

Menú 1

Entrada: ensalada rusa (papa en cuadritos arveja zanahoria maicitos)

Carnes: carne de res en salsa de tocineta y champiñones

Medallones de pechuga con salsa de maracuyá

Arroz: primavera (con zanahoria apio y perejil picado)

Postre: mousse de mango

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 2

Entrada: ensalada del jardín (lechuga fresca uvas pasas queso piña en cuadritos melón)

Carnes: carne de res en salsa de alcaparras.

Medallones de pechuga rellena de queso, espinaca y pimentón en salsa al curry.

Arroz: con almendras.

Papa: en cuadros con queso y perejil.

Postre: mousse de maracuyá.

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 3

Entrada: ensalada de la casa (lechuga, rúgala, maíz tierno, tomate cherry, pasas, queso, aderezo)

Carnes: carne de res en salsa de champiñones.

Medallones de pechuga con salsa húngara (cebolla en cuadritos pimentón y paprika).

Arroz: con ajonjolí negro.

Papa: puré aromatizado y perejil.

Postre: mousse de limón.

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 4

Entrada: Ensalada hawaiana (lechugas, espinaca, uvas pasas, piña, mango, queso, aderezo)

Carnes: lomo de cerdo en salsa de tocineta y champiñones.

Medallones de pechuga rellenas de espinaca zanahoria y habichuela en salsa al vino.

Arroz: con ajonjolí negro.

Papa: puré aromatizado y perejil.

Postre: mousse de limón.

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 5

Entrada: ensalada Tropical enrollada en tortilla mexicana (rellena de mango zuquini zanahoria pimentón queso y aderezo de miel mostaza)

Carnes: lomo de cerdo en salsa bbq.

Medallones de pechuga rellena de jamón y queso en salsa al curry.

Arroz: al pimentón.

Papa: parisien dorada (cascos de papa doradas con finas hiervas.

Postre: mousse de guanábana.

Bebida: vaso de gaseosa

Condiciones comerciales evento

* Esta cotización no implica una reserva, ni garantiza la disponibilidad de los servicios para el momento en el que definan la cotización.

* Forma de Pago: 30% Separar fecha / 30% 20 días antes del evento / 40% tres (3) días antes del evento /

* Pagos: Solo en efectivo o con consignaciones

* Todos los ítems de esta hoja de negocio se cubrirán con un depósito. El cual se reembolsara 1 día hábil después del evento.

* Todos los ítems de esta hoja de negocio son en alquiler, las roturas y pérdidas de los elementos en alquiler corren por cuenta del cliente y serán

Cobrados a precios de lista de reposición. Los ítems en venta se deben especificar por escrito.

* Plazo Catering: El número de menús se podrá disminuir mínimo ocho (8) días antes del evento y el precio está sujeto a cambio.

* Plazo Servicios Complementarios como son: carpas, pisos, mobiliario, manteles, decoración, licores, música, fotos, video nos lo podrá cotizar

Mínimo (20) días antes del evento y todo está sujeto a disponibilidad.

Condiciones Comerciales casa de banquetes. Fiestas bogota

* Los precios en esta hoja de negocio son vigentes hasta agotar nuestra capacidad de negocios y todo está sujeto a disponibilidad.

Para separar la fecha y Conservar los precios es necesario un anticipo del 10% sobre el total

* En caso de cancelación del evento se retendrá el 20% del Total, pues nuestro material, equipo profesional, proveedores y capacidad de negocios fueron reservados para usted.

Atentamente

Eventos en Bogotá