

Bienvenidos

El plan incluye los siguientes servicios; para información detallada consulte las páginas siguientes.



Buffet con 2 carnes servido a la mesa

Menú 2 carnes (130 gr. c/u), arroz, ensalada, acompañamiento, postre, bebida.

Pág. 1



Ponqué y champaña (el ponqué se puede descontar del plan a \$1.500 por invitado)

Ponqué masa blanca, negra o tres leches, champaña para el brindis, decoración del ponqué.

Pág. 2



Bebidas ilimitadas y whisky (el whisky es opcional y no esta incluido en el valor total del plan)

Gaseosas, jugo, agua y cocteles ilimitados. Whisky (Opcional - ver tabla de precios).

Pág. 2



Personal logístico

Coordinador de evento, Meseros, chef, auxiliares de cocina, dj y personal logístico.

Pág. 2



Menaje

Vajilla, cubiertos, cristalería y utensilios de servicio.

Pág. 3



Mantelería y mobiliario

Manteles, tapas, forros de sillas, fajones, servilletas, mesas y sillas necesarias.

Pág. 3



Decoración

Centros de mesa, decoración mesa de ponqué, antorchas, pétalos y cofre.

Pág. 4



Sonido y ambientación (se puede descontar del plan - \$130.000)

Amplificación de sonido, luces (opcional), dj.

Pág. 4



Transporte

Transporte de personal logístico, mobiliario, menaje, alimentos y otros.

Pág. 4



Acerca del evento

Tiempos de duración, montaje, desmontaje y otros detalles.

Pág. 5



Precios y promociones

Precios del plan y descuentos (10% pago en efectivo y 5% pago con tarjeta)*.

Pág. 5



Empresas inescrupulosas están usando cotizaciones similares para beneficiarse, **NO SE DEJE ENGAÑAR** estas propuestas son una copia que no ofrece la misma calidad y cumplimiento. INFORMAMOS; Evento Capital no tiene alianza comercial con ninguna de estas empresas o casas de banquetes y en ningún caso ha autorizado el uso parcial o total de sus recursos comerciales. Estas cotizaciones son autría de Evento Capital desde 2008 - Copyright ©

Las únicas marcas y propuestas de venta autorizadas de Evento Capital se encuentran en sus instalaciones, barrio Castilla, por favor verifique antes de contratar.

SE RECIBEN TARJETAS DE CRÉDITO



OTROS PLANES Y PRECIOS 2015*

Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)
30 inv.	\$ 1.989.000	\$ 1.790.000	90 inv.	\$ 4.152.000	\$ 3.736.000	150 inv.	\$ 6.374.000	\$ 5.736.000
40 inv.	\$ 2.450.000	\$ 2.205.000	100 inv.	\$ 4.440.000	\$ 3.996.000	160 inv.	\$ 6.739.000	\$ 6.065.000
50 inv.	\$ 2.686.000	\$ 2.417.000	110 inv.	\$ 4.841.000	\$ 4.356.000	170 inv.	\$ 7.096.000	\$ 6.386.000
60 inv.	\$ 2.972.000	\$ 2.674.000	120 inv.	\$ 5.235.000	\$ 4.711.000	180 inv.	\$ 7.445.000	\$ 6.700.000
70 inv.	\$ 3.410.000	\$ 3.069.000	130 inv.	\$ 5.623.000	\$ 5.060.000	190 inv.	\$ 7.777.000	\$ 6.999.000
80 inv.	\$ 3.830.000	\$ 3.447.000	140 inv.	\$ 6.002.000	\$ 5.401.000	200 inv.	\$ 8.121.000	\$ 7.308.000

* El 10% de descuento es aplicado al valor total del paquete únicamente para pagos en efectivo. Pagos con tarjeta de crédito o débito generan descuento del 5% sobre el valor total; por ningún motivo no se aceptan cheques u otra forma de pago a las mencionadas.

* En Noviembre y Diciembre sólo se genera 5% de descuento para pagos en efectivo y 2% para pagos con tarjeta de crédito o débito en planes de 70 invitados en adelante; Planes inferiores no tienen ningún descuento en estos 2 meses. Aplican políticas comerciales de Evento Capital.

Señor(a):
Ciudad

Respetado Cliente, gracias por consultar nuestro plan de eventos. En las siguientes 5 paginas encontrará los servicios explicados en detalle, con el fin de generar mayor confianza en el momento de su contratación. Para más información agende su cita con un asesor.

Nuestra referencia: cotización evento paquete completo

Bogotá D.C.

