LUISA FERNANDA
CASA DE BANQUETES

Respetados Señores:

Por medio de la presente me permito presentar a Ud. Servicios solicitados para empresarial a realizarse el próximo mes de Noviembre para 105 personas.

BUFFET 1. Comida internacional. (105 platos)

Entrada: Crema de pollo

- Roll de pollo relleno de espinaca y queso mozarella en salsa mornay (90 – 100 gr)
- Pierna de cerdo al vino (90 – 100 gr).
- Ensalada tropical
- Arroz brasilero
- Puré a las finas hierbas
- jugo natural (12 oz)
- Postre: tiramizú. (40 gr).
- Brocheta de frutas (fresa, banano, uva verde, uva roja)

BUFFET 2. Comida criolla. (105 platos)

Entrada: Ajiaco

- Pierna pernil de pollo en salsa criolla (180 gr)
- Ensalada de aguacate
- Arroz blanco con arvejas
- Patacón
- jugo natural (12 oz)
- Postre: leche asada en dulce de mora.(40 gr)
- Brocheta de frutas (fresa, banano, uva verde, uva roja).

PERSONAL DE SERVICIO

1 Coordinador

- 6 meseros
- 2 stewart / bartman

MENAJE Y CRISTALERIA

- Plato base, plato bufé, plato postre, taza, cristalería (copas, vasos, copas, etc), cubiertería (tenedor, cuchara, tenedor postre), material electroplata: jarras, hieleras, etc. Todo debidamente desinfectado.

MANTELERIA

Mantelería (incluye sobremantel). Servilletas de tela.

HACIENDA Y MOBILIARIO

105 sillas tifany y hacienda ubicada en la vía suba - Cota.

NOTA: El valor total y neto del evento con los servicios anteriormente mencionados es de ocho millones seiscientos setenta mil pesos. ($8’670.000). El primer pago es del 30% como anticipo. Un segundo pago parcial del 50% a completar diez (10) días antes del evento y el 20% restante el día del mismo antes de comenzar el servicio. Los daños ocasionados por los invitados serán asumidos por el cliente. El servicio es de 6 a 7 Horas. Se firma contrato.
Recibimos tarjetas de crédito.

Espero que esta cotización sea de su total agrado,

Muy cordialmente,

WP. JEFERSON ROZO PADILLA
Gerente general
Cel. 311 533 86 93 / 601 751 90 58