



**OBLIGACIONES DE LOS NOVIOS
CAROLINA GALVIS Y ANDRES BENAVIDES
EN MARZO 20 DE 2016 (Lunes Festivo)**

1- FORMA DE PAGO:

- | | |
|--|-----|
| - Para separar fecha | 20% |
| - Día de la degustación | 40% |
| - 15 días antes del evento en efectivo | 40% |

NOTA: Medios de pago: consignaciones o en Efectivo únicamente, no aceptamos pagos con tarjetas

NOTA: EL evento debe estar cancelado en su totalidad 15 días antes del evento.

2- EN CASO DE APLAZAMIENTO O CANCELACION DEL EVENTO

Si por algún imprevisto se necesitara aplazar el evento o definitivamente cancelarlo, debe ser informado mínimo con tres (3) mes de anticipación, esto con el fin de no perjudicar a nuestros proveedores y poder disponer de esta fecha, de lo contrario **NO** se hará devolución del dinero que se halla depositado para el evento.

3 - FORMATOS EVENTO DE BAHIA

Estos documentos se entregarán después de la degustación que programaremos mínimo un mes antes de su evento y se deben enviar a nuestras oficinas quince (15) días antes de su evento, para poder garantizar el éxito de su evento.

Estos documentos incluyen:

- Listado de Invitados (En Orden Alfabético por nombre y apellido), (Especificando, novios, papas de los novios, padrinos, menú especial, niños)
- Acomodación por mesas (Especificando, novios, papas de los novios, padrinos, menú especial, niños)
- Entrada de Músicos
- Entrada de Equipos
- Entrada de Personas y Vehículos (fotógrafos, músicos decoradores, etc).

4 – NO SE DISMINUYE LA CANTIDAD DE INVITADOS

Cuando se separa la fecha para el evento en Bahía, se respeta el valor de la cotización con la que se cierra la negociación, es decir, no se baja de ese valor, en este caso es de: **ONCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS PESOS MCTE IVA –(\$11.483.700) MÁS IVA VER ANEXO No. 1.**

No se podrá modificar ningún ítem, ni DISMINUIR la cantidad invitados. Si hay adiciones o incremento en la cantidad de invitados se debe informar a más tardar 15 días antes del evento, para los respectivos ajustes y requerimientos del evento.

5 - INFORMACION IMPORTANTE PARA TENER EN CUENTA:

- Su evento se realizará en ocho horas, contando desde la llegada de los invitados y daremos solo media hora más para la salida de los mismos.



- Quince minutos antes de terminar el evento, empezaremos apagando el sonido para dar trámite a la salida de los invitados
- Los Buses grandes con ThermoKing, por su altura y la curva de la entrada no les es posible el ingreso. Las vanes y buses pequeños ingresan sin inconveniente.
- En cuanto a la Hora Loca, no se admiten accesorios de neón y todo lo referente al evento se debe entregar debidamente marcado y tres (3) días antes del evento
- Se requiere un deposito reembolsable en efectivo de \$600.000 para cualquier costo adicional que se incurra en el evento. Esto incluye daños a las instalaciones, roturas pérdida de material y también daños o gastos de limpieza cuando los clientes traen los proveedores y estos no dejan los espacios en el estado como lo encontraron. E
- En caso de que no haya eventualidades, se devolverá el dinero en su totalidad.
- Cuando los clientes traen Grupo Musical/DJ se cobra \$500.000 de punto de Luz.
- Cuando el licor es traído por los clientes este debe ser de 750ml, entregado a Bahía, tres días antes del evento, estampillado y con su respectiva factura de almacenes de cadena y/o importadora
- Como lo exige la ley, todos los proveedores traídos por los clientes que tengan que ingresar a Bahía deben enviar por email, nombre, numero de documento y copia de pago de **EPS, ARL, Y PENSION.**
- Bahía no se hace responsable de cualquier contraindicación, reacción desfavorable, intoxicación o malestar general de los invitados, cuando los clientes traen los alimentos para el evento.
- BAHIA no se hace responsable de los bienes dejados dentro del vehículo, ni de las pérdidas que se puedan presentar en él, así como de daños ocasionados por terceros.
- No se permite dejar ningún vehículo en los parqueaderos después de finalizado el evento.
- Los proveedores y/o servicios que se negocian al separar la fecha no se pueden cancelar una vez contratados No se permite el ingreso de armas
- No se permite Explosión de papeles y/o Venturi en exteriores.
- Realizaremos una prueba de menú para su evento (degustación) para 2 personas, únicamente los días miércoles en los horarios 12PM, 2PM, 4PM
- Las puertas de nuestro establecimiento se abrirán al público no más de 1 hora antes de que empiece el evento.
- Se le permite a la novia y sus acompañantes llegar 2 horas antes del evento. Queda sujeto a disponibilidad y se debe confirmar con el asesor la posibilidad de llegar hasta 4 horas antes e incluir el almuerzo.