Cotización No. E - 5040 paquete para evento / página 1 de 5

2015

Reciba una cordial bienvenida, a continuación encontrará un plan para 40 invitados con servicios profesionales explicados en detalle y el valor total del plan.

40 **MENÚ 2 CARNES - carne de res o cerdo y pechuga / servido a la mesa**
2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida
Los siguientes menús son ejemplos, para seleccionar otro por favor consulte la carta menú.

Entrada: tortilla de vegetales, queso y vinagreta
Carne de res en salsa de champiñones y tocineta
Pechuga de pollo al cordon blue en salsa curry
Arroz almendrado
Papa al ajillo
Postre: Mus de mango
Bebida: Un vaso de gaseosa

Entrada: ensalada cesar
Pernil de cerdo en salsa de agrás
Pechuga de pollo en salsa de vino con almendras
Arroz primavera
Papa al queso
Postre: Mus de mora
Bebida: Un vaso de gaseosa

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- Evento Capital ofrece una exquisita línea gastronómica para jóvenes y adultos, contando con la asesoría especializada y asistencia al evento de un chef y/o auxiliar; garantizando alimentos de excelente calidad y cuidando la salud de sus invitados.
- En el menú ofrecido se pueden seleccionar dos tipos de carnes, cada una de 130 gr. aproximadamente.
 - Opción A) Carne de res y pollo "pechuga"
 - Opción B) Pernil de cerdo y pollo "pechuga"
- El menaje incluido: vajilla cuadrada, cuchillo, tenedor, cuchara dulcera y vasos en cristal.
- Los alimentos son servidos a la mesa desde la cocina o mesa de montaje de buffet con samovares y ensaladeras.
- La degustación se hace después de firmar contrato sin costo adicional (1 menú 2 carnes), o tiene un costo de \$40.000 para dos personas, únicamente reembolsables si se firma el contrato (consulte un asesor). **Sujeto a políticas y disponibilidad de la empresa.
- x En caso de NO requerir el servicio de menú ofrecido en este paquete, se descontarán \$ 8.000 por invitado (descontables del valor total del plan).**
- Si a cambio de carne de res o pernil de cerdo selecciona lomo de res o cerdo de 130 gr aprox. el plan aumenta \$1.500 por invitado.
- Si a cambio de carne de res o pernil de cerdo selecciona medallones de lomo de res de 250 gr aprox. el plan aumenta \$3.500 por invitado.

OPCIONES ADICIONALES PARA MODIFICAR EL MENÚ DE SU EVENTO

Servicios adicionales aún no incluidos en el valor total / Servicios opcionales *(aplican condiciones).

- Puede seleccionar un menú 2 carnes ya establecido en la carta menú de este documento u organizarlo en la sección "Organice su menú" de acuerdo a la tabla de convenciones y precios:
 - Lomo fino de res y pollo de 130 gr. c/u a \$1.500 adicionales c/menú.
 - Lomo de cerdo y pollo de 130 gr. c/u a \$1.500 adicionales c/menú.
 - Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo de 130 gr. a \$3.500 adicionales c/menú.
 - Sólo pernil de cerdo de 250 gr. a \$2.000 adicionales c/menú.
 - Sólo lomo fino de res 250 gr. a \$3.000 adicionales c/menú.
 - Lomo de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u (sin pollo) a \$3.000 adicionales c/menú.
 - Lomo de res, pernil de cerdo y pollo (3 carnes) de 130 gr. c/u a \$4.500 adicionales c/menú.
- Servicio de consomé de despedida \$ 900 c/invitado o servicio de Estación de Café \$ 2.000 c/invitado (por invitados iguales al plan).
- Mesa de pasabocas \$250.000 adicionales (incluye variedad de dulces, golosinas, brochetas, entre otros).
- Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.
- Otras alternativas de menú como parrilladas, pescados, pasabocas, entradas, consomés, platos típicos, menú gourmet y demás puede encontrarlos en www.eventocapital.com sección "alimentos" o consulte un asesor.



PONQUÉ Y CHAMPAÑA

Ponqué para el evento en pastillaje o crema suave (masa blanca, negra, brownie, amaretto, baileys o tres leches).
Champaña Katich (certificación ICONTEC) para el brindis (blanca o rosada)
Copas principales, pala y sierra decoradas.

