

Plan Todo Incluido !!!



MENÚ SELECCIONA A TU GUSTO EN **LA CARTA MENÚ**.

Entrada: Frias o calientes

Fuerte: Dos Carnes de res, cerdo, peces, aves.

Dos acompañamientos: Arroz, papa, deditos de queso, etc.

Ensaladas o vegetales a escoger.

Bebida: Gaseosa

Postre a escoger.

Te brindamos alimentos con los correctos procesos de manipulación y manufactura.

Todo nuestro personal utiliza el debido uniforme y elementos de protección. Los alimentos son llevados a tu mesa usando menaje con las mejores condiciones de desinfección y cubiertos debidamente empacados.

PONQUÉ

En pastillaje , con costo adicional.

Crema suave (diseño a escoger)

Disponibles en tradicional masa blanca o negra, tres leches, milky way, mocca o sniker.

Nota: Sin ponqué, descuenta \$2.000.00 de este plan.

Consulta Mesas de Postres más adelante, en esta puedes acomodar el ponqué y tomar las fotos.

Se lleva a la mesa con cubiertos empacados.



CHAMPAÑA

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

Nota: Sin champaña, descuenta \$4.000.00 por persona de este plan.

Las copas de champaña se ubican en cada puesto de acuerdo al protocolo de bioseguridad.



BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas.

Coctel

Pasante (agua, hielo, soda)



Toda la cristalería se manipula de acuerdo a nuestro protocolo de bioseguridad, brindando un correcto uso de los vasos para cada invitado y del menaje de servicio. La zona de bar o bebidas queda limitada por medidas de distanciamiento y normatividad de protocolo.

PERSONAL DE SERVICIO

1 Coordinador de evento y bioseguridad

Meseros (1 por cada 30 invitados, incluido el coordinador)

Chef o auxiliar de alimentos

Auxiliar de cocina.

1 Persona de mantenimiento

1 persona de logística por cada 60 personas.

Todo el personal ha sido previamente capacitado para el correcto uso del protocolo de bioseguridad. Se ha normatizado el uso de tapabocas, guantes, careta y debido uniforme en nuestro personal. El personal de Logística se encarga de toma de temperatura, control de entrada y planilla de todos los asistentes al evento.

Somos concientes que el principio fundamental en materia de bioseguridad es el buen uso de todos los elementos, protocolos y comportamientos en pro de la buena salud de nuestros colaboradores, anfitriones, invitados y todo el entorno social.

MENAJE



Vajilla cuadrada (entrada, fuerte, postre y ponqué)

Cubiertos (cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué)

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 el óptimo desarrollo del evento.

Nota: El menaje empleado se lava, desinfecta y se manipula conforme con el protocolo de bioseguridad. La disposición

y empleo del menaje se limita al uso personal e intransferible para cada invitado.

MESAS Y SILLAS

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u.

Mesa redonda para ubicar el ponqué .

Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre (lluvia de sobres).

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (bebidas).

Sillas Rimax sin brazos.

Nota: Con sillas tiffany (sin Rimax), aumenta \$4.500.00 por persona a este plan.

La distribución de mesas se hace junto con el y el respectivo manejo de espacios y distanciamiento social. Los invitados serán ubicados de acuerdo a grupo familiar y/o social frecuente, de acuerdo a la normatividad vigente y en cantidades que estén permitidas.

MANTELERÍA

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados, color a elegir.

Mantel redondo para mesa de ponqué, color a elegir.

Mantel redondo para mesa de cofre.

Tapas o caminos para mesas de invitados color a elegir.

Tapa de lujo para mesa de ponqué, color a elegir.

Forros para sillas Rimax, color a elegir.

Fajón / cinta o pañoleta color a elegir.

Servilletas en tela, color a elegir.

Las servilletas en tela son de uso decorativo, con los cubiertos se entrega servilleta de un solo uso.



DECORACIÓN

Centros de mesa a convener (naturales, artificiales, cristales o personalizados)

Montaje de mesa de ponqué y copas principales decoradas

Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué).

Entrada decorada con antorchas.



Montajes para quinceañera, con tematica a escoger

Nota: Consulta decoraciones adicionales y/o mesas de postres temáticas. Puedes contratar avisos love, 15, amor, carreta y mesa vintage, cilindros etc.

