



Bogotá, D.C. Septiembre 22 de 2016

Sra Jeanethe del Pilar Alfonso

PROM BUCKINGHAM

Ciudad

Ref:	Prom	Nombre:	Sra Jeanethe del Pilar Alfonso
Fecha:	Junio 23 de 2017 (Viernes)	Hora:	9:00 AM A 6:00 PM
Fijo:	3102675212	No Pers:	400
E-mail:	jeanethedelpilar@yahoo.com		

Estimada Sra Jeanethe Del Pilar Alfonso

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.

POLO BARRERA
Bahía Centro de Convenciones
TEL.6486276/67 CEL: 300 239 1362

Km. 4.5 Vía La Calera
Bogotá, Colombia

Tels: 648-6276 ☎ 300-239-1360
www.bahiacc.com



COSTOS EVENTO PROM BUCKINGHAM EN JUNIO 23 DE 2017v

	de: 7:00:00 p. m.	a: 2:45:00 a. m.	22/9/16
DETALLE DEL SERVICIO PLAN VIERNES	PRECIO	CANT.	400
USO EXCLUSIVO DEL CENTRO x 8 Horas	3,500,000	1	3,500,000
Incluye: Salones, 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, Logistica (parqueaderos, aseo baños, ropero, stewart)	-	-	-
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua Hielo Gaseosa	5,800	400	2,320,000
MENU DE GALA (Servido de mesa)	39,800	400	15,920,000
DE SALIDA: Consome de Pollo con Baguette	3,000	250	750,000
BEBIDAS FUERTES			
Champaña de Baron de Rothberg x 10 Copas	52,400	40	2,096,000
Vino Tinto Serafino Cabernet Merlot 750 ml	49,900	50	PENDIENTE
COSTOS LENCERIA Y MENAJE (Mantel Blanco, Camino Institucional y Servilleta de Color)	7,500	400	3,000,000
Costo adicional, depende de la selección final	-	-	-
MESEROS -BARMAN	110,000	35	3,850,000
	TOTAL		\$ 31,436,000

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA Y SON VALIDOS POR 60 DIAS

ADICIONALES (Seleccionar)	PRECIO	CANT	VALOR
Modulo Tarima 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts	65,000	6	390,000
Comida Musicos	20,000		PENDIENTE
	TOTAL		\$ 690,000
	SUBTOTAL		\$ 32,126,000
	IVA 16%		\$ 5,140,160
	TOTAL EVENTO		\$ 37,266,160

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

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



MENU HAWAIANO

OPCION No. 1 \$33,800

KALBI RIBS

Costilla de Cerdo cocinadas en soya y sesamo
Acompañadas de papas al coco y curry
Ensalada Tropical

OPCION No. 2 \$33,800

Suprema de Pollo Hawaiano
Vegetales Glaseados
Papa Pure al Perejil

OPCION No. 3 \$25,800

AULAU

Pescado envuelto en hoja de platano al horno
Acompañado de ensalada de vegetales
Arroz con piña



MENU GOURMET No. 1 \$ 39,800

ENTRADA

Crema de puerros

PLATO FUERTE

Lomito café de paris

Ensalada Mixta

Papa Duquesa

POSTRE

Tiramisu

MENU GOURMET No. 2 \$ 39,800

ENTRADA

Crema de champiñones

PLATO FUERTE

Steak tantana

Papa en pasta filo

Ensalada tres lechugas y piña deshidratada

POSTRE

Mousse de Limon



MENU GOURMET No. 3 \$ 35,800

ENTRADA

Coquille de Mariscos

PLATO FUERTE

Suprema de pollo con champiñones

Arroz salvaje

Petit poa en salsa de alcaparras

POSTRE

Crema de Chocolate

MENU GOURMET No. 4 \$ 35,800

ENTRADA

Bisque de langosta

PLATO FUERTE

Trucha paris

Papa a la paprika

Ensalada Mediterranea

POSTRE

Cheescake



MENU DE GALA EJEMPLO \$39.800

ENTRADA OPCIONAL \$6.000

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 \$33.800

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 Ajonjolí

Filete de Mero en Salsa de Leche de Coco o Almendras

Con:

Arroz Siete Hierbas, Negro con Ajonjolí, 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 Bouquettiere de Verduras, Verduras Salteadas o Waldorf