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- El ponqué en masa blanca o negra es envinados; si desea puede adicionar nueces, ciruelas pasas, maní, entre otros.
El ponqué tres leches puede llevar relleno de fresas, durazno, guanábana, u otra fruta.
- La cobertura del ponqué puede ser en pastillaje (referencias seleccionadas) en crema tradicional ó en crema rich.
- El menaje (plato ponqué cuadrado, tenedor ponqué, copa flauta, pala y sierra) siempre es suministrado por Evento Capital.
- x El cliente puede llevar el ponqué por su cuenta, obteniendo un descuento de \$ 1.500 por porción, en este caso serían \$ 60.000.**



BEBIDAS ILIMITADAS

Servicio ilimitado de gaseosas (Postobón y Coca-Cola),
Servicio ilimitado agua mineral, hielo y jugo (Cifrut y/o Hit).
Servicio ilimitado de cocteles con Vodka y zumo de naranja color azul, amarillo o naranja

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- El servicio de bebidas gaseosas y cocteles ilimitados es sujeto al paquete y se sirven en cristalería durante el evento.
- En caso de requerir otra clase de cocteles, estos deben ser sometidos a nueva cotización y sumar su valor a este paquete.
- Finalizado el evento, el sobrante de las bebidas mencionadas son propiedad de Evento Capital y no se entregan al cliente.
- Servicio de estación de café y estación de jugos, consulte un asesor.



WHISKY (no incluido, opcional)

Se recomienda un litro de whisky
por cada 8 invitados.



WHISKY 100% LEGAL - GARANTIZADO

Red Label "sello rojo" 8 años	Litro	\$ 65.000
Grants 8 años	Litro	\$ 66.000
Something Special 8 años	Litro	\$ 67.000

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- El cliente puede llevar el licor (whisky u otro) por su cuenta ó adquirirlo con Evento Capital, en cualquier caso se suministrará el menaje (vaso corto) y se proveerá el hielo necesario. El whisky ofrecido por Evento Capital es 100% legal, garantizado.



MESEROS, CHEF, AUXILIAR DE COCINA Y PERSONAL LOGÍSTICO

- 1 Coordinador de evento
- 2 meseros para la atención continua de los invitados.
- 1 chef o auxiliar de alimentos profesional.
- 1 auxiliar de chef y cocina.
- 1 Dj / Asistente técnico de sonido y luces.

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- El personal de Evento Capital es selecto, profesional y con gran experiencia en manejo de eventos.
- El coordinador estará pendiente de la realización de su evento y atento a la prestación de los servicios contratados.
- Todo el personal de Evento Capital llega antes del inicio del evento para el previo montaje del mismo.
- Los chef y/o auxiliares se distinguen por su uniforme, los meseros visten de traje, chaleco, corbata ó corbatín.
- El protocolo y la maestría se realiza por la intervención de una persona del equipo Evento Capital (por lo general este papel lo desarrolla la persona encargada del sonido).
- El servicio de dj y maestría es referente y sujeto al ítem "sonido para el evento" descrito en la página No. 4.
- Evento Capital asume la alimentación para todo el personal contratado por la misma empresa, (políticas internas).



MENAJE

Vajilla cuadrada (ensalada y/o entrada, fuerte, postre y ponqué).

Cubiertos necesarios para su optima realización.

Cristalería para el brindis: copas de champaña.

Vasos cortos, largos y copa de agua.

Menaje completo para servicio (servido a la mesa); bandejas, hieleras, jarras, samovares.

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- Evento Capital describe el menaje como; platos, vasos, copas, cubiertos y demás utensilios necesarios para el desarrollo del evento como bandejas o charoles de servicio, jarras, hieleras en acero inoxidable o electro-plata industrial y otros enceres.
- Los platos utilizados para el evento ofrecidos en este paquete son cuadrados de buena calidad y presentación.
- Todas las referencias descritas en menaje son en alquiler y se llevan las cantidades necesarias para el evento.
- El servicio es servido a la mesa, aunque requiera montaje de mesa buffet con samovares y ensaladeras; éste montaje no genera costo adicional. Tenga en cuenta que debe disponer de espacio para ubicar el buffet o se puede servir desde la cocina.

OPCIONES ADICIONALES PARA MODIFICAR EL MENAJE

Servicios adicionales aún no incluidos en el valor total / Servicios opcionales *(aplican condiciones).

- Plato base (similar al plato fuerte), tiene un costo adicional de \$ 500 c/u.
- Menaje especial, de lujo o importado tiene costo de \$ 500 c/pieza.
Vajilla: platos cuadrados, triangulares o Redondos de lujo. (extra- base, base, entrada, fuerte, postre, plato puesto, pocillo, tasa).
Cristalería: copa flauta, vino blanco o tinto, copa-vaso martini, copa cherver y otras.
Cubiertos: entrada, fuerte, cremas, pescados.
- Hacer montaje de copa de vino no genera costo adicional (siempre y cuando esta copa no sea de lujo o importada).



