



Bogotá, D.C. Septiembre 2 de 2016

**Sr.**

**MIGUEL ANGEL PÉREZ**

**BE YOU**

**Ciudad**

<b>Ref:</b>	Fin de Año	<b>Nombre:</b>	Sr. Miguel Angel Pérez
<b>Fecha:</b>	Noviembre 18 de 2016(viernes)	<b>Hora:</b>	7:00 PM A 2:00 AM
<b>Cel:</b>	3134775500	<b>No Pers:</b>	500
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:produccion@beyouco.com">produccion@beyouco.com</a>		

Estimada Dra. Tatiana Lara

De acuerdo a nuestra conversación, adjunto la cotización de su evento. Podemos partir de esta cotización e ir cambiando lo que desee para ajustarnos lo más cerca que podamos al presupuesto, Nuestro trabajo es garantizar la satisfacción de cada uno de nuestros clientes que depositan su confianza en nuestra experiencia para que su evento sea todo un éxito.

Dando alcance a su amable solicitud, hemos diseñado un programa que incluye:

- Salones con calefacción durante el evento
- Menú preparado por nuestro chef y equipo de cocina
- Todas las bebidas suaves (hielo, agua y gaseosa) durante el evento
- Mesas y sillas de lujo, menaje y lencería.
- El impecable y reconocido servicio ofrecido por nuestro equipo profesional de meseros, hostess y personal de seguridad en todas las instalaciones de comienzo a fin.
- Los 250 cómodos y vigilados parqueaderos.
- El uso de nuestras lindas zonas verdes, jardines, terrazas y cascadas.
- Equipo Completo de logística

A continuación, presentamos el detalle del costo de los servicios incluidos y menú.

**ADRIANA FONNEGRA**  
**Directora de Relaciones Públicas**  
**Bahía Centro de Convenciones**  
**TEL.6486276/67 CEL: 3176796163**



## COSTOS EVENTO DE ANDREA LIEVANO EN NOVIEMBRE 18 DE 2016v

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	500
	7:00 p.m. - 2:00 a.m.		02/09/2016
<b>USO EXCLUSIVO de Instalaciones De 7 horas (Horario Día y Noche)</b>	3.800.000	1	3.800.000
Incluye: Salones, mesas, sillas, logística, calefacción, 200 parqueos. De 6:00pm A 1:00 am			
<b>BIENVENIDA</b> jugo natural en agua fruta de temporada	4.200	500	2.100.000
<b>DE LLEGADA:</b> *Empanadita Gourmet 2 Por Persona	3.200	500	1.600.000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Agua o Gaseosa	5.800	500	2.900.000
<b>MENU GALA</b> plato servido a la mesa	35.900	500	17.950.000
<b>DE SALIDA:</b> Mini Consomé de Pollo con pan baguette	2.900	300	870.000
<b>LICOR:</b>			
<b>CERVEZA</b> (Nacional Aguila o Pocker - 2 por persona)	4.200	1.000	4.200.000
<b>AGUARDIENTE</b> ( Botella Nectar tapa azul 750 ml 1 botella x 4 personas)	69.000	0	0
Tetrapack -Aguardiente Nectar rojo - Ron Santa fe	19.900	500	9.950.000
<b>LENCERIA Y MENAJE PREMIUM</b>	7.500	500	3.750.000
<b>MESEROS - BARMAN</b>	110.000	36	3.960.000
<b>TOTAL</b>			<b>54.180.000</b>

COSTOS ADICIONALES	COSTO	CANTIDAD	VALOR
Seleccionar	Pendiente	1	Pendiente
Decoracion Tematica			
Grupo Musical Son del Fuego (8 Músicos) 3 tandas de 60 min. Montaje de Sonido e iluminación. DJ para la orquesta mientras NO estén en tarima	7.000.000	1	7.000.000
Grupo Musical Son Bahia (6 Musicos) fiesta x 5 Horas Musicales con Raider de Sonido y Luces tipo concierto, y DJ Que cubre parte del evento	6.000.000		
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento grupo Musical)	65.000	9	585.000
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1.300.000	1	Pendiente
<b>SHOWS</b>			
Parrandon Vallenato - Acordeon, Caja, Guacharaca y Cantante * 45 minutos	850.000		
Carnaval de Río - 3 Garotas - 3 Bailarines Integracion * 45 Minutos	1.850.000	1	1.850.000
Carnaval de Barranquilla: 5 integrantes - Flauta de Millo, Guache Tambor Alegre, Tambor Llamador y Platillos bombo - 3 Bailarines * 45 Minutos	1.600.000		
Carnaval de Venecia con 10 integrantes * 45 Minutos	5.300.000		
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>10.285.000</b>
<b>TOTAL CON ADICIONALES</b>			<b>64.465.000</b>
<b>IVA 16%</b>			<b>10.314.400</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>74.779.400</b>

Forma de Pago: 50% al reservar y 50% antes del evento.

Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.



## **MENU GALA EVENTO 18 DE NOVIEMBREv**

### **Seleccionar Una Opcion**

Coquille de Mariscos

Ceviche de Pescado Estilo peruano

Boconccinis con Tomate a la Mediterranea

Cascos de tomate con boconccinis de Mozarella, Aceite de Oliva, Albaca, oregano y un Toque Balsamico

Crema de Camaron, Pollo, Espinaca, Tomate, Brocoli con Queso o Champinones

### **PLATO FUERTE**

Seleccionar Dos Opciones

#### **Medallon de Lomito**

Con Salsas: Bourguignon, Al Vino, a la Dijon, al Queso Azul o Finas Hierbas

Medallones de Pollo

Con Salsa de: Uchuvas, Naranja y Yerbabuena, Mango, Oporto, Cassis o al Jerez

Suprema de Pollo Thai en Salsa de Mani y semilla de Ajonjoli

Filete de Mero en Salsa de Leche de Coco o Almendras

#### **Con:**

Arroz Siete Hierbas, Negro con Ajonjoli, Paprika, al Curry, al Perejil o Almondini

O

Papa Duquesa

Y

Ensalada de Espinaca, Bacon, Mango y Fresas, Tres Lechugas, Mediterranea

Verduras Salteadas o Waldorf

### **POSTRE**

Mousse de Guanabana, mora, marcauya, fresao limon



OTRAS OPCIONES

**PARRILLADA GOURMET \$36,000**

Entrada

Chorizo

Mini Morcilla

Papa Criolla

**Plato Fuerte**

Lomito de Res

Lomo de Cerdo

Pollo BBQ

Platano Maduro

Papa Salada

Guacamole y Aji Casero

**PARRILLA EMPRESARIAL \$29.800**

Carne de res

Pollo BBQ

Lomo de cerdo

Chorizo

Papita Richie salada

Platano Maduro

Guacamole y ají casero



## MENU DE GALA DE POLLO \$29.800

### ENTRADA

Seleccionar una Opcion

Boconccinis con Tomate a la Mediterranea

Cascos de tomate con boconccinis de Mozzarella, Aceite de Oliva, Albaca, oregano y un Toque Balsamico

O

Coquile de Mariscos

### PLATO FUERTE

Seleccionar Una opcion

Suprema de Pollo

Con Salsas: Bourguignon, Al Vino, a la Dijon, al Queso Azul o Finas Hierbas

Pollo Thai en Salsa de Mani y semilla de Ajonjoli

Pollo al Jerez

Con:

Ensalada Mediterranea

Y

Papa Duquesa

### POSTRE

Tartaleta de Frutas con Crema del Chef o Mousse de Café con Amaretto.