Las temáticas mas usadas (valor adicional) son; vintage, Victoria Secret, Coco Chanel, neón, Paris, Hollywood, mar/oceano, casino, noche de estrellas, Candy y tematicas infantiles... anímate a preguntarnos!!!



SONIDO

2 Cabinas de sonido de 1.000 w cada una.

2 bajos activos de 1.000 w cada uno.

2 tripodes para cabina.

1 consola analoga de 4 canales.

1 Micrófono inalámbrico

1 Micrófono alambrico.

1 Estructura sencilla para luces

5 Par led pequeños 18x1 w.

1 Laser.

1 Luz audio ritmica.

“ Cabezas móvileslm 108

1 Cámara de humo.

1 Video Beam (opcional)

1 Explosión Ventury.

1 Dj

1 Maestro de ceremonia y animador.

4 Luces audio-ritmicas y laser

Nota: Sin sonido, luces y maestría, descuenta \$400.000 de este plan. Con estructura tipo concierto (12 luces) aumenta 250.000

Con estructura tipo concierto (12 luces) y 2 pantallas led de 55" aumenta 450.000



GUARDAROPAS

1 Guardaropas, incluye operador.

FOTOGRAFIA.

Estudio Fotografico professional, incluye cuadro de entrada o pendon, remembranza, 40 fotos en fisico.

FILMACION.

Video profesional, editada y musicalizada, se entrega original y copia.

MESA DE DULCES.

Mesa de Postres con Decoración Incluida

1 postre por persona (a escoger entre arroz con leche, esponjados o muss, gelatinas),

Fuente de chocolate

Crispetera

Algodon de azucar

Confiteria

BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS.

1 Estacion de bebidas frias y calientes (café, aromaticas, agua fresca, ilimitada)

COCINA.

1 Cocina completamente dotada

TRANSPORTE DE INVITADOS

Ofrecemos el servicio de transporte desde Bogotá, Mosquera, Funza, Bojaca, Facatativa, con costo a definir, según el sitio de recogida-llevada y el numero de personas.



ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD

Habilitaremos los siguientes elementos en el sitio del evento

- 1 dispensador de gel antibacterial de pedal
- 1 Tapete de desinfección
- 1 Termómetro digital infrarrojo
- 1 planilla de control de ingreso



IMPORTANTE

1. ACLARACIONES DEL SERVICIO - NO INCLUYE

- El salón se entrega en perfecto estado de aseo y limpieza, razón por la cual se debe devolver en las mismas condiciones, por el cual se debe cancelar la suma de \$100.000.00 en el momento de firmar el contrato o al cancelar el último abono, por concepto de aseo del salón.
- Servicio de Parqueadero no está incluido, el cual se puede reservar a costo de los usuarios en tres parqueaderos ubicados a 50 metros del Salón.
- El consumo de bebidas alcohólicas, baile, coreografías, actividades grupales, música, estarán regulados por la normatividad vigente en el Municipio, en el Departamento y en el País y en todo caso serán bajo responsabilidad única del anfitrión y los invitados.
- El cliente debe proveer lista de invitados y su respectiva ubicación en las mesas.
- El cliente debe informar a todos sus invitados los protocolos de bioseguridad del lugar y del evento, con el ánimo de fomentar los buenos cuidados en salud y la prevención del covid-19.
- El personal de logística se encarga de la toma de temperatura y registro de invitados para temas del Covid 19.