MANTELERÍA y MOBILIARIO

Mesas redondas o tablonos de 10 puestos c/u (4 unidades)

Sillas sin brazos tipo Rimax (40 unidades)

Manteles para tablonos color blanco

Manteles para mesas redondas color blanco, negro, café o rojo (sin costo adicional)

Tapas/cubremantel o camino, color a escoger (4 unidades)

Mesa, para ponqué redonda (1 unidad)

Mantel base de color para mesa de ponqué con tapa blanca en velo (1 unidad)

Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre

Mantel blanco para mesa de cofre

Forros para sillas multiuso blanco (40 unidades)

Fajón de color a escoger (40 unidades)

Servilletas en tela color a escoger (40 unidades)

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- Evento Capital suministra las mesas y sillas con mantelería necesaria para la realización del evento, ubicando un puesto para cada uno de sus invitados.
- No cambia el valor de este paquete si el salón que destina para el evento ya tiene mesas y sillas. (NO genera ningún descuento).

OPCIONES PARA MODIFICAR LA MANTELERÍA Y EL MOBILIARIO

Servicios adicionales aún no incluidos en el valor total / Servicios opcionales *(aplican condiciones).

- Puede seleccionar mantel base de color para mesa redonda, solo para algunos colores disponibles, consulte un asesor.
- Tapas en velo, tapa brujas o de lujo generan costo adicional, consulte un asesor.
- Sillas tiffany color ocre o plateado \$4.500 c/u (sin sillas plasticas, ni forros) más valor de transporte si es necesario. Otros colores de sillas tiffany pueden aumentar valor, consulte un asesor. Sujeto a disponibilidad.
- Salas Lounge 10 puestos y mesa de centro color blanco \$160.000 más transporte si es necesario.
- Bar con luz led \$100.000 más transporte si es necesario.
- Muselinas blancas (velos largos para sillas) \$ 1.100 c/u, fajón adicional sencillo \$ 700 c/u.



DECORACIÓN Y OTROS

Decoración de centros de mesa con rosas y flores silvestres.

Arreglo floral para la mesa de ponqué y decoración con pétalos.

1 Cofre de sobres, 6 antorchas y camino de pétalos con velas en cristales (20), si es necesario.

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- Los centros de mesa están diseñados en rosas o flores silvestres; gérbas, coquetas, margaritas, astromelias, hortensias etc..., Centros de mesa con flores exóticas (lirios, azucenas, orquideas, heliconias, entre otras) y/o con base de vidrio generan costo adicional (consulte un asesor).
- Tenga en cuenta que lo sobrio y lo sutil (sin caer en lo simple) es lo preferible hoy en día. La decoración ofrecida cumple con estos requisitos y harán de su evento un espacio agradable para un momento inolvidable.
- ✗ El cliente puede llevar la decoración de centros de mesa y temática por su cuenta, obteniendo un descuento de \$ 1.500 por puesto, en este caso serían \$ 60.000 a favor del cliente (de ser así el cliente entregará la decoración en el salón el día del evento).

OPCIONES PARA MODIFICAR LA DECORACIÓN

Servicios adicionales aún no incluidos en el valor total / Servicios opcionales *(aplican condiciones).

- ♦ Consulte con un asesor decoración temática (*vintage, oeste, casino, carnaval, hawai, artica, candy, parisina, shabby chic, neon, etc*), para determinar el valor total del plan con temática consulte un asesor.
- ♦ Para quince años el plan incluye sin costo el candelabro, rosas para el vals, puf para cambio de zapatilla (si es necesario).
- ♦ Servicio de decoración de iglesia, arreglo de carro para la novia, azahares, bouquet de la novia, consulte un asesor.
- ♦ Apliques para servilletas desde \$300 y decoración para columnas y escaleras.



SONIDO PARA EVENTO

Juego de cabinas (2) activas 300 w RMS

1 micrófono inalámbrico y 1 micrófono alámbrico

Mixer o Ecuador de sonido para control de audio

PC portátil consola virtual audio (digital) mas de 5.000 temas variados

Luces audio-rítmicas (4) y Cámara de humo - Base soporte para luces. (si son necesarias).

