



Bogotá, D.C. Junio 6 de 2017

Señor
Jorge Nieto Ruiz
Coordinador SST
C Y C
Ciudad

Ref: Fiesta Fin de año
Fecha: Diciembre 8 de 2017 (Viernes)
Hora: 10:00 PM A 5:00 PM
Pers: 400

Apreciado Jorge,

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 madera, menaje y lencería.
- El impecable y reconocido servicio ofrecido por nuestro equipo de profesionales que incluye meseros y hostess 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

FOTOS DE REFERENCIA



Bahía



Cascadas de Agua dentro de nuestra arquitectura



Salón Cascadas



Salón Terrazas



Salón Terrazas



Terraza Bahía

Km. 4.5 Vía La Calera
Bogotá, Colombia

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



COSTOS EVENTO DE C Y C Fiesta Fin de año

06/06/2017

FECHA	viernes, 08 de diciembre de 2017
HORA	10:00 A.M. - 5:00 P.M.

DETALLE DEL SERVICIO	PRECIO	CANT	400
USO EXCLUSIVO durante seis (6) horas así: Incluye: Salones "Cascadas" y "Terrazas", mesas, sillas, calefacción.	4.500.000	1	4.500.000
COCTEL pequeño: (Cahipiríña, Michelada, Mojito, Daiquiri)	5.800		
Empanadita Gourmet (2)	3.200		
Choricitos a la Diabla con Guacamole o con Mini Arepa (2)	2.900		
Mini patacón con hogao (1)	3.900		
Kibe con Tahine	2.400		
BEBIDAS ILIMITADAS: Agua o Gaseosa	7.800	400	3.120.000
PARRILLADA EMPRESARIAL plato servido a la mesa	27.900	400	11.160.000
PARRILLADA GOURMET plato servido a la mesa	33.800		
MENU VEGETARIANO servido a la mesa	39.900		
POSTRE			
Mousse de Guanabana, mora, maracuya, fresa, frejjoa, limon o Mango con salsa de frutos rojos o inglesa	2.500		
Cuajada con Melao	2.800		
Brevas con arequipe y queso	3.200		
DE SALIDA: Mini Consomé de Pollo con baguette	3.900		
LICOR			
CERVEZA (Nacional Aguila o Packer - 3 por persona)	4.200	1.200	5.040.000
CERVEZA Club Colombia	5.200		
AGUARDIENTE (Botella Nectar tapa azul 750 ml)	64.000		
WHISKY			
Buchanan's Deluxe	145000		
Old Parr	145000		
Something Special	95000		
LENCERIA Y MENAJE mantel blanco camino y servilleta de color	8.500	400	3.400.000
MESEROS - BARMAN	140.000	24	3.360.000
TOTAL			30.580.000



COSTOS ADICIONALES			
Seleccionar			
DJ			
Sonido Profesional con Dj y animador. Incluye luces.	1.300.000	1	1.300.000
TARIMA			
Modulo Tarima Baja 1,20 A x 2,40 L x 0,60 H mts (Según requerimiento)	65.000	1	65.000
TOTAL ADICIONALES			1.365.000
TOTAL CON ADICIONALES			31.945.000
IVA 19%			6.069.550
TOTAL EVENTO			38.014.550

- Forma de Pago: 50% anticipo y orden de compra. Saldo 15 días antes del evento.
- Sugerimos un 10% de servicio sobre el consumo de Alimentos y Bebidas.
- Incluimos Internet WIFI de cortesía para los organizadores del evento. Si desea acceso adicional háganoslo saber para así incluirlos en la cotización.
- El valor cotizado del salón es dependiendo de los consumos solicitados, cualquier cambio en estos puede generar variación en el precio del salón.



MENU PARRILLADA EMPRESARIAL EVENTO 8 DE DICIEMBRE DE 2017

PARRILLADA EMPRESARIAL (Servida a la Mesa) \$27.900

Plato Fuerte

Carne de Res

Lomo de Cerdo

Pollo BBQ

Plátano Maduro

Papa Salada

Guacamole y Ají Casero



OTRAS OPCIONES

PARRILLADA GOURMET \$33.800

Entrada

Chorizo
Mini Morcilla
Papa Criolla

Plato Fuerte

Lomito de Res
Lomo de Cerdo
Pollo BBQ
Plátano Maduro
Papa Salada
Guacamole y Ají Casero



MENU VEGETARIANO \$39.000

OPCIÓN No. 1

Entrada

Crema de Tomates Ahumados

Plato Fuerte

Arroz Oriental

Arroz parvorizado, Habichuela, Pimentón, Zanahoria, Repollo Morado, Apio y Raíces Chinas. "Todas estas, salteadas en salsa teriyaki con finas tiras de jamón y tocineta"

Acompañamiento

Papas a la francesa

Postre

Esponjado de maracuyá endulzado con fructosa, sin huevos sin grasas saturadas.



OPCIÓN No. 2

Entrada

Portobellos al Balsámico

Plato Fuerte

Lomo Saltado

Proteína vegetariana cortada en julianas acompañada con papa en cascots, tomate, cebolla, pimentón, cilantro y el exquisito arroz parvorizado.

Postre

Dulce de mango, endulzado con fructosa, sin huevos sin grasas saturadas.

OPCION No. 3

Entrada

Crema de zapallo y jengibre

Plato Fuerte

Filete de quinua asados y napeados con una reducción de vino blanco acompañados de ensalada vasca y papa puré con manzanas.

Postre

Galletas de soya con dulce de mora, endulzado con fructosa sin huevos sin grasas saturadas.