San Juan de Pasto, 6 de diciembre del 2022

Señores
ESAP TERRITORIAL NARIÑO Y PUTUMAYO
Atte. Dra. ELSY MELO DE BASTIDAS

Teléfono: 3155802386 - 3105314475
Correo: elcy.melo@esap.edu.co – rosa.burgos@esap.edu.co
Ciudad

En atención a su amable solicitud, con gusto nos permitimos cotizar para su consideración, los siguientes servicios:

Fecha del evento	18 de diciembre del 2023
Hora	1:00 pm – 6:00 pm
Tipo de evento	Actividad fin de Año
No. De personas	20
Servicio	Almuerzo
Salón	Tres Pinos

Nota Aclaratoria:

Apreciado cliente recuerde que la cotización es únicamente de carácter informativo, y las reservas se deben realizar personalmente en las instalaciones de la corporación club Colombia.
Por este medio no se envían cuentas bancarias o enlaces para realizar anticipos o pagos.
Les recordamos que las cuentas bancarias son a nombre de la Corporación Club Colombia y **NO** a nombre de personas naturales, dichas cuentas serán dadas de forma personal una vez este confirmado el evento.

Forma de pago: 50% de anticipo y 3 días antes del evento debe estar cancelado la totalidad del evento.

Aclaración: Les informamos que, en el caso de cancelar la reservación, la multa es del 25% del valor abonado. Por sistematización de nuestro sistema contable, la factura solo puede emitirse el día del evento y no permite modificaciones posteriores, ya sea en fechas, valores o cantidades.

Nota Decoración: Les informamos que está prohibido el ingreso al club de sustancias que puedan ocasionar daños a nuestras instalaciones como luces de neón, espray de colores, confeti y pólvora de salón. Igualmente, cualquier daño que cause en nuestros salones la persona o entidad que ustedes contraten como decorador, será asumido por ustedes como organizadores del evento.

Confirmado el evento, el contratante será el encargado de enviar con la debida anticipación la lista de invitados con su respectivo número de cedula para el ingreso a nuestras instalaciones.

Al ingresar a las instalaciones todos los asistentes deben realizar el proceso desinfección.

Permitir la toma de temperatura (si es superior a 37° no podrá ingresar).

Usar el tapabocas permanentemente. Únicamente lo podrá retirar para consumir alimentos.

Mantener el distanciamiento mínimo de 2 mts.

LAS SIGUIENTES TARIFAS SON VALIDAS DURANTE 15 DIAS CALENDARIO:

Menú 1

- Milhoja de salmón sobre espejo natural de tomate decorado con tomate cherry
- Sherbet de mandarina con toque de cerezas.
- 1 Steak de 180 Gr bañado en salsa de queso o banano y amaretto decorado con canela.
- Arroz al horno con jamón y queso
- Ensalada Americana bañado con reducción de balsámico de fresas.
- Postre especial crepas rellena de chantilly con frutos rojos.

Valor $ 97.700

Menú 2

- **ENTRADA**

- MINI COCTEL DE CAMARONES EN SALSA DE COCO Y LIMONARIA
- LANGOSTINOS APANADOS Y CHUTNEY DE MANGO
- CANASTA DE SALMÓN AHUMADO, CREMA DE QUESO Y ENELDO CON PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO
- SHERBET TROPICAL CON CHAMPAÑA MONTADO EN VASO ROCKERO
- **PLATO FUERTE**
- LOMO DE RES EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y VINAGRE BALSÁMICO
- PURÉ DE PAPAS ESPECIADO
- ZANAHORIAS GLASEADAS AL TOMILLO, TOMATICOS CHERRY Y CROCANTES DE TORTILLA MEXICANA

Valor $ 85.000

Menú 3

- Ceviche tailandés con shot de pisco sour
- Steak de res con salsa demiglace con champiñones (180gr) decorado con crocantes de cebolla
- Croquetas de papa
- Ensalada americana con reducción de balsámico
- Postre especial tulipanes de maracuyá

Valor $ 79.300

Menú 4

- Crema de puerros con Crostini de pan
- Chateaubriand al rey farouk de 180 Gr bañado con salsa de champiñones, camarones, decorado con un langostino.
- Arroz cremoso con ciruelas y tocineta.
- Ensalada verde bañada con almíbar de menta.
- Postre especial tulipanes de maracuyá con fresas, moras, y arándanos.