Incluye asistencia técnica / dj

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- Evento Capital trabaja con djs expertos en manejo de eventos, conocedores de música de todos los géneros sin descuidar los gustos de cada uno de sus invitados. El cliente puede hacer recomendaciones para hacer la fiesta mucho más amena.
- **Pregunte por nuestro servicio de montaje tipo concierto. Visite nuestro showroom**
- El sonido ofrecido es sólo para dj, tipo mini-teca y no soporta otros componentes como guitarras, teclados, bajos etc.
- Recuerde que cada agrupación musical en su evento debe llevar su propio sonido.
- Si no requiere luces para el evento, NO se generará ningún descuento.
- ✗ En caso de no tomar el servicio de sonido completo, éste tendrá un descuento de \$130.000 sobre el valor total de este paquete.



TRANSPORTE DE SUMINISTROS Y PERSONAL LOGÍSTICO

Transporte logístico dentro de Bogotá (perímetro urbano).

LEER SÓLO PARA DESPEJAR DUDAS

Notas, detalles y otras aclaraciones frecuentes

- El transporte logístico comprende la movilización de alimentos, mesas, sillas, mantelería, menaje, bebidas, sonido y demás enceres, además el transporte de meseros, chef y personal de Evento Capital. (Únicamente propuesta inicial, sin cambios)*
- El perímetro que cubre esta propuesta se comprende entre Cll 20 sur hasta la Cll 180 y Cr 1 hasta Cr 130,
- Otros servicios pueden aumentar el valor de transporte y en algunos casos requieren contrato por independiente.

OPCIONES PARA MODIFICAR EL TRANSPORTE FUERA DE BOGOTÁ

Servicio adicional de transporte aún no incluido en el valor total. Las tarifas incluyen transporte logístico, viáticos y honorarios extra.

- ♦ Chía, Guaymaral, Tabio, Tenjo, Cota, Subachoque, la Calera o El Rosal C/marca \$ 399.000.; Soacha, Arrayanes, Mosquera o Madrid C/marca \$299.000. Sasaima, Fusa, Tocancipa o la Vega C/marca \$ 850.000; Villeta o Melgar \$ 899.000 Villavicencio o Girardot \$ 1.100.000
- ♦ Otros destinos serán sujetos a previa cotización. Consulte un asesor. Si el evento lleva sillas tiffany puede aumentar el valor de transporte.
- ♦ Precios están sujetos a cambios sin previo aviso, no tienen descuento.



ACERCA DEL EVENTO

PRE-PRODUCCIÓN y PRODUCCIÓN

- Este paquete NO incluye salón. El cliente ubica el sitio para desarrollar el evento.
- Duración del evento: de 3 a 7 horas, fuera de tiempos de montaje y desmontaje.
- Tiempo mínimo de montaje: de 2 a 3 horas. Tiempo mínimo de desmontaje: 1 hora.
- Pre-producción del evento: agende cita con un asesor para despejar dudas y hacer la reserva de su evento (cita previa). De 30 a 15 días antes del evento programe cita para ultimar detalles del protocolo, decoración, mantelería y todo lo que compete al desarrollo de la propuesta. **IMPORTANTE: todo debe quedar por escrito para poder garantizar la calidad del servicio.**
- La degustación puede programarse después de reservar el evento y firmar contrato, es sujeto a disponibilidad de tiempo entre el cliente y el chef de Evento Capital. Más detalles en el ítem "menú" de la primera página.

TOTAL DEL PAQUETE ANTERIOR PARA 40 INVITADOS*

	\$ 2.450.000
Pago con tarjeta crédito o débito (aplica 5% de descuento)	\$ 2.327.000
Pago en efectivo (aplica 10% de descuento)	\$ 2.205.000

IMPORTANTE

- * Precios año 2015 sujetos a cambios sin previo aviso. Aplican condiciones, restricciones y políticas propias comerciales.
- Algunos servicios no encontrados en este paquete como video, fotos, pasabocas... puede consultarlos con un asesor.
- Si paga con tarjeta de crédito o débito, el plan adquirido debe estar cancelado en un 100% diez días antes de evento.
- No se reciben cheques, ni se aceptan convenios de pago distintos a los establecidos. **Evento con saldo pendiente no se realiza.**
- Se autoriza la celebración de contratos, el recaudo de dinero y ejecución de término y cláusulas al personal de Evento Capital.
- Evento Capital reserva su derecho de realización de eventos; sujetos a disponibilidad y conveniencia mutua.
- RECUERDE hacer la contratación con anticipación y así obtener los mejores beneficios. Separe su cita para ser atendido por un asesor de producción de Evento Capital. (favor revisar cotización antes de solicitar su cita / **se atiende sólo con cita previa**).
- También puede presentarnos su presupuesto para el evento, nosotros la analizaremos y le daremos la solución viable.
- Agradecemos la atención prestada a esta cotización, así como sus deseos de adquirir nuestros servicios. Recuerde que puede comunicarnos sus decisiones, dudas o sugerencias; todo esto con el fin de afianzar nuestras serias relaciones comerciales.

