

DATOS DEL CLIENTE

Nombre:



Teléfono:	
Celular:	
E-mail:	
Tipo de evento:	
Invitados:	
Fecha y hora:	
Lugar:	

www.ElGranBartender.com /Tel: 548 6606 – 305 291 9518

O PONQUÉ

En pastillaje o crema suave *(Ofrecemos diferentes diseños)* En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto

Descuente \$ 90.000 a este plan si no requiere ponqué.

OBRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado

Descuente \$ 42.000 a este plan si no requiere Champaña

O 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.

Descuente \$ 24.000 a este plan si no requiere Cocteles.

O PERSONAL DE SERVICIO

3 Meseros / incluido coordinador

2 Chef o auxiliar de alimentos

1 Di - cuando el evento lo requiera.

OMENAJE

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

OMESAS 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 (*Iluvia de sobres*)

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar *(bebidas)* Sillas Rimax sin brazos

Con sillas tiffany (sin Rimax) \$354.000 adicionales al plan

O MANTELERIA

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)

O 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)*

O 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 descuente\$ 130.000 al plan

O TRANSPORTE Y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional

OPCIONES DE MENÍ

Menús gourmet

PARA PLANES TODO INCLUIDO

MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús, sin costo adicional. El cambio de carne o pernil 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 dispocisón 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: Pernil 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

Rebida: Gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa

Carne: Pernil 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



Ensalada primaveral **Entrada:**

Pernil de cerdo en salsa de uchuvas Carne:

Pechuga a la florentina en salsa de champiñones

Con ajonjolí Arroz: Croqueta de papa Papa:

Queso con dulce de papayuela Postre:

Gaseosa **Bebida:**

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚS GURMET PLUS

MENÚ A2

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).

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: \$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: \$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: \$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



www.ElGranBartender.com / Tel: 548 6606 – 305 291 9518

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 hiervas
- 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)

3. Ensalada césar (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)

4. Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)

6. Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango)

8. Ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)

10. Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)

12. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)

14. Ensalada primaveral *(repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)*

16. Ensalada Tennessee (*lechuga*, *champiñones*, *queso paipa*, *aderezo de mostaza dijon*)

18. Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)

20. Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)



Papa - Acompanamiento

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 credado 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 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 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 V4

Entrada: Tortilla de vegetales Adición: Croqueta de fríjol

Champiñones al ajillo

Arroz: Almendrado Al pereiil

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 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 5

Salchipapas y nuggets
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 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



www.ElGranBartender.com / Tel: 548 6606 – 305 291 9518

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 \$ 1.500.000 PARA 60 PERSONAS

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

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

Valor Unitario Pasabocas

\$ 4.500

7.500	
\$ 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 tocineta
\$3.800	Patacón con carne desmechada
\$ 1.500	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$3.800	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 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 agridulce
\$ 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

Patacón con ceviche de camarones

MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento.

(consuite 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 compañados 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

www.ElGranBartender.com /Tel: 548 6606 – 305 291 9518

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 guedar 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

\$2.950.000

Valor Total Del Plan 60 Invitados

Cordialmente

Oscar Javier Basto
Representate legal
EL GRAN BARTENDER