¡Bienvenidos a Bahía! Todas sus inquietudes serán resueltas en nuestros horarios de atención de lunes a viernes de 9am a 5pm y sábados de 9am a 3Pm dependiendo del horario de los eventos

FIRMA CONTRATANTE

CAROLINA GALVIS
C.C.

ANDRES BENAVIDES
C.C.



ANEXO No. 1

COSTOS EVENTO DE CAROLINA GALVIS Y ANDRES BENAVIDES EN MARZO 20 DE 2017

		de: 11:00:00 a. m.	a 6:45:00 p. m.	20/9/16
DETALLE DEL SERVICIO PLAN LUNES FESTIVO		PRECIO	CANT.	100
USO EXCLUSIVO DEL CENTRO 8 horas		5,000,000	1	5,000,000
Incluye: Salones, Capilla, Camerino para Novia, terrazas y parqueaderos privados. Mesas de madera, Sillas de Madera y Calefacción. Asistencia antes y durante el evento de nuestro equipo de profesionales que incluye: Asesor de Eventos, Jefe de protocolo, Capitan, Logística (parqueaderos, aseo baños, ropero, stewart)		-	-	-
PASABOCAS Ejemplo costo varia segun seleccion final 3 por persona (Mini Hojaldre de Carne (1), Queso (1) y Pollo (1))		4,800	100	480,000
BEBIDAS ILIMITADAS: Hielo, Agua y Gaseosas.		5,800	100	580,000
MENU DE GALA-DE UNA CARNE (Servido a la Mesa)		35,900	88	3,159,200
MENU INFANTIL		22,000	12	264,000

BEBIDAS FUERTES

3 Tragos por persona (85% Whisky 15% Vodka)

Champaña de Baron de Rothberg x 10 Copas (No en Camerino)	52,400	9	471,600
Vino Tinto Serafino Cabernet Merlot 750 ml	49,900	11	548,900
Descorche Botella de 750 ml	30,000	5	150,000
COSTOS LENCERIA Y MENAJE	11,500	100	1,150,000
Costo adicional, depende de la selección final	-	-	-
MESEROS -BARMAN	100,000	12	1,200,000
TOTAL			\$ 13,003,700

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA Y SON VALIDOS POR 60 DIAS

ADICIONALES (Seleccionar)	PRECIO	CANT	VALOR
Plan Decoración Flores	LAS TRAEN	1	LAS TRAEN
Plan Decoración Bahía (ver documento adjunto para detalles)	1,880,000	1	1,880,000
Punto de Luz Cuando traen Grupo Musical o Dj	500,000	1	500,000
Luces	LAS TRAEN	1	LAS TRAEN
Tarimas 2.4 x 1,2 mts c/u Según Requerimiento de orquesta O Dj	65,000	2	130,000
Coros Ceremonia	LO TRAEN	1	LO TRAEN
Ponque	LO TRAEN	1	LO TRAEN
TOTAL ADICIONALES			\$ 2,510,000
TOTAL EVENTO			\$ 15,513,700

DESCUENTOS ESPECIALES UNICAMENTE PARA LUNES FESTIVO MARZO 20 DE 2017

Descuento adicional en Uso instalaciones	40%	2,000,000
Descuento en Descorche Botella de 750 ml	100%	150,000
Descuento en Decoración	100%	1,880,000
TOTAL DESCUENTOS		\$ 4,030,000
GRAN TOTAL CON DESCUENTOS		\$ 11,483,700
IVA 16%		\$ 1,837,392
TOTAL EVENTO		\$ 13,321,092

Abono No. 1 (Septiembre 20/2016) Efectivo
SALDO EVENTO

\$ 1,000,000
\$ 12,321,092

Sugerimos un 10% de Servicio Voluntario Sobre el Consumo de Alimentos y Bebidas

\$ 565,370



Apreciados Carolina Galvis y Andres Benavides

¡!!!BIENVENIDOS A BAHIA!!!

Por efectos de contabilidad, para registrar los abonos y a futuro dar trámite de la factura del evento, estamos solicitando la siguiente información:

- Nombre (A nombre de quien sale la factura)
- Cedula o Nit
- Dirección
- Teléfono

Cordialmente

Milena Páez
Asistente De Gerencia
BAHIA Centro de Convenciones
Tel: 648-6267/76
Cel: 300-2391360
www.bahiacc.com



Menú BAHIA (1 Carne)
\$35.900 por persona + IVA

Escoger una entrada, una ensalada y un acompañamiento:

– Entradas

1. Salmon a la francesa (lonjas de salmón napeadas con crema de leche y limón gratinado con queso parmesano)
2. Causa de pollo (papa puré moldeada, rellena de pollo desmechado)
3. Crema de zapallo con pollo y jengibre
4. Fusión de ceviches (mango, camarones, mero al estilo peruano y granizado de maracuyá)
5. Crema de portobellos con polvo de tocineta
6. Crema de mariscos
7. Coquille de mariscos (canasta de plátano maduro rellena de camarones, palmitos de cangrejo y mero gratinado con queso parmesano)
8. Bocconcini con tomate a la mediterránea (tomates cherry, mozzarella, pesto)