Forma de pago: 3 Pagos: 10% contrato, 60% diez días antes del evento y 30% día del evento (antes de iniciar).

Si paga con tarjeta de crédito o débito, el plan adquirido debe estar cancelado en un 100% diez días antes de evento. En pagos combinados (tarjeta y efectivo), los descuentos se generan de acuerdo al monto pagado con cada medio.

Atentamente:

Dpto. comercial
Evento Capital

SE RECIBEN TARJETAS DE CRÉDITO



OTROS PLANES Y PRECIOS 2015*

Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)
30 inv.	\$ 1.989.000	\$ 1.790.000	90 inv.	\$ 4.152.000	\$ 3.736.000	150 inv.	\$ 6.374.000	\$ 5.736.000
40 inv.	\$ 2.450.000	\$ 2.205.000	100 inv.	\$ 4.440.000	\$ 3.996.000	160 inv.	\$ 6.739.000	\$ 6.065.000
50 inv.	\$ 2.686.000	\$ 2.417.000	110 inv.	\$ 4.841.000	\$ 4.356.000	170 inv.	\$ 7.096.000	\$ 6.386.000
60 inv.	\$ 2.972.000	\$ 2.674.000	120 inv.	\$ 5.235.000	\$ 4.711.000	180 inv.	\$ 7.445.000	\$ 6.700.000
70 inv.	\$ 3.410.000	\$ 3.069.000	130 inv.	\$ 5.623.000	\$ 5.060.000	190 inv.	\$ 7.777.000	\$ 6.999.000
80 inv.	\$ 3.830.000	\$ 3.447.000	140 inv.	\$ 6.002.000	\$ 5.401.000	200 inv.	\$ 8.121.000	\$ 7.308.000

* El 10% de descuento es aplicado al valor total del paquete únicamente para pagos en efectivo. Pagos con tarjeta de crédito o débito generan descuento del 5% sobre el valor total; por ningún motivo no se aceptan cheques u otra forma de pago a las mencionadas.

* En Noviembre y Diciembre sólo se genera 5% de descuento para pagos en efectivo y 2% para pagos con tarjeta de crédito o débito en planes de 70 invitados en adelante; Planes inferiores no tienen ningún descuento en estos 2 meses. Aplican políticas comerciales de Evento Capital.



NO SE DEJE ENGAÑAR por empresas o casas de banquetes inescrupulosas que están usando cotizaciones similares para beneficiarse, estas propuestas son una copia que no ofrece la misma calidad y cumplimiento. INFORMAMOS; Evento Capital no tiene alianza comercial con ninguna de estas entidades y en ningún caso ha autorizado el uso parcial o total de sus recursos comerciales. **Estas cotizaciones son autoría de Evento Capital desde 2008 - Copyright ©**
Las únicas marcas y propuestas de venta autorizadas de Evento Capital se encuentran en sus instalaciones, barrio Castilla, por favor verifique antes de contratar.



CARTA MENÚ PARA PLANES EVENTO CAPITAL

Algunos menú están incluidos en el plan y otros tienen valor adicional

SE RECIBEN TARJETAS DE CRÉDITO



CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR EL MENÚ

- Modifique el menú ofrecido en el paquete inicial de acuerdo a su gusto.
- Puede seleccionar un menú sin costo adicional u organizarlo en la siguiente sección "Organice su menú" de acuerdo a la tabla de convenciones y precios. (Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio). Los servicios y/o menús adicionales no tienen descuento.
- Para conocer la carta menú completa de Evento Capital visite www.eventocapital.com sección alimentos encontrará: menú con dos carnes, crepes, lasagnas, canelones, omelettes, parrilladas, carnes, arroces, entradas frías, entradas calientes, cremas, consomés, desayunos y pasabocas.

