



Bogotá, D.C. Septiembre 23 de 2016

Sra Johanna Ardila

PROM COLEGIO LICEO BOSTON

Ciudad

Ref:	Prom	Nombre:	Sra Johanna Ardila
Fecha:	Junio 24 de 2017 (Sabado)	Hora:	9:00 AM A 6:00 PM
Fijo:	6956016	No Pers:	600 (400Con Cena)
E-mail:	jardila@hotmail.com	Cel	3125353283

Estimada Sra Johanna Ardila

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 LICEO BOSTON EN JUNIO 24 DE 2017s



	de: 7:00:00 p. m.	a: 2:45:00 a. m.	23/9/16
DETALLE DEL SERVICIO PLAN SABADO	PRECIO	CANT.	600
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	600	3,480,000
MENU HAWIANO SIN ENTRADA (Servido de mesa)	26,800	400	10,720,000
PONQUE AMELIA GIL (Libra para 40 invitados) Para 400 invitados	220,000	10.5	2,310,000
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	2,495,000
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	38	4,180,000
	TOTAL		\$ 31,781,000
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	9	PENDIENTE
Comida Musicos	20,000		PENDIENTE
Tarima Alta 7.20 x 3.60 x 2 mts	1,300,000		PENDIENTE
	TOTAL		\$ 0
	SUBTOTAL		\$ 31,781,000
	IVA 16%		\$ 5,084,960
	TOTAL EVENTO		\$ 36,865,960

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 \$26.800

Suprema de Pollo Hawaiano
Vegetales Glaseados
Papa Pure al Perejil

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 Bouquetiere de Verduras, Verduras Salteadas o Waldorf