



PLANES TODO INCLUIDO

DATOS DEL CLIENTE



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 y Coca-cola
Jugo de naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteles con Vodka, zumo de naranja y licor de melón.

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

○ PERSONAL DE SERVICIO

8 Meseros / incluido coordinador
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 (sin Rimax) \$944.000 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 antorchas, velas y pétalos
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 **\$3.000 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:	Primavera
Papa:	A la crema
Postre:	Arroz con leche y naranja
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 distintas frutas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ C1

Entrada:	Ensalada de la casa
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

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).



MENÚ A2

Entrada:	Ensalada César
Carne:	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
Arroz:	En crepe sellado
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Suspiro de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$7.000 adicionales al plan.

MENÚ B2

Entrada:	Timbal de vegetales
Carne:	Lomo de salmón al gruyere marinado al eneldo Pollo abrillantado en mozzarella
Arroz:	Arroz primavera
Papa:	Al parisien
Postre:	Crema de fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$16.000 adicionales al plan.

MENÚ C2

Entrada:	Camarones al ajillo
Carne:	Lomo de res en pimienta verde Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz:	Primavera de verduras
Papa:	Duquesa
Postre:	Crepes de almendras
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$16.000 adicionales al plan.

MENÚ D2

Entrada:	Croquetas de atún
Carne:	Lomo al jerez Pollo en salsa mostaza dijon
Arroz:	Rollitos a la florentina
Papa:	Parisien
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$8.300 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!.

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

Otras Opciones:

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.000

Menú con lomo

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

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.500

Menú sólo lomo,

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.500

Menú (sin pollo)

- Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u
- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.
- Sólo con carne de res, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 5.500

Menú sólo lomo

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



MODIFIQUE SU MENÚ

Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi

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. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza

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

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*apio - zanahoria / remolacha - espinaca*)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
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. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
- 2.
3. Ensalada César (*espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
4. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz*)
- 5.
6. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango*)
- 7.
8. Ensalada menor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
- 9.
10. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas*)
- 11.
12. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
- 13.
14. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
- 15.
16. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
- 17.
18. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
- 19.
20. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)

Papa - Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa

Postre

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja



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: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones rellenos
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al parisien
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V3

Entrada: Ensalada rusa
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Duquesa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de fríjol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 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

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

Menú 1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 3

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 4

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o crema de fresas
**V/u: cambio por menú adulto
sin costo adicional**

Menú 5

Salchipapas y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
**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 \$4.000.000 PARA 160 PERSONAS

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.

Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

Valor Unitario Pasabocas

\$ 4.500	Patacón con ceviche de camarones
\$ 3.300	Alitas de pollo a la BBQ
\$ 3.300	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 4.500	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 4.500	Mini brochetas de pollo y res
\$ 3.000	Roll de ciruela y tocino
\$ 3.800	Patacón con carne desmechada
\$ 1.500	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 3.800	Mini volován relleno de sour cream con tocino
\$ 5.300	Salmón coco loco
\$ 3.500	Papitas rellenas de cerdo
\$ 2.900	Enyucaditos de carne
\$ 3.200	Croquetas de atún
\$ 2.200	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 2.800	Mini rollos orientales con salsa agri dulce
\$ 2.800	Canape de mozzarella, tomate y jamón
\$ 4.900	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 2.800	Huevos montados
\$ 2.200	Cascos de papa con alioli
\$ 2.800	Marranitas del pacífico
\$ 3.500	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 4.500	Ceviche de chicharrón
\$ 3.500	Rollitos de ropa vieja
\$ 3.800	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 3.500	Montaditos de carne o pollo

MESA DE SNACKS

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

\$ 280.000

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 adicional para eventos contratados *(Para dos personas)*
- Degustación sin contrato \$ 40.000 para dos personas, *(Reembolsables si contrata el evento)*
- 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 son propiedad de "El Gran Bartender".
- 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
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo *(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 total del Evento.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

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

\$6.720.000

Valor Total Del Plan 160 Invitados

Cordialmente

Oscar Javier Basso

Representante legal
EL GRAN BARTENDER