MENU N° 1

Entrada: Ensalada california
Carne de res en salsa de espárragos
Pechuga rellena con pera y manzana en salsa de mango
Arroz almendrado
Croqueta de papa
Postre: Mus de guanabana
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENU N° 2

Entrada: Ensalada cesar
Pernil de cerdo en salsa kiwi
Pechuga rellena de espinaca en salsa al queso
Arroz primavera
Puré amarillo
Postre: Mus de maracuyá
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENU N° 3

Entrada: Ensalada del jardin
Pernil de cerdo en salsa de frutos confitados
Pechuga rellena de jamon y queso en salsa de champiñones
Arroz bicolor (apio y zanahoria)
Papa al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENU N° 4

Entrada: Ensalada primaveral
Carne de res en salsa de champiñones y tocino
Pechuga rellena de queso en salsa de kiwi
Arroz remolachino
Papa a la crema
Postre: Mus de fresa
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENU N° 5

Entrada: Ensalada de espárragos y frutas
Lomo de cerdo en salsa de tamarindo
Pechuga a la florentina en salsa curry
Arroz playero
Pure torneado
Postre: Durazno en almíbar con queso
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$1.500 adicionales c/u

MENU N° 6

Entrada: Ensalada de conchitas
Lomo de res en salsa al vino
Pechuga rellena de queso y espinaca en salsa de frutos secos
Arroz con zanahoria y pasitas
Papa al perejil
Postre: Mus de mora
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$1.500 adicionales c/u

MENU N° 7

Entrada: roll de vegetales
Medallones de res en salsa a la mostaza con estragón
Pechuga de espinaca en salsa de vino con almendras
Arroz de coco
Papa a la parmesana
Postre: Mus de curuba
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$3.500 adicionales c/u

MENU N° 8

Entrada: crema de tomate
Medallones de Lomo de res en salsa al vino
Pechuga rellena de queso y espinaca en salsa de frutos secos
Arroz primavera
Papa soute
Postre: Mus de mango
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$3.500 adicionales c/u

MENÚS GOURMET - con costo adicional al plan

MENU N° 9

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno de jamon y queso al cordon blue
Buquetier de verduras
Arroz en crepe sellado
Croqueta de papa
Postre: n/a
▪ V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

MENU N° 10

Entrada: Timbal de champiñones
Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo
Pollo abrigantado en mozzarella y champiñones
Arroz silvestre en pasta filo
Papa al parisien
Postre: Fruta flambeada
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

MENU N° 11

Entrada: buquer de esparragos
Lomo de res en pimienta verde
Rosetones de trucha en salsa de almendras
Primavera de verduras
Papa duquesa
Postre: Mus de amareto
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

MENU N° 12

Entrada: Antipasto de frutas
Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijhon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa
▪ V/u: \$ 4.500 adicionales al plan.

ORGANICE SU MENÚ

ORGANICE SU MENU

Todos los platos incluyen una o dos carnes, un arroz, papa, ensalada, postre, y bebida. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar. Seleccione su menu de acuerdo a la siguiente tabla:

MENU SIN COSTO ADICIONAL

Menú SIN costo adicional:

- Carne de res y pollo.
- Pernil de cerdo y pollo
- Sólo con pollo, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 1.500

Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

- Lomo de res 130 gr. y pollo.
- Lomo de cerdo 130 gr. y pollo

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.000

Menú con costo adicional \$ 3.000

- Lomo de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u
- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox.
- Sólo lomo de res, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 2.000

Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.500

Menú con costo adicional \$ 3.500

- Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo 130 gr.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 4.500

Menú 2 lomos, con costo adicional \$ 4.500

- Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u
- Lomo de res, pernil de cerdo y pollo 130 gr. c/u

Organice su menú en las siguientes dos paginas >>>

INSTRUCCIONES PARAR ORGANIZAR SU MENÚ

De acuerdo a la tabla de precios, organice su menú (incluye menaje + chef + 1 bebida).

carne o lomo de res o cerdo + pechuga + arroz + acompañamiento + ensalada + postre

Comuníquese con un asesor para ultimar detalles de su evento programar la degustación.

CARNE O LOMO DE RES

Lomo ó Carne de res con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones
- salsa borracha
- salsa de tocineta con champiñones
- salsa de espárragos
- salsa a la mostaza con estragón

CARNE O LOMO DE CERDO

Lomo ó Carne cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela
- salsa de fresa
- salsa de uchucas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agras
- salsa de finas hiervas
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

PECHUGA DE POLLO

Pechuga en las siguientes preparaciones:

- pechugas rellenas con vegetales
- pechugas rellenas con queso
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)
- pechuga rellena con peras y manzanas

Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa de champiñones
- salsa a la jardinera
- salsa al curry
- salsa al brandy
- salsa de maracuyá
- salsa al queso
- salsa Aurora
- salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

- arroz blanco
- arroz verde
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz bicolor (apio - Zanahoria / remolacha - espinaca)
- arroz almendrado
- arroz de coco
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz rojo
- arroz con especias y frutos secos
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz ajonjoli
- arroz primavera
- arroz al pimentón

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa pipian
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- puré amarillo
- torta de papa
- croquetas de papa

POSTRE

Postre

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa
- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados
- Durazno en almibar con queso

Continúe organizando el menú >>>

ENSALADAS

Ensaladas

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada cesar (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacin, cebollitas, salsa)



MENÚS INFANTILES

Los menús a continuación son pensados en los niños menores de 8 años que asistan a su evento.

