

Datos del cliente _____

Nombre: _____

Teléfono: _____

Celular: _____

E-mail: _____

Datos del evento _____

Clase: _____

Invitados: 50 INVITADOS

Fecha y hora: _____

Ubicación: _____

**"Bienvenidos,
gracias por su interés en nuestros servicios.
Estos son los servicios ofrecidos para su
evento, tenga en cuenta que puede
seleccionar a su gusto el menú, ponqué,
decoración, mantelería, mobiliario, música,
entre otros, y así vivir una experiencia única
con una fiesta que cumpla todas sus
expectativas, además su evento siempre
tendrá un coordinador para estar atento
a sus requerimientos"**

MENÚ



Escoger en la carta menú - (página 5)

Ejemplo:

Entrada: Ensalada o crema

Fuerte: Carne de res o cerdo

Pechuga de pollo

Arroz o vegetales

Acompañamiento (papa) o ensalada

Postre: Mus a escoger

Bebida: Gaseosa

Detalles del servicio

Seleccione su menú en la "Carta Menú" de la página 5. Los alimentos son servidos a la mesa.

Eventos y alquileres asume la alimentación de todo su personal logístico.

Sí selecciona lomo a cambio de carne, aumente \$1.500 por invitado.

Menú Gourmet desde \$4.500 adicionales.

PONQUÉ



En pastillaje o crema suave (sabor y diseño a escoger)

Detalles del servicio

Seleccione envinado masa blanca o negra, tres leches, brownie, amaretto, semillas de amapola o milky way.

Sí usted no requiere el servicio de ponqué, descuento \$1.500 por invitado.

CHAMPAÑA

Brindis con champaña Katich® Casa del Rin blanca o rosada

Detalles del servicio

La champaña Katich tiene certificación

lcontec, gracias a su sabor y calidad.

Sin champaña descuento \$700 por invitado.

BAR



BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola

Jugo de Naranja

Agua mineral

Hielo para todo el evento

Cocteles con Vodka y zumo de naranja

Detalles del servicio

Para otra clase de cocteles por favor consultar con un asesor.

El cliente provee el whisky u otro licor de su gusto.

Eventos y Recepciones brindará el servicio de vasos cortos y el hielo necesario sin costo adicional.

PERSONAL



PERSONAL DE SERVICIO

- 1 Coordinador de evento
- 2 Meseros / incluido coordinador
- 1 Chef o auxiliar de alimentos
- 1 Auxiliar de cocina
- 1 Dj - sujeto a contratación de sonido
- Detalles del servicio
- Se realiza el evento con personal debidamente capacitado, supervisados por un coordinador de evento.

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
- Detalles del servicio
- El montaje de "plato base" tendrá un costo adicional de \$500 cada uno.
- Cubertería de lujo tendrá un valor adicional de \$500 por pieza.
- En caso de requerir copa de vino (no tiene costo), favor informar al asesor otro tipo de menaje debe ser sometido a previa cotización.

MOBILIARIO



- 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 bar (bebidas), Sillas Rimax sin brazos
- Detalles del servicio
- Servicio opcionales (sujetos a disponibilidad)
- Con sillas tiffany color ocre o plateada (sin Rimax) a \$ 4.500 c/u más transporte si es necesario. Salas lounge 10 puestos y mesa de centro a \$160.000 más transporte si es necesario. Barra bar con luz \$100.000 más transporte si es necesario.

TEMÁTICAS



- FIESTA TEMÁTICA - opcional (no incluida)
- Disponemos de decoración temática (vintage, oeste, casino, carnaval, hawai, artica, candy, parisina, shabby chic, neon, tomorrow, etc), para determinar el valor total del plan con temática consulte un asesor.
- Servicios adicionales Además puede alquilar con nosotros; salas lounge o vintage, barra bar, estructura de luces tipo concierto, sonido con karaoke y los stand temáticos para fotografía.... son útiles y cambian la decoración de su evento.

MANTELES



Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (blancos). Mantel redondo para mesa de ponqué (color a escoger). Mantel redondo para mesa de cofre (blanco) Tapa de lujo para mesa de ponqué (velo blanco) Forros para sillas (multiusos blancos) Fajón / cinta (color a escoger) Servilletas en tela (color a escoger) Servicio opcionales

Puede seleccionar mantel base de color para mesa redonda, consulte un asesor los colores disponibles.

Tapas en velo o de lujo generan costo adicional, consulte un asesor.

Muselinas blancas (velos largos para sillas) \$ 1.100 c/u.

FLORES



DECORACIÓN

Centros de mesa en flores y rosas o cilindros de cristal decorados

Arreglo floral para mesa de ponqué

Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué)

Entrada decorada con antorchas, velas en cristales y pétalos

Servicio opcionales para 15 años(incluidos)

Para quince años el plan incluye sin costo el candelabro, rosas para el vals, puf para cambio de zapatilla (si es necesario).

