



Bogotá, D.C. Mayo 19 de 2016

Sta.  
Shirley Jimenez  
Ciudad

<b>Ref:</b>	15 Años	<b>Nombre:</b>	Laura Muñoz
<b>Fecha:</b>	Marzo 4 de 2017 (Sabado)	<b>Hora:</b>	7:00 pm a 2:45 am
<b>Cel:</b>	313 432 3712/ 313 214 3845	<b>No Pers:</b>	90 Adultos      30 Jovenes
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:shirlyjimenezleon@hotmail.com">shirlyjimenezleon@hotmail.com</a>		

Apreciadas Laura y Shirley

De acuerdo con nuestra conversación, incluyo todo lo solicitado y los requisitos para su evento. Podemos partir de esta cotización para ir cambiando lo que deseen y ajustarnos lo más cerca que podamos al presupuesto, ya que nuestro trabajo es garantizar la satisfacción de cada uno de nuestros clientes que depositan su confianza en nuestra experiencia para que su evento sea cinco estrellas y todo un éxito.

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

- Salones climatizados para coctel y recepción.
- Selección de los mejores pasabocas durante el Coctel para sus invitados (durante la sesión de Fotos) y Champaña para el brindis.
- Todas las bebidas suaves (hielo, agua y gaseosa) durante el evento.
- Menú de gala para 90 invitados personas adultas que incluye: entrada y plato fuerte.
- Menú para 30 jóvenes
- Una Copa de vino por persona durante la cena para 50 adultos
- Tres tragos de Whisky por persona para los adultos
- Dos cocteles sin licor por joven
- 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.
- Mesas y sillas de lujo en madera, mantel, camino, servilletas, cristalería, vajilla y cubertería.
- Los 250 cómodos y vigilados parqueaderos.
- El uso de nuestras lindas zonas verdes, jardines, terrazas y cascadas.
- Planes Premium de lencería, menaje, arreglos florales y decoración.

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

Km. 4.5 Vía La Calera  
Bogotá, Colombia  
[www.bahiacc.com](http://www.bahiacc.com)

Tels.: 648-6276 ☎ 300-239-1360



### COSTOS EVENTO DE LAURA MUÑOZ EN MARZO 4 DE 2017s

DETALLE DEL SERVICIO PLAN SABADO		de: 7:00:00 p. m. a: 2:45:00 a. m.	19/5/16
	PRECIO	CANT.	120
<b>USO EXCLUSIVO DEL CENTRO 8 horas</b>	4,400,000	1	4,400,000
Incluye: Salon, Mesas, Sillas, Logistica, Personal y Calefaccion	-	-	-
<b>PASABOCAS</b> 1 por persona (Mini Quiche Lorraine )	3,400	120	408,000
<b>BEBIDAS ILIMITADAS:</b> Hielo, Agua y Gaseosas.	5,800	120	696,000
<b>MENU DE GALA</b> (Servido a la Mesa)	43,900	90	3,951,000
<b>MENU DE JOVENES</b> (Servido a la Mesa)	31,800	30	954,000
<b>BEBIDAS FUERTES</b>			
3 Tragos por persona (85% Whisky 15% Vodka)			
Champaña de Baron de Rothberg x 10 Copas	52,400	8	419,200
Vino tinto Serafino Bt 750 ml	49,900	12	598,800
Whisky Buchanan`s, Old Parr 750 ml	154,000		
Whisky Sello Rojo, Something Special 750 ml	114,000	13	1,482,000
Vodka Kiprinsky 700 ml	95,000	3	285,000
Vodka Smirnoff 700 ml	109,000		
Cocteles Sin Licor: 2 por Joven	5,800	60	348,000
Dahiquiry de fresa, San Francisco o California 2 Por Joven			
<b>COSTOS LENCERIA Y MENAJE (ADULTOS Y JOVENES)</b>	11,500	120	1,380,000
Costo adicional, depende de la selección final	-	-	-
<b>MESEROS - BARMAN</b>	100,000	14	1,400,000
	-		<b>\$ 16,322,000</b>

### NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA Y SON VALIDOS POR 60 DIAS

ADICIONALES	PRECIO	CANT	VALOR PENDIENTE
<b>DECORACION TEMATICA</b>			
Tarimas 2.4 x 1,2 mts c/u Según Requerimiento de orquesta	65,000	9	585,000
COMIDA: Musicos, Fotografos etc	20,000		
Cup Cakes Costo varia según seleccion	6,500		
Ponque Amelia Gil (Libra para 40 invitados)	200,000	3	600,000
Salas Lounge x 12 personas	220,000	2	440,000
Miniteca Snap Desde....	4,800,000		
Miniteca-FIESTA- New Way	2,800,000		
Miniteca-CONCIERTO- New Way	3,900,000	1	3,900,000
Punto de Luz Adquirido cuando traen grupo Musical o Miniteca	500,000		
Mesa Coctelera con tres sillas tipo huevo	140,000		
Sillas Thifanny Dorada o Plateada	7,500		
Sillas Thifanny Transparente	9,000		
Mesa de Vidrio Cuadradas Doble Vidrio (1,40x1,40)	65,000		
Parrandon Vallenato (Acordeon, Caja, Guacharaca y Cantante)	950,000		
Carnaval de Rio (3 Garotas - 3 Bailarines) Integracion * 45 Minutos	1,950,000		
Carnaval de Barranquilla (5 integrantes - Flauta de Millo, Guache Tambor Alegre, Tambor Llamador y Platillos bombo - 3 Bailarines) * 45 Minutos	1,750,000		
Fotografo (Fotobook 30x30cm con <b>100 fotos</b> -44Pag/2 Mini Book 15x20cm con 20 fotos/ 6 Ampilaciones 20x25cm/ Video en DVD-FULLHD +2Copias/ 1 Afiche 50x70cm en papel arte	2,700,000		
Fotografo (Fotobook 20x30cm con <b>80 fotos</b> -34Pag/2 Mini Book 15x20cm con 20 fotos/ 6 Ampilaciones 20x25cm/ Video en DVD-FULLHD +2Copias/ 1 Afiche 50x70cm en papel arte	2,200,000		
Fotografo (Fotobook 20x30cm con <b>60 fotos</b> -30Pag/2 Mini Book 15x20cm con 20 fotos/ 4 Ampilaciones 20x25cm/ Video en DVD-FULLHD	1,600,000		
<b>TOTAL ADICIONALES</b>			<b>\$ 5,525,000</b>
<b>TOTAL EVENTO</b>			<b>\$ 21,847,000</b>