- Los asistentes al evento deben llevar y usar tapabocas en todo momento, a excepción de los tiempos de alimentación, hacer uso debido del lavado y desinfección de manos y respetar el distanciamiento social.
- El salón se entrega fumigado, certificado, jabón antibacterial, toallas de un solo uso en los baños, secador de manos eléctrico, elementos de aseo (escoba y trapero) y señalización de espacios.
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Todos los artículos incluidos en el Plan seleccionado son en calidad de alquiler para el evento
- El tiempo para el montaje y desmonte se coordinará con los clientes, según el tipo de evento.
- Duración del evento hasta siete horas continuas, según el tipo de evento contratado (no incluye tiempos de montaje ni de desmontaje)
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- Para autorizar la iniciación del evento se debe estar a paz y salvo (sin saldo pendiente)
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo o transferencia entre cuentas (no cheques - no tarjetas)
- Si el cliente desiste del evento o lo aplaza por más de 90 días calendario, se sancionará con el 50% del valor total del Plan, si el desistimiento ocurre entre los últimos diez días anteriores al evento, el cliente deberá pagar la totalidad del servicio contratado, aunque este fuese cancelado, salvo fuerza mayor o caso fortuito, los cuales deben demostrarse plenamente y la aceptación queda a juicio del Salón.
- Se debe realizar contrato de mutuo acuerdo.
- Se debe realizar un depósito de garantía en efectivo por valor de \$500.000.00, el cual cubre eventuales daños, deposito que se reintegrara máximo dos días hábiles posteriores a la fecha de realización del evento, siempre y cuando no se hayan presentado daños, sustracciones o perdida de cualquier equipo y/o elemento de las instalaciones utilizadas en el evento, lo mismo que las que se encuentran en las instalaciones del Colegio Pedagógico Ingles. Si el depósito no cubre el valor de los

- eventuales daños y/o sustracciones, el cliente debe pagar los valores correspondientes para reponer a nuevo lo sustraído o dañado, llevándose los elementos dañados.
- Personas adicionales se cobran al mismo precio.
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados
- Degustación sin contrato a 40.000,00 reembolsables si contrata el evento
- Whisky no incluido, el cliente lo provee

FORMA DE PAGO

- Primer pago

Mínimo 50 % del valor total a la firma del contrato.

- Segundo pago

Mínimo 25 % del valor del contrato o el valor necesario para completar el 75 % del valor del contrato, quince días antes del evento.

- Tercer pago

Saldo pendiente 25 % del valor del contrato, o el porcentaje necesario hasta completar el 100 % del valor del contrato, el día del evento antes de autorizar el ingreso del primer invitado.

TABLA Valor Total del Plan 50 Invitados*

2.989.000

Esperamos esta información cumpla con sus expectativas de servicio, calidad y precio y desde ahora será muy grato atenderlo a Usted y a sus invitados, con los más altos estándares de calidad, seguros que regresaran a este su Colpein Salón de Eventos y Recepciones de Madrid, Cundinamarca.

ADICIONALES AL PLAN PONEMOS PRECIOS?

Mobiliario Valor uni.

Silla tiffany 4.500

Silla tiffany para niño 3.500

Sala lounge 8 pts y mesa de centro 150.000

Sala vintage 5 puestos 200.000

Bar con luz led 90.000

Carreta para ponque o postres 80.000

Bar con luz 80.000

DECORACIÓN

Apliques en servilletas desde 700

Decoración de iglesia, carro y bouquet desde 300.000

Letras grandes LOVE con luz 90.000

Letras grandes AMOR con luz 90.000

Numero grandes 15 con luz 50.000

Cilindros grandes lisos para ponqué y flores x 3 90.000

Stand temático de Fotografía desde 250.000

Arco de globos organico desde 160.000

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Pasabocas

Mesa de pasabocas sal y dulce

Consomé de despedida

CARTA MENÚ PARA PLANES TODO INCLUIDO

Selecciona un menú o modifícalo a tu gusto.

Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio. Los servicios y/o menús adicionales no tienen descuento.

MENÚS PARA ESCOGER SIN COSTO ADICIONAL

Menú 1

Entrada: Crema verde o ensalada Tenessi

Carne de res en salsa de vino

Pechuga rellena de queso en salsa de frutos secos

Arroz primavera

Papa a la crema

Postre: Muss de Mora

Bebida: Un vaso de gaseosa

Incluido en el plan sin costo adicional

Menú 2

Entrada: Crema Champiñones o Mixtura de verduras

Pernil de cerdo en salsa de kiwi

Pechuga rellena de verduras en salsa de queso

Arroz almendrado

Torta de papa

Postre: Cuajada con melao

Bebida: Un vaso de gaseosa

Incluido en el plan sin costo adicional



Menú 3

Entrada: Crema de Zanahoria o Roll de vegetalesne de res en salsa a la pimienta

ellena con espinaca en salsa de champiñones

Arroz rojo

Croqueta de papa

Postre: Queso con dulce de papayuela

Bebida: Un vaso de gaseosa

Incluido en el plan sin costo adicional



Menú 4

Entrada: Crema de pollo o ensalada Waldorf

Carne de res en salsa a las finas hierbas

Pechuga rellena de pera y manzana en salsa de queso

Arroz playero

Papa al perejil

Postre: Muss de Maracuyá

Bebida: Un vaso de gaseosa

Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚS GOURMET CON COSTO ADICIONAL AL PLAN