Valor = $ 72.300

Menú 5

- Ceviche de camarones y mango, decorado con anillos de calamar.
- 1 bastón de pollo albardado, bañado con salsa de miel mostaza.
- Rolls de papa a la inglesa
- Canastilla de queso parmesano con frutos del bosque
- Postre especial mousse de chocolate blanco.

Valor = $ 74.300

Menú 6

- Coctel de camarones decorado con crocantes de plátano.
- Sherbet de naranja y cointreau.
- 1 medallón de cerdo bañado en salsa de uchuvas
- Arroz almendrado al estilo del chef.
- Ensalada de verduras salteadas al wok.
- Postre especial praliné de macadamias acarameladas con salsa inglesa.

Valor = $ 66.900

Menú 7

- Corvina marinera
- Arroz con coco
- Ensalada Habana blue con vinagre balsámico.
- Postre especial cheese cake de frutos rojos con salsa inglesa.

Valor $ 69.300

Menú 8

- Champiñones al gratín
- Pollo albardado relleno de espárragos, pimentón y queso bañado con salsa veloute de vino blanco.
- Suspiros de papa con lluvia de ajonjolí
- Canastilla de queso con frutos del bosque
- Postre especial torta de crepas rellena de crema pastelera y duraznos.

Valor $ 66.600

Menú 9

- Caldillo Panameño
- Milanesa de cerdo al cordón blue sobre espejo natural de tomate.
- Arroz mediterráneo
- Ensalada verde bañada con almíbar de menta
- Postre especial leche asada.

Valor = $ 67.200

Menú 10

- Paella de carne y mariscos
- Pan francés
- Postre especial de maracuyá

Valor $ 66.000

Menú 11

- Corvina cleopatra decorada con langostinos
- Tostadas de plátano
- Ensalada menú del día
- Postre especial margarita de peras sobre salsa de fresas

Valor = $ 65.000

Menú 12

- Crema de Pollo
- Salmón a la plancha bañado con salsa de mandarina sobre puré de papa especiado.
- Ensalada de verduras salteadas al wok salpicado con lluvia de ajonjolí.
- Postre especial tulipanes de maracuyá con fresas, moras y arándanos

Valor = $ 66.600

Menú 13

- Consomé Celestino
- Salmon de 220 gr bañado en salsa de tres quesos.
- Arroz al perejil
- Ensalada americana
- Postre torta de coco al horno

Valor = $ 69.500

Menú 14

- Arroz con camarones de 200 Gr.
- Papa a la francesa o patacones
- Postre especial flan de café.

Valor = $ 54.300

Menú 15

- Consomé con profiteroles
- Corvina menier de 180 Gr bañada con salsa menier.
- Arroz almendrado
- Ensalada americana con reducción de balsámico de fresas.
- Postre especial pay frio de limón

Valor = $ 60.100

Menú 16

- Crema de ahuyama con leche de coco y naranja con Crostini de pan
- Filet mignon Club Colombia de 180 Gr.
- Papa a la francesa.

- Ensalada fresca con huevos de codorniz
- Postre especial leche de coco asada.

Valor $ 55.300

Menú 17

- Consomé con profiteroles
- Corvina menier de 180 Gr bañada con salsa menier.
- Arroz almendrado
- Ensalada americana con reducción de balsámico de fresas.
- Postre especial pay frio de limón

Valor = $ 60.100

Menú 18

- Roll de surimi con queso y aceto balsámico
- 1 Steak de res de 180 Gr con salsa demiglace con champiñones y tocineta sobre puré de papa especiado decorado con una brocheta de tomate Cherry
- Ensalada Waldorf
- Postre especial de arándanos y duraznos

Valor $ 50.800

Menú 19

- Quiche de surimi con 2 camarones sobre espejo de puerros.
- Filet mingón de pollo
- Arroz cremoso de verduras
- Ensalada Sandra bañada con reducción de balsámico.
- Postre tropical de lulo

Valor $ 50.300

Menú 20

- Crema de tomates asados con totopos.
- Cordón blue de pollo en salsa de queso
- Rolls de papa a la inglesa
- Ensalada fantasía de frutas con chantilly
- Postre especial ambrosia de caramelo con salsa inglesa.

Valor $ 43.100

Menú 21

- Sopa italiana
- Mechadito argentino de 200 Gr

- Papa al horno con sour cream
- Ensalada verde bañada con almíbar de menta
- Postre especial de maracuyá con salsa inglesa

Valor $ 51.900

Menú 22

- Parrillada mixta
- Ají criollo y salsa chimichurri
- Gaseosa
- Postre Especial Milhoja con manjar blanco y guanábana

Valor $ 55.400

Menú 23

- Consomé con profiteroles
- Roulette de pollo relleno de jamón y queso bañado con velouté de vino blanco y champiñones
- Medallón de cerdo 120 Gr en salsa de caramelo
- Arroz a las finas hierbas
- Ensalada Moncayo con salsa miel mostaza
- Postre de cheese cake de arequipe

Valor = $ 50.700

Menú 24

- Sopas de vegetales de cosecha
- Pollo Waldo de 220 Gr. bañado en salsa de champiñones.
- Rolls de papa a la inglesa
- Ensalada hawaiana
- Postre especial flan danés

Valor = $ 47.000

Menú 25

- Arrollado de pollo con vegetales sobre salsa velouté de vino blanco
- 1 medallón de cerdo de 120 Gr. bañado en flores de Jamaica con reducción de tamarindo
- Arroz mediterráneo
- Ensalada Capresse
- Postre especial arequipe con almendras con salsa inglesa.

Valor $ 46.100

Menú 26

- Arroz thai con salsa teriyaki
- Postre especial praliné de macadamias acarameladas con salsa inglesa

Valor $ 41.500

Menú 27

- Baby Beff 260 Gr
- Papa a la francesa.
- Ensalada fresca del día
- Postre especial cheese cake oreo.

Valor = $ 41.200

Menú 28

- Consomé con pollo
- Trucha Grille de 250 Gr
- Porción Patacones
- Ensalada verduras al vapor
- Postre especial coco al horno

Valor = $ 38.600

Menú 29

- Pernil de cerdo de 250 Gr con salsa de frutas
- Croquetas de papa
- Ensalada fresca con huevos de codorniz
- Postre especial suspiros y duraznos

Valor = $ 36.700

Menú 30

- 1 medallón de pollo 120 gr. bañado en salsa al brandy y gratinado, dejar jugoso.
- 1 medallón de cerdo 120 gr. con salsa demiglace, champiñones y tocineta.
- rolls de papa a la inglesa
- ensalada especial moncayo con salsa de miel mostaza.
- Postre especial praliné de macadamias caramelizadas sobre salsa inglesa

Valor = $ 37.100

Menú 31

- Sopa de cebolla a la francesa.

- 1 medallón de cerdo de 120 Gr. bañado con salsa demiglace con champiñones y tocineta.
- Croquetas de papa
- Ensalada Sandra con reducción de balsámico
- Postre especial tiramisu de chocolate con salsa inglesa.

Valor = $ 31.800

Menú 32

- Pollo al jamón de 180 Gr
- Papa parisiense
- Ensalada verde con almíbar de menta
- Postre especial de maracuyá con salsa inglesa.

Valor $ 33.000

Menú 33

- 1 bastón de pollo albardado bañado con salsa de miel mostaza.
- Rolls de papa a la inglesa
- Ensalada Moncayo con salsa de miel mostaza.
- Postre especial tarta suiza de manzana.

Valor = $ 37.500

Menú 34

- Pechuga Grille de 220 gr
- Papa Saute salteada con perejil y mantequilla
- Ensalada Fresca
- Postre especial Flan de caramelo.

Valor = $ 29.700

Menú 37

- Medallón de cerdo 120 gr bañados en salsa de mango y pimentones de colores.
- Arroz mezclado
- Ensalada Sandra bañada con reducción de balsámico
- Postre especial merengues con helado de vainilla y fresas.

Valor = $ 26.500

Menú 7

- Frito pastuso de 2 trozos 133 gramos c/u de carne de cerdo
- Papa salada
- 4 trozos de maduro
- Crispetas
- Ají de maní, ají criollo
- Gaseosa
- Postre especial de limón

Valor $ 33.900

Menú 8

- Frito pastuso de 3 trozos de carne de cerdo
- Papa salada
- 4 trozos de maduro
- Crispetas
- Ají de maní, ají criollo
- Gaseosa
- Postre especial tulipanes de maracuyá sobre salsa de fresas y moras

Valor $ 40.900

OPCIONES VEGETARIANAS

Menú 1

- Sopa de cebolla a la francesa
- Champiñones al gratín
- Ensalada moncayo con salsa de miel mostaza
- Postre especial cocada cremosa de ron.

Valor $ 35.000

Menú 2

- 2 Canelones rellenos de verduras al wok sobre espejo natural de tomate.
- Aceite de oliva y reducción de balsámico y trocitos de pan
- Ensalada fantasía de frutas
- Postre praliné de macadamias acarameladas

Valor = $ 32.000

Menú 3

- Lasaña Vegetariana

- Pan francés
- Postre tiramisu de frutos rojos

Valor $ 30.000

Menú 4

- Ensalada 4 estaciones (maíz tierno, pechuga de pollo, aguacate, tomate cherry, queso mosarella, mix de lechugas acompañada con salsa cesar)
- Postre especial filomena

Valor $ 24.000

Menú 5

- Ensalada mediterránea (champiñones tajados, pechuga de pollo, huevo de codorniz, aceitunas negras, mix de lechugas acompañada con salsa mediterránea)
- Postre especial embajador de frutas.

Valor $ 24.500

Menú 6

- Crepes con verduras al wok con champiñones
- Papa a la francesa
- Postre especial tres leches

Valor $ 20.400

LICORES

- **Licores debidamente estampillados**

• Champaña	Exenta de descorche
•	
• Botella de Whisky Buchanans 12 años	$ 232.000 c/u
• Botella de Ron viejo de Caldas	$ 97.200 c/u
• Botella de Aguardiente Nariño	$ 92.000 c/u
• Litro de vino tinto o blanco	$ 33.300 c/u
• Vino tinto cono sur bicicleta carmenere	$ 63.000 c/u
• Vino tinto santa helena cabernet	$ 63.000 c/u
• Vino tinto santa helena merlot	$ 63.000 c/u
• Vino blanco cono sur bicicleta chardonnay	$ 55.500 c/u
• Vino santa helena rose	$ 55.500 c/u
• Descorche de litro de licor	$ 24.000 c/u

- Descorche de botella de licor $ 21.000 c/u
- Cervezas póker o club Colombia $ 6.700 c/u
- Hervido de fruta $ 9.400 c/u
- Valor vaso desechable $ 200 c/u

SERVICIO DE FORROS Y MOÑOS: $1.500 pesos c/u. El club cuenta con moños azules, dorados, plateados y vino tinto. Forros para sillas blancos.

SERVICIO EXCLUSIVO: $ 300.000 IVA INC Esta tarifa podrá incrementarse en caso de que aumente el número de invitados

Nota: Por seguridad y con el fin de evitar inconvenientes en la portería, solicitamos de la manera más atenta, confirmar su evento con anticipación y enviar alfabéticamente lista de los asistentes.

Atentamente,

LUZ MARINA NAVAS DE CAICEDO
Gerente Social y de Eventos