MENU A

Pechuga a la plancha y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU B

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de fruta o gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU C

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU D

Pan kooc de pollo
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

PASABOCAS

Pasabocas Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada. Consulte un asesor. valor unitario

Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón	\$ 3.500	Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.800
Causa limeña de Camarón verde	\$ 3.500	Pincho Huevos de codorniz con anchoas	\$ 1.800
Verrine de Camarón tricolor	\$ 3.500	Albondigas a la diablo	\$ 1.900
Arepitas a la marinera	\$ 3.000	Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 1.900
Ceviche de camarones y frutas	\$ 3.000	Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000
Cuna de papa con atún y zanahoria	\$ 2.200	Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000
Canapé de papa criolla con atún	\$ 2.200	Princhos de ciruela y tocineta	\$ 2.000
Corazones de pan con curtido de mango	\$ 2.200	Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Panecitos verdes con tocineta y alfalfa	\$ 2.200	Fileticos de pollo grillé	\$ 2.000
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.000	Empanaditas de carne y pollo	\$ 1.000
Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika	\$ 1.800	Mariquitas de Tomate Cherry	\$ 2.300
Champiñones al ajillo	\$ 1.800	Anillos de Calamar	\$ 1.800
Pinchos de papa y salchicha	\$ 1.800	Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.200

Mesa pasabocas

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce, golosinas y postres, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor) Valor mesa de pasabocas: \$ 250.000

SERVICIOS ADICIONALES

FIESTAS TEMATICAS

Decoración temática

Servicio adicional a este plan, decoración temática para ambientes:

Vintage, shabby chic, casino, oeste, artico, candy, carnaval, neón y otras... por favor consulte un asesor.

TARJETAS DE INVITACIÓN

Tarjetas de invitación

Conozca nuestro servicio de tarjetería para eventos sociales y empresariales en el show room de nuestra empresa y/o contacte un asesor para mayor información.

VIDEO Y FOTOS

Fotos - impresas tamaño 13 x 18 cm

50 fotos con camara profesional y fotógrafo profesional en el evento, se escogen de mas de 140 que se toman.

- Valor desde: \$ 350.000

70 fotos con camara profesional y fotógrafo profesional en el evento y ceremonia, se escogen de 200 que se toman.

- Valor desde: \$ 420.000

Video editado y musicalizado en DVD

1 Video editado y musicalizado en formato dvd dura aprox. 40 minutos. Se entregan 2 copias en ceremonia y evento.

- Valor video desde: \$ 350.000

SERVICIOS POR SEPARADO; de no interesarse en el paquete puede considerar los siguientes servicios en su evento, aunque lo ideal es que deje todo en manos de Evento Capital contratando un paquete integral.

ALQUILERES

Alquileres por separado de mantelería, menaje, mobiliario y otros artículos para su evento.

encuentrelos en:

- www.eventocapital.com/alquileres

BANQUETES

Servicio de banquetes / buffet para eventos; desayunos, almuerzos, cenas y mas soluciones en alimentos.

encuentrelos en:

- www.eventocapital.com/banquetes

COMO LLEGAR?

- Ingrese al barrio Castilla por la av. Boyacá y gire en la esquina de Auteco Motos y el Rapicade.
 - Avance dos cuadras y gire a la derecha
 - Avance dos cuadras y gire a la derecha
 - Finalmente avance una cuadra, (casa esquinera).
- En bus ingrese por el Banco de Bogotá o el Gimnasio.

Cita previa.



LOS INVITAMOS A VISITAR NUESTRO
SHOWROOM
Y A PREGUNTAR POR NUESTRAS PROMOCIONES

Todo este documento contiene precios año 2015 sujetos a cambios sin previo aviso. Aplican condiciones, restricciones y políticas propias comerciales. Consulte un asesor para mayor información, agende su cita.

Estas cotizaciones son autoría de Evento Capital desde 2008 - Copyright ©