### COTIZACIÓN SUJETA A CAMBIO DE PRECIOS 2017

Sugerimos un 10% de propina voluntaria sobre el consumo de alimentos y bebidas.

Km. 4.5 Vía La Calera  
Bogotá, Colombia  
www.bahiacc.com

Tels.: 648-6276 ☎ 300-239-1360



Forma de pago: 20% para separar la fecha.

40% dos meses antes del evento, y el saldo un mes antes del evento.

Todos los servicios y elementos que le estamos ofreciendo garantizan un evento espectacular, cinco estrellas e inolvidable.

En caso de que desee adicionar otros servicios o equipos técnicos, contamos con los mejores profesionales en el mercado al menor costo.

Recuerde que nuestro equipo profesional se encarga de todos los detalles.

Por favor no dude en contactarnos para resolver cualquier inquietud que pueda tener.

Cordialmente,

Dumar Peña  
Asesor de Bodas  
Cel: 300 2391388  
Oficina: 300 2391360  
Tel. Of. 6486276/67



## MENU DE GALA EJEMPLO \$43.900 (No incluye postre)

### ENTRADA

Seleccionar Una Opcion

Coquille de Mariscos

Ceviche de Pescado Estilo peruano

Boconccinis con Tomate a la Mediterranea

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

Pacific, California, Dinamite Sushi Roll

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

Suprema de Portobelo

Turbante 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, Noisette, Parisien, Timbal de papa o Filo

Y

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

o Bouquetiere de Verduras, Verduras Salteadas o Waldorf



## ESTACION BUFFET \$29.800

*Pacific, California Sushi Roll (1) o Ceviche de camaròn y mero*

*Salmòn, queso crema, ikura, ginger y wasabi*

### MINIS

*Mini perro caliente*

*Mini hamburguesa*

*Mini brocheta de pollo teriyaki*

*Mini pizza*

*Palitos de queso*

*Mini máquina de pop corn*

*Mini máquina de granizados*

*Frutero*

## BUFFET MEJICANO \$29,800

Flautas al Pastor

Tortilla crocante rellena con carne de cerdo y especias

Enchiladas de pollo en salsa Verde

Tortilla Fresca rellenas con cebolla grille pimenton sofreido, Pollo y Salsa Verde

Frijoles Refritos

Pico de gallo

Guacamole y aji casero



## OTRAS OPCIONES DE PASABOCAS

Escoger Opciones

Costo Und

Langostinos Tempura (U 16-20)	5,200
Con Salsa Solla, Jengibre y Miel o Mayonesa a la Naranja	
Fondue de Queso con Pan Aleman	4,500
Barquetica con Scargot a las 5 Hierbas	4,500
Prociutto con Queso Crema y Datiles	4,500
<i>Calamares Fritos</i>	3,980
Delicadamente Apanados con Panko con Salsa Marinara de tomates frescos	
Salmon Marinado al Eneldo	3,900
Mero costrado con salsa de Uchuvas o Tartaleta con KaniKama	3,900
Mini Brocheta de Frutas Achocolatadas	3,900
Mini Brocheta de Lomo Balsamico o Bourgignon	3,900
Con Cuadritos de pimenton, Cebolla y un toque de Salsa Balsamica	
Pacific Sushi Roll (2 unds)	3,400
Salmon, Queso Crema, Ikura, Ginger y Wasabi	
Barquetas de Cangrejo con Queso crema y Amapola	3,400
Mini Vol au Vent o Tartaleta de Ceviche de Camaron	3,400
Mini Quiche de Salmon con Queso Crema y Cebollin	3,400
Mini Quiche Lorraine	3,400
Tartaleta de Espinaca y Queso Ricota	3,400
Huevos de Codorniz a la Hungara	3,400
Mini Brocheta Napolitana	3,400
Cubitos de Mozarella y Tomates Cherry marinados en Aceite de Oliva, Oregano y Albahaca	
Mini Brocheta de Pollo Thai o Teriyaki	3,400
Con Deliciosa Salsa de Mani o Salsa Teriyaki y Miel	3,400
Mini Quiche de Pollo al pesto con Champiñones	3,400
Mini Vol au Vent con Carne a la Bolognesa	3,400
<i>Empanadita Gourmet (2)</i>	3,200
Canape de Pollo o Tostadas con Pate Finas Hierbas	3,200
Tostadas con Salami y Oregano	2,900
Choricitos a la Diabla o con Guacamole o con Mini Arepa(2)	2,900
Tortilla Española sobre Tostada de Baguette al Ajillo (2)	2,900
Kibe con Tahine	2,400
Carimañola de Carne o Queso con Dip de suero Costeño	1,990
Croqueta de Mero, Pollo o Queso / Salmon \$2.400	1,990
Mini Hojaldres de Carne, de Pollo y Dedito de Queso(3)	3,600
Minis: Pastel de Arequipe, Corazon, Pan de Chocolate, Cinamon Roll	3,600