

**OBLIGACIONES DE LOS NOVIOS
ALEXANDRA MUÑOZ Y CARLOS PAEZ
ABRIL 1 DE 2016 (sábado)**

1- FORMA DE PAGO:

- | | |
|--|-----|
| - Para separar fecha | 30% |
| - Día de la Degustación | 50% |
| - 15 días antes del evento en efectivo | 20% |

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 seguridad y éxito de su evento no ingresan invitados que no estén en los listados.

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: **VEINTI NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE – (\$29.139.200) MAS IVA DE CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS MCTE (\$4.662.272) 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 o 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. 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 **VER ANEXO No. 2 POR VALOR DE DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA MIL OCHOCIENTOS PESOS MCTE (\$10.860.800)**

- 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 a sus acompañantes llegar 2 horas antes del evento.

¡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 CONTRATANTES

ALEXANDRA MUÑOZ
C.C.

CARLOS PAEZ
C,C,

ANEXO No. 1

COSTOS EVENTO DE ALEXANDRA MUÑOZ Y CARLOS PAEZ EN ABRIL 1 DE 2017s

	de: 5:00:00 p. m.	a 1:45:00 p. m.	16/11/16
DETALLE DEL SERVICIO PLAN SABADO	PRECIO	CANT.	280
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 Calefaccion. 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)	-	-	-
COCTEL BIENVENIDA Vino Caliente	5,800	280	1,624,000
BEBIDAS ILIMITADAS: Hielo, Agua y Gaseosas.	5,800	280	1,624,000
PASABOCAS: Mini Quiche de Pollo al pesto con champinones	3,400	280	952,000
MENU DE GALA POLLO Y PESCADO DE BAHIA-Ver anexo en Obligaciones Novios (Servido a la Mesa)	37,900	280	10,612,000
Autorizo Don Juan M. \$37.900 El menu de Bahia \$43.900 para mas de 250invitados			
MENU INFANTIL	22,000		PENDIENTE
BEBIDAS FUERTES			
4 Tragos por persona (Botella 750ml)			
Champaña de Baron de Rothberg x 10 Copas -No en Camerino	52,400	28	1,467,200
Descorche Botella 750 ml	30,000	63	1,890,000
COSTOS LENCERIA Y MENAJE Costo adicional, depende de la selección final	11,500	280	3,220,000
MESEROS -BARMAN-	110,000	25	2,750,000
SUBTOTAL EVENTO			\$ 29,139,200
IVA 16%			\$ 4,662,272
TOTAL EVENTO			\$ 33,801,472

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

ANEXO No. 2

PROVEEDORES DIRECTOS			
PROVEEDOR <small>(Seleccionar)</small>	PRECIO	CANT	VALOR
ESTACION DE POSTRES (Tres postres por invitado) (Escoger opciones de la lista)	16,000	280	4,480,000
Plan Decoración Flores POR DEFINIR CON SANDRA ROZO (Decoradora Florista) segun exigencias de cliente			PENDIENTE
Plan Decoracion Bahia: Solamente (16Antorchas asi: 4Capilla,4Rotonda y8En terrazas de madera/ 25luces Led RGB Iluminacion/Luces tipo Meteoro colgantes en rotonda/4Mesas de exterior con 4 sillas en terrazas de madera/1Cabana en terrazas de madera/Techos en Moños o Olas/16luces en color azul invierno asi (4en bar1, 4enbar2, 4en nichos, aviso Estrella NOTA NO LOVE)	940,000	1	940,000
Tarimas 2.4 x 1,2 mts c/u Según Requerimiento de orquesta O Dj	65,000	9	585,000
LUCES Led para decoracion de Color azul invierno 18 und en salon terrazas	900,000	1	900,000
Coros	LOS TRAEN	1	LOS TRAEN
Salas Lounge de 12 personas	220,000	4	880,000
Silla Tiffany Plateada	7,500	280	2,100,000
Mesa de Vidrio para 10 invitados	65,000	28	1,820,000
Mesa coctelera con 3 sillas tipo huevo	140,000	4	560,000
Cubrir columnas de salon Terrazas y salon cascadas Cascadas con tela blanca	150,000	2	300,000
Hora adicional de establecimiento - 1:45am a 2:45am (Incluye personal de servicio)	750,000	1	750,000
Punto de Luz adquirido cuando traen grupo musical o Dj	500,000	1	500,000
Tapete Blanco	300,000	1	300,000
SUBTOTAL ADICIONALES			\$ 14,115,000
DESCUENTO EN ADICIONALES			\$ 3,254,200
TOTAL ADICIONALES EN EFECTIVO			\$ 10,860,800

Menu de Gala (2 Carnes)
\$43.900 por persona + IVA

NOTA Para el Evento de Alexandra Muñoz y Carlos Páez para 280 invitados en abril 1/2017 (Si seleccionan Pollo y Pescado de este menú se deja en \$37.900)

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. Mediterránea (tres lechugas con tomates cherry, corazones de palmito, maíz tierno y fresas)
12. Antipasto de atún (variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y mezclados con atún y kétchup)

– Acompañamientos

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

Escoger dos carnes:

– Res

- 19. Scalopina en salsa de queso brie (filetes de lomo napeados con salsa de queso brie y vino blanco)
- 20. Lomo de res al atún (medallón de lomo en salsa emulsionada con atún fresco y especias)
- 21. Medallón de res balsámico (lomo de res en una reducción de vinagre balsámico, vino tinto y miel)
- 22. Lomo mediterráneo (oport, aceitunas negras, cebolla confitada)
- 23. Lomo de Amberes (perfumado con orellanas y estragón francés)

– Pollo

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

– Pescado

- 30. Salmon Menier (salsa de mantequilla, limón, perejil y especias)
- 31. Turbante de mero Thermidor (filete de mero enrollado bañado en salsa bechamel, mostaza, vino blanco estragón, pimienta cayena.)
- 32. Mero en salsa parís (filete de pescado apanado a la española con salsa de crema de leche y camarones)
- 33. Robalo Lady Hamilton (filete de robalo en salsa bechamel, vino espumoso y uvas verdes)
- 34. Filete de mero a la Biscayne (coulis de crustáceos perfumada con especias y brandy)

– Cerdo

- 35. Bondiola de cerdo en salsa alemana (cerveza, vino y especias)
- 36. Lomo de cerdo en salsa de ciruelas
- 37. Cerdo BBQ en salsa Hoisin (salsa oriental)
- 38. Bondiola de cerdo en salsa de tamarindo y cassis

APRECIADOS ALEXANDRA MUÑOZ Y CARLOS PAEZ

¡!!!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