Servicio de decoración de iglesia, arreglo de carro para la novia, azahares, bouquet de la novia, desde \$250.000, consulte un asesor para mayor información.

Servicio adicionales

Aplicques para ser villetas desde \$300 y

decoración para columnas y escaleras.

Luz led "par 64" para dar ambiente de colores, desde 30.000 c/u.



SONIDO



2 Cabinas de sonido con amplificación

1 Micrófono inalámbrico

4 Luces audio-ritmicas y laser

1 Camara de humo

1 Dj - música variada a escoger

Presentación protocolaria (maestría)

Detalles del servicio

La musica es variada (todos los generos), y/o seleccionada por el cliente.

El sonido ofrecido es sólo para dj, sonido digital y no soporta guitarras, teclados, bajos

etc. Recuerde que cada agrupación musical en su evento debe llevar su propio sonido.

El servicio de accesorios "kit carnaval" tiene un costo de \$160.000, incluye 30 kit de:

Sombrero y antifaz, pito, collar en tela y manilla neón, además 2 explosiones de papel. por favor consulte un asesor.

Servicio de estructura tipo concierto desde \$350.000, consulte un asesor.

Si no requiere sonido, descuento \$130.000.

EL EVENTO

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Este paquete NO incluye salón. El cliente ubica el sitio para llevar a cabo el evento.

Cuenta con transporte de suministros y personal logístico en Bogotá - hasta la Cll 180.

Otros destinos en Bogotá y Cundinamarca generan costo adicional.

Duración del evento: de 3 a 7 horas, fuera de tiempos de montaje y desmontaje.

Tiempo mínimo de montaje: de 2 a 3 horas.

Tiempo mínimo de desmontaje: 1 hora.

Pre-producción del evento: agende cita con un asesor para despejar dudas y hacer la reserva de su evento (cita previa).

De 30 a 15 días antes del evento programe cita para ultimar detalles del protocolo, decoración, mantelería y todo lo que compete al desarrollo de la propuesta.

IMPORTANTE: todo debe quedar por escrito para poder garantizar la calidad del servicio.

La degustación puede programarse después de reservar el evento y firmar contrato, es sujeto a disponibilidad de tiempo entre el cliente y el chef de Eventos y Recepciones.

Agradecemos ante cualquier duda, sugerencia y observación hacerlo a través del asesor asignado para su evento.

**** Propuesta sujeta a disponibilidad y cambios de precio sin previo aviso, antes de una contratación formal.**

**** las fotos en este documento corresponden al servicio ofrecido y/o algunos adicionales adquiridos por el cliente. Puede modificar su evento según el portafolio de la empresa, consulte un asesor.**



PRECIO

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 iniciar

VALOR TOTAL DEL PLAN 50 INVITADOS

\$ 2.686.000

Pago con tarjeta crédito o débito Descuento del 5%

\$ 2.551.000

Pago en efectivo o consignación Descuento del 10%

\$ 2.417.000

Para eventos en Noviembre y Diciembre NO se genera descuento para pago en efectivo y/o con tarjeta de crédito o débito.

Cordialmente, COLPEIN



CARTA



MENÚ SIN COSTO ADICIONAL. 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 V/u: Incluido en el plan sin costo adicional Entrada: Crema de Zanahoria o Roll de vegetales Carne de res en salsa a la pimienta Pechuga rellena con espinaca en salsa de champiñones Arroz rojo Croqueta de papa Postre: Queso con dulce de papayuela Bebida: Un vaso de gaseosa V/u: Incluido en el plan sin costo adicional 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 V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

GOURMET

MENÚ CON COSTO ADICIONAL

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: \$ 4.500 adicionales al plan.

Entrada: Timbal de champiñones Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo Pollo abrigantado en mozzarella y champiñones Arroz silvestre en pasta filo Papa al parisen Postre: Fruta flambeada Bebida: Un vaso de

gaseosa V/u: \$ 5.500 adicionales al plan. Entrada: buquer de esparragos 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 V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

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 V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

MI MENÚ

ORGANIZADO EL MENU.

