

Wedding
- Colombia -

PLAN TODO
INCLUIDO

DATOS DEL CLIENTE

Nombre: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
E-mail: _____

DATOS DEL EVENTO

Tipo de evento: _____
Invitados: _____
Fecha y hora: _____
Lugar: _____



Menú

Puede seleccionarlo a su gusto en opciones de menú

Brindis

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

Transporte y montaje

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

Menaje

- Vajilla cuadrada (entrada, fuerte, postre y ponqué)
- Cubiertos (cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué)

- Cristalería (vasos largos y cortos, copas champaña, agua y/o vino)
- Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué

- Incluye todo el menaje necesario para garantizar la calidad del evento.

Bebidas ilimitadas

- Gaseosas Postobon y Coca-cola
- Jugo de Naranja

- Agua mineral
- Hielo para todo el evento
- Cocteles con Vodka,

- zumo de naranja y licor de melón.

Decoración

Centros de mesa en Flores y rosas o cilindros de cristal decorados Arreglo Floral para mesa de ponqué
Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué) Entrada decorada con antorchas, velas y pétalos

Ponqué

En pastillaje o crema suave (Ofrecemos diferentes diseños) En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto

Personal de servicio

Meseros depende la cantidad de personas

/ incluido LiderChef o auxiliar de alimentos

Dj - cuando el evento lo requiera.

Sonido

- Cabinas de sonido con amplificación
- Micrófono inalámbrico

- Luces audio-ritmicas y laser
- Camara de humo
- Dj - música variada a escoger

- Presentación protocolaria (maestría)

Mesas y sillas

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u

Mesa redonda para ubicar el ponqué Mesa redonda pequeña para

ubicar el cofre (lluvia de sobres)

Manteleria

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (bebidas)
Sillas Rimax sin brazos Con sillas tiffany \$6.000 c/u (sin Rimax) , sillas fenix \$9.500 C/u Crossback \$12.500 C/u

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (blancos)
Mantel redondo para mesa de ponqué (color a escoger)
Mantel redondo para mesa de cofre (blanco)

Tapas o caminos para mesas de invitados (color a escoger)
Tapa de lujo para mesa de ponqué (velo blanco)
Forros para sillas (multiusos blancos)
Fajón / cinta (color a escoger)



Opciones de menú

Menús para escoger

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús Sin costo adicional. El cambio de carne o perrnil por lomo tiene un costo adicional de \$8.500 c/u
Tenemos variadas opciones de

menú, el servicio que prestamos es inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu Disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito

entre tus invitados.
Todos los menús incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida y postre. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.

Menu 1

Entrada: Ensalada rusa
Carne: Carne de res en salsa de vino oporto
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz: na
Papa: Primavera
Postre: A la crema
Arroz con leche y
Bebida: naranja
Gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menu 2

Entrada: Ensalada de la casa
Carne: Perrnil de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Con ajonjolí
Postre: Croqueta de papa
Queso con dulce de papayuela
Bebida: papayuela
Gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menu 3

Entrada: Tortilla de vegetales
Carne: Perrnil de cerdo en salsa de mango
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz: Almendrado
Papa: Croqueta de papa
Postre: Mousse de distintas frutas
Bebida: Gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menu 4

Entrada: Ensalada Primavera
Carne: Perrnil de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Con ajonjolí
Postre: Croqueta de papa
Queso con dulce de papayuela
Bebida: papayuela
Gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional



Menús Gourmet Plus

Si prefieres un Menú Gourmet Plus para tu evento, contamos con un Chef, para que realice una deliciosa creación para tu evento, (puedes contar con este servicio por un precio adicional).

Menú G1

- Entrada:** Ensalada César
Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
 Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
Arroz: En crepe sellado
Papa: Croqueta de papa
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$8.500 adicionales al plan

Menú G2

- Entrada:** Camarones al ajillo
Carne: Lomo de res en pimienta verde
 Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz: Primavera de verduras
Papa: Duquesa
Postre: Crepes de almendras
Bebida: Gaseosa

V/u: \$8.500 adicionales al plan

Menú G3

- Entrada:** Timbal de vegetales
Carne: Lomo de salmón al gruyere marinado al eneldo
 Pollo abrillantado en mozzarella
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al parisien
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$8.500 adicionales al plan

Menú G4

- Entrada:** Croquetas de atún
Carne: Lomo al jerez
 Pollo en salsa mostaza dijon
Arroz: Rollitos a la florentina
Papa: Parisien
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa

V/u: \$8.500 adicionales al plan

Modifica tu menú

Recuerda : Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado. Sin embargo, si tienes un menú diferente, no te preocupes, si se encuentra dentro del presupuesto nosotros te lo preparamos a tu gusto! .

Los menús infantiles no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.

Menú con lomo

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

para planes todo incluido puede escoger

Otras Opciones:

Menú con lomo

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

con costo adicional de \$ 8.500

Menú (sin pollo)

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

con costo adicional de \$ 8.300

Menú sólo lomo

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

con costo adicional de \$ 16.000

Menú sólo lomo

- Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

con costo adicional de \$ 17.000



Salsas

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (pasta de tomate y naranja)
15. Ungara Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y paprika)

Lomo o Pernil De Cerdo

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
- 10 De kiwi

Carne o Lomo De Res

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hierbas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza

Pechuga De Pollo

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (jamón y queso)
5. A la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)
6. Rellena con manzanas y jamón

Lomo o Pernil De Cerdo

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (apio - zanahoria / remolacha - espinaca)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (piña, leche de coco)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón





Entradas / Ensaldas

1. Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
2. 2. Ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
3. 3. Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
4. 4. Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango)
5. 5. Ensalada menor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
6. 6. Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)
7. 7. Ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
8. 8. Ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
9. 9. Ensalada tennessee (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
10. 10. Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)
11. 11. Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)

Postre

1. Cuajada con melado
2. 2. Suspiro de merengón con fresas
3. 3. Mousse de distintas frutas
4. 4. Crema de fresas
5. 5. Queso con dulce de papayuela
6. 6. Bananas a la naranja
7. 7. Arroz con leche y naranja

Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Sauté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa



Menús Vegetarianos

Queremos complacerte a ti y tus invitados. Es por ésta razón que hemos creado 4 diferentes opciones de menús vegetarianos, para que escojas el que más se acomode a tus preferencias.