– Ensaladas

9. Tabule (trigo americano, tomate, yerbabuena, cebolla morada y limón)
10. Cesar (Lechuga romana, Croutones, parmesano y aderezo Cesar)
11. Soufflé de verduras en pasta filo (salteado de Petit pois, zanahoria, habichuela, crema de leche, huevo, queso)
12. Verduras calientes al wok en pasta filo (salteadas con jengibre, ajo, aceite de oliva, soya y salsa de ostras)
13. Mediterránea (tres lechugas con tomates cherry, corazones de palmito, maíz tierno y fresas)
14. Antipasto de atún (variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y mezclados con atún y ketchup)

– Acompañamientos

15. Papa argentina (papa puré amarilla, rellena de queso y viruta de papa con queso parmesano al gratín)
16. Papa duquesa (papa puré con queso y mantequilla moldeada en manga y horneado)
17. Papa rellena al gratín (cascos de papa rellenos con tocineta, champiñones y crema de leche)
18. Papa noisette (bolitas de papa fritas)
19. Arroz a las 7 hierbas (salteado con perejil, cilantro, estragón, hierbas de provence, orégano, comino y ajo)
20. Arroz turco (arroz dorado con mantequilla y fideos)
21. Arroz alondini (arroz elaborado con jengibre y ajonjolí)



Escoger una carne:

– Pollo

- 22. Suprema de pollo en salsa de maracuyá y naranjas confitadas
- 23. Pollo al jerez y ajonjolí (con jamon y queso)
- 24. Rollito de pollo con piña en salsa de maní y limonaria
- 25. Pollo Hindú (salsa curry, coco y miel)
- 26. Suprema de pollo tres quesos (queso parmesano, mozzarella y azul)
- 27. Medallones de pollo al migñon (suprema de pollo albardada con tocineta y salsa de champiñones)

– Cerdo

- 28. Bondiola de cerdo en salsa alemana (cerveza, vino y especies)
- 29. Solomillo de cerdo a la mostaza
- 30. Lomo de cerdo en salsa de ciruelas
- 31. Cerdo BBQ en salsa Hoisin (salsa oriental)
- 32. Bondiola de cerdo en salsa de tamarindo y cassis



PASABOCAS
(hasta 250 personas)

*** Carnes**

·	Mini Brocheta de Lomo Balsámico o Bourguignon con cuadritos de pimentón y cebolla	\$ 3.900
·	Mini Quiche de Pollo al pesto con Champiñones	\$ 3.400
·	Mini Vol au Vent con Carne a la Boloñesa	\$ 3.400
·	Canapé de Pollo	\$ 3.200
·	Tostadas con Pate Finas Hierbas	\$ 1.900
·	Tostadas con Salami y Orégano	\$ 2.900
·	Croqueta De Pollo	\$ 2.500

*** Internacionales**

·	Fondue de Queso con Pan Alemán	\$ 4.500
·	Prosciutto con Queso Crema y Dátiles	\$ 4.500
·	Pacific Sushi Roll (2): Salmon, Queso Crema, Ikura, Ginger y Wasabi	\$ 3.400
·	Mini Brocheta de Pollo Thai Salsa de Maní o Teriyaki y Miel	\$ 3.400
·	Huevos de Codorniz a la Húngara	\$ 3.400
·	Tortilla Española sobre Tostada de Baguette al Ajillo (2)	\$ 2.900
·	Kibe con Tahine	\$ 2.400
·	Mini Hojaldres de Carne, de Pollo y Dedito de Queso (3)	\$ 4.800
·	Barquetica con Escargot a las 5 Hierbas	\$ 4.500
·	Mini Quiche Lorraine	\$ 3.400

*** Típicos**

·	Empanadita Gourmet (2)	\$ 3.200
·	Choricitos a la Diabla con Guacamole o con Mini Arepa (2)	\$ 2.900
·	Carimañola de Carne o Queso con Dip de suero Costeño	\$ 2.000

*** Vegetales/Frutas**

·	Mini Brocheta de Frutas Achocolatadas	\$ 3.900
·	Tartaleta de Espinaca y Queso Ricota	\$ 3.400
·	Mini Brocheta Caprese	\$ 3.400
·	Croqueta de Queso	\$ 2.500

*** Pescado/Mariscos**

·	Langostinos Tempura (U21-25) Con Salsa Soya, Jengibre y Miel o Mayonesa a la Naranja	\$ 4.900
·	Calamares Fritos apanados en Panko con Salsa Marinara de tomates frescos	\$ 3.900
·	Salmon Marinado al Eneldo	\$ 3.900
·	Mero costrado con salsa de Uchuvas o Tartaleta con KaniKama	\$ 3.900
·	Barquetas de Cangrejo con Queso crema y Amapola	\$ 3.400
·	Mini Vol au Vent o Tartaleta de Ceviche de Camarón	\$ 3.900
·	Mini Quiche de Salmon con Queso Crema y Cebollín	\$ 3.900
·	Croqueta de Mero	\$ 2.500