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

Seleccione su menú de acuerdo a la siguiente tabla:

1. Menú SIN costo adicional: Carne de res y pollo. Pernil de cerdo y pollo Sólo con pollo, 250 gr. aprox.

2. Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

Lomo de res 130 gr. y pollo. Lomo de cerdo 130 gr. y pollo Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000 Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

3. Menú con costo adicional \$ 3.000

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

4. Menú con costo adicional \$ 3.500 Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo 130 gr.

5. Menú 2 lomos, con costo adicional \$ 4.500

Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u Lomo de res, pernil de cerdo y pollo 130 gr. c/u

CARNE

Carne ó lomo de res 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
- salsa de espárragos
- salsa a la mostaza con estragón Pernil ó

lomo cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela - salsa de fresa
- salsa de uchucas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá - salsa al agras
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

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)

- pechuga rellena con peras y manzanas

Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino - salsa de champiñones
- salsa a la jardinera
- salsa al curry
- salsa al brandy
- salsa de maracuyá
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa al queso
- salsa Aurora - salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos y salsa miel mostaza

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

- arroz blanco
- arroz verde
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz bicolor (apio - Zanahoria / remolacha
- espinaca)
- arroz almendrado
- arroz de coco
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz rojo
- arroz con especias y frutos secos
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz ajonjoli
- arroz primavera
- arroz al pimentón



PAPA

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa pipián
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- puré Amarillo
- torta de papa
- croquetas de papa

POSTRE

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa

- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja
- para planes hasta 60 invitados

ENSALADAS

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuaga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)

- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
- 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 tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
- 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

Menú infantil A

Pechuga a la plancha y nuggets Chips de papa
Copa de gelatina V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil B

Lasagna de pollo, carne o mixta Tajadas de pan Copa de fruta gelatina V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil C

Hamburguesa o perro caliente Chips de papa
Copa de gelatina V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional Se prepara un mínimo de 5 menús.

Menú infantil D

Pan kooc de pollo Ensalada del jardín Copa de gelatina V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional Se prepara un mínimo de 5 menús.

PASABOCAS

Sujetos a contratación de menú en el evento
y/o cantidad solicitada. Consulte un asesor.

Pasabocas v/u Empanaditas cocteleras de
carne y pollo \$ 1.100

Colombinas de pollo a la BBQ \$ 2.500

Huevos de codorniz con salsa rosada x 3 \$
1.300

Pinchitos de papa y salchicha \$ 1.800

Pinchitos de cerdo y piña \$ 2.000

Pinchitos de pollo y res \$ 2.000

Pinchos de ciruela y tocineta \$ 2.500

Antipasto con galletas de ajonjolí \$ 1.500

Albondigas a la diablo \$ 2.300

Alitas de pollo en salsa Golf \$ 2.500

Patacón carne desmechada \$ 2.500

Fileticos de pollo grillé \$ 2.600

Patacón con ceviche de Camarón \$ 3.500

Tapas de Salmón Rosado \$ 3.800

Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce,
golosinas y postres, organizados en una mesa
decorada a la entrada del evento. (consulte un
asesor) Valor mesa de pasabocas: \$ 250.000

ADICIONAL

Servicios adicionales* (opcionales) v/u desde \$

Sala lounge 10 pts y mesa de centro 160.000

Sala vintage 5 puestos 200.000

Bar con luz led 100.000

Sillas tiffany 4.500 A

pliques en servilletas 400

Estructura tipo concierto 350.000

Decoración vintage (full) 990.000

Decoración shabby chic (15 años) 990.000

Temáticas (desde) Consulte un asesor 100.000

Decoración de iglesia, carro y bouquet
300.000

Fotografía profesional 350.000

Video profesional 350.000

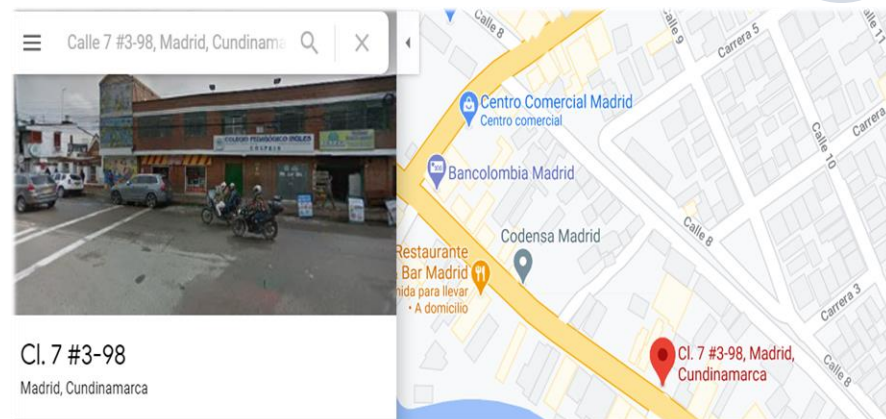
Video beam (1 hora, sin pc)

60.000 Mesa pasabocas 250.000

Estación de café (por invitado al evento) 2.000

Consome despedida (x invitado al evento) 900

*sujetos a disponibilidad, aplican condiciones,
algunos servicios requieren transporte
adicional o gastos extra asumidos por el
cliente.



CONTÁCTANOS

CONTÁCTANOS

Teléfono 8253036

Celular – Whatsapp 3213045265

Correo

colpein@hotmail.com

colpein@colegiopedagogicoingles.edu.co

du.co

GRACIAS POR SU ATENCIÓN