, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón

## POSTRES

Cuajada con melado  
Suspiro de merengón con fresas  
Mousse de distintas frutas  
Crema de fresas  
Queso con dulce de papayuela  
Bananas a la naranja  
Arroz con leche y naranja  
Bananas a la naranja  
Arroz con leche y naranja  
Dulce de durazno con queso  
Brevas con arequipe

## PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Al ajillo  
Al perejil  
A la parmesana  
Al vapor  
Pipián  
Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)  
A la crema  
Puré amarillo  
Torta de papa  
Croquetas de papa  
Cascos de papa





MENÚS GOURMET

# OPCIONES 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  
**Arroz:** habichuela  
**Papa:** Con ajonjolí  
**Postre:** Papa al ajillo  
 Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/U:** \$5.500 adicionales

## 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:** \$5.500 adicionales

## menú v3

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

## 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:** \$5.500 adicionales



*MENÚS GOURMET*

# OPCIONES DE MENÚ



## 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.

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

*menú n1*

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

*menú n2*

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

*menú n3*

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

*menú n4*

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

*menú n4*

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

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



### PLAN DE COCTELERÍA ILIMITADA

## COCTELES Y PASABOCAS

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

### 4 COCTELES DISTINTOS A ESCOGER

ELIJE TRES COCTELES DE TU PREFERENCIA.

#### COCTELES

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

### VALOR UNITARIO PASABOCAS

#### ENTRADAS

- |  |  |
|--|--|
| \$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones                | \$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agridulce  |
| \$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ                        | \$ 3.200 Canapé de mozzarella, tomate y jamón        |
| \$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas                   | \$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo |
| \$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña                   | \$ 3.600 Huevos montados                             |
| \$ 6.800 Mini brochetas de pollo y res                   | \$ 4.200 Cascos de papa con alioli                   |
| \$ 4.200 Roll de ciruela y tocineta                      | 3 4.800 Marranitas del pacífico                      |
| \$ 6.000 Patacón con carne desmechada                    | \$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo             |
| \$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo        | \$ 5.800 Ceviche de chicharrón                       |
| \$ 5.200 Mini volován relleno de sour cream con tocineta | \$ 4.800 Rollitos de ropa vieja                      |
| \$ 8.800 Salmón coco loco                                | \$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún        |
| \$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo                       | \$ 4.600 Montaditos de carne o pollo                 |
| \$ 3.500 Enyucaditos de carne                            | \$ 3.800 Mini sandwich                               |
| \$ 4.200 Croquetas de atún                               |  |
| \$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso                 |  |

#### MESAS DE POSTRES

Cheesecake  
Mini Merengones  
Fresas con chocolate  
Shot Gelatina

**INCLUIDO SOLO PARA BODAS**

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) **INCLUIDO SOLO PARA QUINCE AÑOS**



# TABLAS GOURMET

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.

## TABLAS

**Gran reserva** Carnes y quesos de larga aduración 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

**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

## OPCIONES

### CARNES FRÍAS

- 1 Jamón ahumado
- 2 Jamón cordero
- 3 Jamón de cerdo

- 5 Jamón de pollo
- 6 Pechuga de pavo

### QUESOS

- 1 Queso campesino
- 2 Queso doble crema
- 3 Queso gruyere
- 4 Queso holandés

- 5 Queso mozzarella
- 6 Queso paipa
- 7 Queso pera
- 8 Queso sabana

## 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

VALOR TOTAL DEL PLAN DEPENDE DE LA CANTIDAD DE INVITADOS

## 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

Cordialmente

Representate legal Cocteles Y Eventos



SERVICIO