



PLANES TODO INCLUIDO

DATOS DEL CLIENTE

160



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 \$ 240.000 a este plan si no requiere ponqué.

◦ BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado

Descuento \$ 112.000 a este plan si no requiere Champaña

◦ BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon
Jugo de naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y granadina

Descuento \$ 64.000 a este plan si no requiere Cocteles.

◦ PERSONAL DE SERVICIO

8 Meseros / incluido Lider
Si desea adicionar un cordinador \$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 \$ 6.500 c/u 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 pétalos y tablero decorativo
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 perril 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:	Primaveral
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Arroz con leche
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ B1

Entrada:	Tortilla de vegetales
Carne:	Perril de cerdo en salsa de mango Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz:	Almendrado
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Mousse de fruta
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ C1

Entrada:	Ensalada de la casa
Carne:	Carne de res en salsa de tocinta y champiñones Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa de maracuyá
Arroz:	Con ajonjolí
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Suspiros de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ D1

Entrada:	Ensalada primaveral
Carne:	Perril 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).

OPCIONAL

Entrada: Camarones al ajillo **V/u: \$25.000**

Jugo natural: **V/u: \$6.000**

Jugo en leche: **V/u: \$8.000**



MENÚ A2

Entrada: Ensalada César

Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno a la cordon bleu en salsa al tequila

Arroz: Con Ajonjolí

Papa: Casco de papa

Postre: Suspiro de merengón con fresas

Bebida: Gaseosa

V/u: \$ 8.500 adicionales al plan..

MENÚ B2

Entrada: Crema de tomate - Ramita de albahaca

Carne: Salmón al gruyere marinado al eneldo
Pollo abrillantado en mozzarella

Arroz: Primavera (arveja, zanahoria, habichuela, pimentón)

Papa: Puré amarillo

Postre: mousse de limón

Bebida: Gaseosa

V/u: \$ 39.250 adicionales al plan.

MENÚ C2

Entrada: Ceviche de mango

Carne: Rosetones de trucha en salsa al ajillo

Arroz: Verde

Ensalada: Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, pimentón, finas hierbas)

Postre: Crep de almendras

Bebida: Gaseosa

V/u: \$ 37.000 adicionales al plan.

MENÚ D2

Entrada: Croqueta de Atún y papa

Carne: Lomo de cerdo en salsa BBQ

Pollo relleno de queso en salsa de champiñones

Ensalada: Del jardín

Papa: Criolla al horno con especias

Postre: Mousse de maracuya

Bebida: Gaseosa

V/u: \$ 30.500 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!.

PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

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

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

Menú con lomo

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

CON COSTO ADICIONAL DE \$33.000

Menú sólo lomo,

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 17.000

Menú sólo lomo

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

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

Menú (sin pollo)

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. aprox **V/u: \$27.500**

Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$23.500**

Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: \$25.500**

Sólo trucha, 180 gr. aprox. **V/u: \$48.000**

Sólo salmón, 180 gr. aprox. **V/u: \$55.000**



MODIFIQUE SU MENÚ

Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De Whisky con jengibre
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De Naranja

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. BBQ
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la mexicana
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
8. Rellena con espinaca y queso

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*repollo, espinaca, pimentón*)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Maiz tierno
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. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de tomate y naranja)
15. Hungara (Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimienta.)

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales
(lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
2. Ensalada césar
(Lechuga, 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 light
(lechuga, apio, pepino, tomate cherry, piña y aderezo)
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, raíces chinas, zanahoria, pimentón.)
13. Ensalada del bosque
(Lechuga, mango, zanahoria, uvas, pasas,yogurth frutos secos)

CREMAS

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choclo
7. De cebolla
8. De vegetales



Papa - Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la pamesana
4. Al vapor
5. Rodajas de papa al horno
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo o blanco
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
11. Criolla al vapor con especias
12. Cascos de papa

Postre

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de frutas (frutos rojos, maracuya o limón)
4. Fresas con crema
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche
8. Dulce de Durazno con queso
9. Brevas con arequipe
10. Queso con arequipe

Opciones adicionales

Adiciona tu entrada favorita:

1. Adiciona tu entrada favorita:
2. Ceviche de mango **V/u: \$22.900**
3. Ceviche de camarones **V/u: \$24.000**
4. Ceviche de chicharon **V/u: \$19.500**
5. Tortilla de fruta **V/u: \$10.800**
6. Patacón con hogao **V/u: \$12.500**
7. Patacón al ajillo **V/u: \$25.500**

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: \$6.900 adicionales al plan**

MENÚ V2

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones salteados
Arroz: Primavera
Papa: Al vapor
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$6.900 adicionales al plan**

MENÚ V3

Entrada: Crema de espinaca
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Cascos de papa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$6.900 adicionales al plan**

MENÚ V4

Entrada: Crema 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: \$6.900 adicionales al plan**

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 40 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

Pensando en tus invitados implementamos menús acorde a los más pequeños.

Elige una opción para ellos.

Puedes hacer el cambio por ellos sin costo adicional.

Menú 1

Hamburguesa o perro caliente

Chips de papa

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 2

Mazorcada de pollo

Queso

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 3

Pechuga a la plancha

Papa a la francesa

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 4

Pizza o lasagna de pollo, carne o mixta

Tajadas de pan

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 5

Salchipapas y nuggets

Copa de gelatina o fresas con crema

**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
\$6.400.000 PARA 160 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 y mandarina
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
\$ 5.500	Roll de ciruela y tocineta
\$ 6.500	Patacón con carne desmechada
\$ 2.000	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 6.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 10.800	Salmón coco loco
\$ 5.800	Papitas rellenas de cerdo
\$ 5.500	Enyucaditos de carne
\$ 6.200	Croquetas de atún y papa
\$ 4.800	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 5.200	Mini rollos orientales con salsa agri dulce
\$ 4.800	Canape de mozzarella, tomate y jamón
\$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 5.600	Huevos de codorniz montaditos x4
\$ 4.200	Cascos de papa con alioli
\$ 3.400	Marranitas del pacífico
\$ 6.000	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 6.500	Ceviche de chicharrón
\$ 6.000	Rollitos de ropa vieja
\$ 5.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 5.200	Montaditos de carne o pollo
\$ 4.200	Mini Sandwich
\$ 6.800	Mini Perros o Hamburguesas
\$ 3.500	Mini deditos de queso

Para la contratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento.
(consulte un asesor)

\$ 330.000

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)*
- 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 al final del evento son propiedad de "Buffet Bogotá".
- 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 en el contrato.
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo antes de servir alimentos *(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 abonado del Evento.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte calle 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 asumirá el cliente
- Para más preguntas comuníquese con un asesor

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

\$7.800.000

Valor Total Del Plan 160 Invitados