

★ PLAN TODO INCLUIDO
30 INVITADOS



DATOS DEL CLIENTE

Nombre: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
E-mail: _____

DATOS DEL EVENTO

Tipo de evento: _____
Invitados: _____
Fecha y hora: _____
Lugar: _____

MENÚ

Puede seleccionar a su gusto en opciones de menú



Entrada: Crema o ensalada
Dos carnes: Pollo - res o pollo - cerdo
Arroz: O vegetales
Papa: O Ensalada de acompañamiento
Postre: A escoger
Bebida: Gaseosa

PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (*Ofrecemos diferentes diseños*)
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto
Descuento \$ 45.000 a este plan si no requiere ponqué.

BRINDIS

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado
Descuento \$ 21.000 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, jugo de naranja y licor de melón.
Descuento \$ 12.000 a este plan si no requiere Cocteles.

PERSONAL DE SERVICIO

2 Meseros / incluido un lider
1 Chef o auxiliar de alimentos
1 Dj - cuando el evento lo requiera.
Si desea adicionar un coordinador costo adicional \$220.000

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) \$ 177.000 adicionales al plan

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*)

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 a este plan

TRANSPORTE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano
Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional

OPCIONES DE MENÚ

MENÚS GOURMET

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 **\$8.500 c/u**

Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es 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**

CARTA MENÚ

MENÚ A2

- Entrada:** Ensalada César
Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno a la cordon bleu en salsa al tequila
Arroz: Con Ajonjolí
Papa: Casco de papa
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **\$ 8.500 adicionales al plan.**

MENÚ B2

- Entrada:** Ceviche de cicharrón
Carne: salmón al gruyere marinado al eneldo
Pollo brillantado en mozzarella
Arroz: Arroz primavera
Papa: A la crema
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **\$ 24.300 adicionales al plan.**

MENÚ C2

- Entrada:** Camarones al ajillo
Carne: Lomo de res en pimienta verde
Filete de trucha en salsa teriyaki
Arroz: Verde
Papa: Al vapor
Postre: Crepes de almendras
Bebida: Gaseosa
V/u: **\$ 27.100 adicionales al plan.**

MENÚ D2

- Entrada:** Ceviche de mango
Carne: Lomo al jerez
Pollo relleno de manzana y jamón salsa miel mostaza
Arroz: Primavera
Papa: Pipian
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **\$ 19.000 adicionales al plan.**

MENÚS GOURMET PLUS

Si prefieres un Menú Gourmet Plus para tu evento, contamos con un chef encargado de realizar una deliciosa creación. (puedes contar con este servicio por un precio adicional por plato).



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!.



PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

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

OTRAS OPCIONES:

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

Menú con lomo
Lomo de res y pollo.
Lomo de cerdo y pollo

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 16.000

Menú sólo lomo,
Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

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 \$17.000

Menú sólo lomo
Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

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

CARTA MENÚ

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
9. Hogao
10. Chimichurry

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
7. Relleno de ciruela y queso

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

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
14. Aurora (pasta de tomate y naranja)
15. Ungara (cebolla, pimentón, tocineta, tomate y paprika)

SALSAS

ENTRADAS-ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*Lechuga, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada manor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas*)
7. Ensalada Waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)
12. **Verdura Oriental** (*salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón.*)

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
8. Dulce de durazno con queso
9. brevas con arequipe

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones:

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

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 vapor
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: Cascos de papa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
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**

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.

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 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

Pizza o 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

MENÚS INFANTILES

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.

Nota: El cambio de la papa chip por papa a la francesa tiene un valor adicional de \$ 4.800



COCTELES Y PASABOCAS

PLAN DE COCTELERÍA ILIMITADA

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
\$ 750.000 PÁRA 30 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.

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.

VALOR UNITARIO PASABOCAS

\$ 6.800	Patacón con ceviche de camarones
\$ 4.900	Alitas de pollo a la BBQ y mandarina
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
\$ 4.200	Roll de ciruela y tocineta
\$ 6.000	Patacón con carne desmechada
\$ 1.800	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 5.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 8.800	Salmón coco loco
\$ 4.800	Papitas rellenas de cerdo
\$ 3.500	Enyucaditos de carne
\$ 4.200	Croquetas de atún
\$ 2.800	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 4.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
\$ 3.200	Canape de mozzarella, tomate y jamón
\$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 3.600	Huevos montados
\$ 4.200	Cascos de papa con alioli
\$ 3.400	Marranitas del pacífico
\$ 4.800	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 5.800	Ceviche de chicharrón
\$ 4.800	Rollitos de ropa vieja
\$ 4.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 4.600	Montaditos de carne o pollo
\$ 3.800	Mini Sandwich

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, salmon, calamares, langosta y langostinos.

Valor :\$35.000 por persona

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

OPCIONES

CARTA MENÚ

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 para eventos contratados (*Para dos personas*)
- Degustación sin contrato a \$ 80.000 para dos personas, (*no reembolsables*)
- 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 "Cocoa Eventos".
- 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.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte calle 170 - Sur Autopista sur - Oriente Cra. 7 – Occidente Sujeto

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

VALOR TOTAL DEL PLAN 30 INVITADOS

\$ 2.400.000

Cordialmente

Oscar Javier Basto.

Representante legal
Cocoa Eventos