Menú Gourmet 1

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno de jamón y queso al cordon blue
Bouquetier de verduras
Arroz en crepe sellado
Croqueta de papa
Postre: n/a
V/u: 6.000 adicionales al plan

Menú Gourmet 2

Entrada: Timbal de champiñones
Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo
Pollo abrillantado en mozzarella y champiñones
Arroz silvestre en pasta filo
Papa al parisén
Postre: Fruta flambeada
Bebida: Un vaso de gaseosa
\$7.500.00 adicionales al plan

Menú Gourmet 3

Entrada: buquer de espárragos
Lomo de res en pimienta verde
Rosetones de trucha en salsa de almendras
Primavera de verduras
Papa duquesa
Postre: Mus de amareto
Bebida: Un vaso de gaseosa
\$7.500 adicionales al plan

Menú Gourmet 4

Entrada: Antipasto de frutas
Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa
\$ 7.500.00 adicionales al plan.

ORGANIZA TU MENÚ

Tu Menú Incluye

Entrada: Ensalada o crema

Fuente: Carne de res o cerdo

Pechuga de pollo

Arroz o vegetales

Acompañamiento (papa) o ensalada

Postre: A escoger

Bebida: Gaseosa

Notas: El cambio de carne de res o perril de cerdo por lomo de 130 gr. tiene un costo adicional de 3.000 c/u. Sí deseas hacer otras modificaciones, consulta un asesor para conocer su valor adicional.

Selecciona tu menu a continuación:

Carne de Res

Carne con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones
- salsa borracha
- salsa de tocineta con champiñones

Carne de Cerdo

Perril de cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela
- salsa de frutos rojos
- salsa de frutos amarillos
- salsa al agras

Pechuga de pollo

Pechuga en las siguientes preparaciones:

- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)

Galantina de Pollo

Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa de champiñones
- salsa de criolla
- salsa roja
- salsa al queso
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa a la criolla
- salsa miel mostaza
- salsa al curry
- salsa de maracuyá

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

- arroz blanco
- arroz verde
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz almendrado
- arroz de coco
- arroz con especias y frutos secos
- arroz con verdura
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz ajonjoli
- arroz primavera
- arroz al pimentón

Puedes cambiar el arroz por vegetales



ORGANIZA TU MENÚ

Papa o Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- croquetas de papa
- Papa al queso
- Papa pera.

Ensaladas

- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cubitos)
- ensalada de la casa (arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)

Postre

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- muss de Mango
- muss de Mora
- muss de Fresa
- muss de Maracuyá
- muss de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Durazno en almibar con queso
- Cheesecake



- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacin, cebollitas, salsa)

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

MENÚ INFANTIL PARA PLANES TODO INCLUIDO

Menú Infantil 1

Pierna pernil apanado o nuggets de pollo

Chips de papa

Copa de gelatina

Cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 2

Lasagna de pollo, carne o mixta

Tajadas de pan

Copa de fruta o gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 3

Hamburguesa o perro caliente

Chips de papa

Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 4

Pan kooc de pollo

Ensalada del jardín

Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



PASABOCAS PARA PLANES TODO INCLUIDO

Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada

Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón

Brochetas mixtas en salsa

Colombinas de pollo a la BBQ

Huevitos a la orly

Brochetas de fruta

Rosas de Salmon.

Mini crepes tropicales

Princhos de ciruela y tocineta

Patacón carne desmechada

Fileticos de pollo grillé

Empanaditas de carne y pollo

Anillos de Calamar

Mini club

Albondigas a la diablo

Coctel de mariscos

2 Arreglos florales pequeños

Kit Accesorios decorativos + bases ponqué





CONTÁCTANOS

Teléfono 8253036

Celular – Whatsapp 3213045265

Correo

colpein@hotmail.com - colpein@colegiopedagogicoingles.edu.co

Recibimos todas las tarjetas debito, credito y pagos PSE.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN