RESTAURANTE DON HIDALGO

COTIZACIÓN

Fecha del evento: 20 de diciembre de 2024

Señores

CRC

Evento: Actividad Navideña

Personas: 213

Ubicación: Centro Comercial Terraplaza Local L202

Descripción:

Don Hidalgo, abre sus puertas para brindar una experiencia gastronómica única en su clase, contamos con amplias instalaciones, baños privados, parqueadero cubierto, camerino con baño privado, mesas y sillas de lujo, salón de eventos empresariales

Los servicios cotizados incluyen:

1. **Salón de eventos**
   Salón de eventos con capacidad para 400 personas, dotado de mesas en madera, sillas tapizadas, parqueadero cubierto y vigilado, baños privados, tarima, pista de baile.

2. **Menaje**
   - Copas de agua
   - Platos base- Vajilla
   - Servilleta de lujo en tela y papel
   - Cubiertos

3. **Sonido**
   Mezclador de 16 canales con efectos, interface y conexión Bluetooth, mezclador de audio de 12 canales monofónicos y 4 canales estéreo, 2 salida auxiliares y ecualizador de 3 bandas por canal y ecualizador de 9 bandas general. Micrófonos necesarios para la amplificación de una orquesta mínimo 14 integrantes y del evento en general. 6 cabinas de 10'' con procesador DSP, 2 Bafle 15'', 1 subwoofer de 18'' con procesador DSP.

4. **Música – Dj**
   DJ para la ambientación musical, manejo del sonido y animación durante el evento. Incluye mezclador.

5. **Agrupación Musical**

   Agrupación de la ciudad de Popayán como mínimo de 14 integrantes, 3 vocalistas, 5 metales, 3 percusión, 3 armonía, con trayectoria mínima de 5 años, con dos salidas de 60 minutos cada una, con la animación necesaria para la hora cultural.

6. **Tarima**

   Fija con piso en cemento esmaltado, como mínimo de treinta (30) metros cuadrados, dotada con cuatro (4) pantallas de sesenta (60) pulgadas, telón de apertura y cierre.

7. **Almuerzo**

   OPCIÓN 1: LOMO FINO DE RES: Solomillo de res en salsa de pimienta, acompañado de vegetales salteados, de raviolis de maduro, cubiertos de salsa de queso azul, queso parmesano y melao de panela. Se recomienda término medio o tres cuartos.

   OPCIÓN 2: POLLO AL HORNO ACOMPAÑADO DE RISONI CALDOSO: Pernil de pollo al horno acompañado de una cama de risoni caldoso (pasta en forma de arroz), en salsa de la casa y ensalada fresca.

8. **Cena**

   OPCIÓN 1: COSTILLA SAN LUIS: 400 gramos de Jugosa costilla de cerdo asada a temperatura baja por 12 horas cubierta en salsa bbq de lulo, acompañada de papa rústica y ensalada fresca.

   OPCIÓN 2: 350 gramos de filete de pollo a la parrilla, en salsa de champiñones, acompañado de bolas de arroz de coco y ensalada de verdes.

9. **Refrigerios**

   Emparedado con capas jugosas de pollo y cerdo, acompañadas de salsa agridulce, lechuga, tomate, jamón y papas a la francesa más bebida.

10. **Pasabocas**

    Brocheta de carne
    Rollos de queso con jamón
    Brocheta de frutas

11. **Valores**

    A continuación, se relacionan los valores para los servicios anteriormente descritos

ITEM	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SALON DE EVENTOS – BAR SHOW	1	$ 3,500,000	$ 3,500,000
2	MENAJE	80	$ 40,000	$ 3,200,000
3	SONIDO	1	$ 1,300,000	$ 1,300,000
4	MUSICA - DJ	1	$ 400,000	$ 400,000
5	AGRUPACIÓN MUSICAL	1	$ 3,500,000	$ 3,500,000
6	TARIMA	1	$ 3,500,000	$ 3,500,000
7	ALMUERZO	73	$ 44,000	$ 3,212,000
8	CENA	213	$ 54,000	$ 11,502,000
9	REFRIGERIO	213	$ 12,000	$ 2,556,000
10	PASABOCAS	1010	$ 2,500	$ 2,525,000
11	MESEROS	12	$ 100,000	$ 1,200,000
TOTAL				**$ 36,395,000**

Vigencia de la presente cotización, quince (15) días.

Quedo atenta a cualquier inquietud,

Katerine Alvear
Gerente
3183247837