



PLANES TODO INCLUIDO

DATOS DEL CLIENTE



Nombre:

Teléfono:

Celular:

E-mail:

Tipo de evento:

Invitados:

Fecha y hora:

Lugar:

○ PONQUÉ

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

Descuento \$ 270.000 a este plan si no requiere ponqué.

○ BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado

Descuento \$ 126.000 a este plan si no requiere Champaña

○ BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola
Jugo de naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y licor de melón.

Descuento \$ 72.000 a este plan si no requiere Cocteles.

○ PERSONAL DE SERVICIO

9 Meseros / incluido Lider
Si desea adicionar un coordinador \$220.000
2 Chef o auxiliar de alimentos
1 Dj - cuando el evento lo requiera.

○ 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

○ 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*)

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (*bebidas*)
Sillas Rimax sin brazos

Con sillas tiffany (sin Rimax) \$1.062.000 adicionales al plan

○ MANTELERÍA

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*)

Servilletas en tela (*color a escoger*)

○ 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

Servilletas en tela (*color a escoger*)

○ SONIDO

2 Cabinas de sonido con amplificación

1 Micrófono inalámbrico

4 Luces audio-ritmicas y laser

1 Camara de humo

1 Dj - música variada a escoger

Presentación protocolaria

(*maestría*)

Sin sonido descuento \$ 130.000 al plan

○ TRANSPORTE Y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional

OPCIONES DE MENÚ

Menús gourmet

PARA PLANES TODO INCLUIDO

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 tipo 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.

MENÚ A1

Entrada:	Ensalada rusa
Carne:	Carne de res en salsa de vino oporto Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz:	Primavera
Papa:	A la crema
Postre:	Arroz con leche y naranja
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ B1

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

MENÚ C1

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:	Croqueta de papa
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ D1

Entrada:	Ensalada primaveral
Carne:	Perrnil de cerdo en salsa de uchuvas Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz:	Con ajonjolí
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional



MENÚS GURMET PLUS

Menús gourmet plus

Con costo adicional al plan

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

MENÚ A2

Entrada:	Ensalada César
Carne:	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
Arroz:	Con ajonjolí
Papa:	Cascos de papa
Postre:	Suspiro de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	\$ 8.500 adicionales al plan.

MENÚ B2

Entrada:	Timbal de vegetales
Carne:	salmón al gruyere marinado al eneldo Pollo brillantado en mozzarella
Arroz:	Arroz primavera
Papa:	A la crema
Postre:	Crema de fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	\$ 24.300 adicionales al plan.

MENÚ C2

Entrada:	Camarones al ajillo
Carne:	Lomo de res en pimienta verde Filete de trucha en salsa teriyaki
Arroz:	Verde
Papa:	Al vapor
Postre:	Crepes de almendras
Bebida:	Gaseosa
V/u:	\$ 27.100 adicionales al plan.

MENÚ D2

Entrada:	Ceviche de mango
Carne:	Lomo al jerez Pollo relleno de manzana y jamon en salsa miel moztaza
Arroz:	Primaveral
Papa:	Pipian
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa
V/u:	\$ 19.000 adicionales al plan.



MODIFICA TU MENÚ

Para planes todo incluido

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR 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! .

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

Otras Opciones:

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

Menú con lomo

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

CON COSTO ADICIONAL DE \$16.000

Menú sólo lomo,

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

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 \$ 17.000

Menú sólo lomo

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



MODIFIQUE SU MENÚ

Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó perrnil 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 tocíneta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. Hogao
10. Chimichurri

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
7. Relleno de ciruela y queso

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

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

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, tocíneta, tomate y paprika)

ENSALADAS-ENTRADAS

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

Papa - 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
11. Casco de papa

Postre

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



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.

MENÚ V1

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: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones rellenos
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al vapor
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V3

Entrada: Ensalada rusa
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Cascos de papa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.

MENÚ INFANTIL

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.

El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un valor adicional. \$4.800

Menú 1

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

Menú 3

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

Menú 5

Salchipapas y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú 2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú 4

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



COCTELES Y PASABOCAS

Plan de coctelería ilimitada

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).
Consulte un asesor.

4 cocteles distintos a escoger entre:

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

VALOR ADICIONAL AL PLAN
\$6.300.000 PARA 180 PERSONAS

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

MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar 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

OPCIONES

Carnes frías:

- Jamón ahumado
- Jamón cordero
- Jamón de cerdo
- Jamón de pollo
- Pechuga de pavo

Quesos:

- Queso campesino
- Queso doble crema
- Queso gruyere
- Queso holandés
- Queso mozzarella
- Queso paipa
- Queso pera
- Queso sabana

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, *(No 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 "Cattleya Eventos".
- 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)*
- Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor total del Evento.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte 170 – Sur Autopista sur – Oriente Cra 7 – Occidente sujeto a ubicación específica
- Si el cargue es mayor a 15 metros lineales y tercer piso sera cobrado un recargo que asumira el cliente.
- 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

\$8.360.000

Valor Total Del Plan 180 Invitados