Menu 1

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
 Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón
 con fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$5.500 adicionales al plan

Menu 2

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
 Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón
 con fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$5.500 adicionales al plan

Menu 3

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
 Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón
 con fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$5.500 adicionales al plan

Menu 4

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
 Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón
 con fresas
Bebida: Gaseosa

V/u: \$5.500 adicionales al plan

Menús Infantiles

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

Menu 1

- Entrada:** Hamburguesa o perro caliente
Papa: Chips de papa
Postre: Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menu 2

- Entrada:** Mazorcada de pollo
Papa: Chips de papa
Postre: Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menu 3

- Entrada:** Pechuga a la plancha
Papa: Chips de papa
Postre: Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menu 4

- Entrada:** Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta
Postre: Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menu 5

- Entrada:** Salchipapas y nuggets
Papa: Chips de papa
Postre: Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



Cocteles & pasabocas

Te ofrecemos los más exquisitos tragos y cócteles llevados de la mano de nuestro experto equipo de Bartenders, que se encargarán de impresionar a tus invitados y hacer de tu evento una experiencia única.

Dale buen gusto a tu paladar y a tus invitados compartiendo una amplia gama de mini bocados o pasabocas. (Sujetos a contratación de menú en el evento) y cantidad solicitada.

4 cocteles distintos a escoger entre:

- | | | |
|------------------|---------------------|-----------------|
| 1. Whiskey sour | 8. Orgasmo | 15. Cuba libre |
| 2. Old fashioned | 9. Piña colada | 16. Mojito |
| 3. Daiquiri | 10. Gin fizz | 17. Kamikaze |
| 4. Margarita | 11. Planters punch | 18. Melon ball |
| 5. Black russian | 12. Tequila sunrise | 19. Blue lagoon |
| 6. White russian | 13. Screwdriver | |
| 7. Grasshopper | 14. Caipirinha | |

Valor adicional al plan según la cantidad de invitados

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.

Se obsequia exhibición de flairbartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

Valor Unitario Pasabocas

\$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones	sour cream con tocineta	\$ 3.600 Huevos montados
\$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ	\$ 8.800 Salmón coco loco	\$ 4.200 Cascos de papa con alioli
\$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas	\$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo	\$ 3.400 Marranitas del pacífico
\$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña	\$ 3.500 Enyucaditos de carne	\$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 4.800 Mini brochetas de pollo y res	\$ 4.200 Croquetas de atún	\$ 5.800 Ceviche de chicharrón
\$ 4.200 Roll de ciruela y tocineta	\$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso	\$ 4.800 Rollitos de ropa vieja
\$ 6.000 Patacón con carne desmechada	\$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agri dulce	\$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo	\$ 3.200 Canape de mozzarella, tomate y jamón	\$ 4.600 Montaditos de carne o pollo
\$ 2.200 Mini volován relleno de	\$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo	\$ 3.800 Mini Sandwich

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor) \$ 280.000



Tablas Gourmet

Con costo adicional al plan

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y

elegantes tablas de queso. Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.

Light

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

Valor :\$22.000 por persona

Tradición

Carnes y quesos semimaduros acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$25.000 por persona

Gran Reserva

Carnes y quesos de larga maduración acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$32.000 por persona

Delicia de Mar

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmón, calamares, langosta y langostinos.

Valor :\$35.000 por persona

- | | | |
|--|---|--|
| \$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones | \$ 8.800 Salmón coco loco | \$ 3.600 Huevos montados |
| \$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ | \$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo | \$ 4.200 Cascos de papa con alioli |
| \$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas | \$ 3.500 Enyucaditos de carne | \$ 3.400 Marranitas del pacífico |
| \$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña | \$ 4.200 Croquetas de atún | \$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo |
| \$ 4.800 Mini brochetas de pollo y res | \$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso | \$ 5.800 Ceviche de chicharrón |
| \$ 4.200 Roll de ciruela y tocineta | \$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agridulce | \$ 4.800 Rollitos de ropa vieja |
| \$ 6.000 Patacón con carne desmechada | \$ 3.200 Canape de mozzarella, tomate y jamón | \$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún |
| \$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo | \$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo | \$ 4.600 Montaditos de carne o pollo |
| \$ 2.200 Mini volován relleno de | | \$ 3.800 Mini Sandwich |



Acerca Del Servicio

- Duración del evento, 7 horas continuas (No incluye tiempos de montaje)
- No incluye salón (El cliente lo contrata por cuenta propia)
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados (Para dos personas)
- Degustación sin contrato a \$ 80.000 para dos personas, (Reembolsables si contrata el evento)
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles son propiedad de "FIESTA DE MATRIMONIO".
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo (Sin saldo pendiente)
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo (No cheques)
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte 170 – Sur Autopista sur – Oriente Cra 7 – Occidente sujeto a ubicación específica
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

Forma De Pago

- 1 pago** 10% a la firma del contrato
- 2 pago** 60% diez días antes del evento
- 3 pago** 30% el día del evento antes de servir los alimentos

Valo del

Valor Total Plan según cantidad de invitados

Cordialmente

