FIESTA DE MATRIMONIO

www.fiestasdematrimonio.com

Plan todo incluido

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

Brindis

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

Bebidas ilimitadas

Gaseosas Postobon
Jugo de Naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y granadina ilimitado durante el evento.

Estación de Café

Café, instacrem, aromatica, colaciones, vasos de carton, mezcladores, azucar.
Durante 2 horas (Para llegada de los invitados).
.

Personal de servicio

Incluye un coordinador
Meseros
Auxiliar de alimentos
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.

Mobiliario

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u
Mesa de lujo para ubicar ponqué
Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre (lluvia de sobres)
Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (bebidas)
Sillas tiffany (Color Doradas, Blancas o Plateadas)

Manteleria

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (blancos)
Mantel redondo para mesa de cofre (blanco)
Tapas o caminos para mesas de invitados (color a escoger)
Fajón / cinta (color a escoger, Opciónal)
Servilletas en tela (color a escoger)

Decoración

Centros de mesa en flores naturales y rosas en bases de cilindros de cristal decorados o bases de lujo altas.
Arreglo Floral para mesa de ponqué
Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué)
Stand decorativo con backing de lujo, flores naturales, velo y luces tipo arroz, con accesorio decorativos (manejamos diferentes diseños)
Entrada decorada con pétalos y tablero decorativo

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)

Transporte

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

OPCIONES DE MENÚ

MENÚS GOURMET

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús Sin costo adicional. El cambio de carne o pernil por lomo tiene un costo adicional de $8.500 c/u

Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es inglés (plato eleganteme nte 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:	Crema de champiñones.
Proteina:	Carne de res en salsa de vino oporto
	Pechuga rellena de queso en agridulce
Arroz:	Verde
Ensalada:	Ligth
Postre:	Mousse de Limón
Bebida:	Gaseosa
	Incluido en el plan sin costo adicional

Menú A2

Entrada:	Crema de espinaca
Proteina:	Pernil de cerdo en salsa de uchuvas
	Pechuga a la florentina en salsa de tequila
Ensalada:	de la casa
Papa:	Cascos de papa
Postre:	Suspiros de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
	Incluido en el plan sin costo adicional

Menú A3

Entrada:	Tortilla de vegetales
Proteina:	Pernil de cerdo en salsa de mango
	Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz:	Almendrado
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Arroz con leche
Bebida:	Gaseosa
	Incluido en el plan sin costo adicional

Menú A4

Entrada:	Ensalada primaveral
Proteina:	Carne de res en salsa de tocinta y champiñones
	Pechuga rellena de manzana y jamón en
Arroz:	salsa de maracuyá
Papa:	Con ajonjolí
Postre:	al vapor
Bebida:	Queso con dulce de papayuela
	Gaseosa
	Incluido en el plan sin costo adicional

MENÚS GOURMET PLUS

Menú A2

Entrada:	Ensalada césar
Proteina:	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
	Pollo relleno a la cordon bleu en salsa al tequila
Arroz:	Con Ajonjoli
Papa:	Casco de papa
Postre:	Suspiro de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa

V/u: $ 8.500 adicionales al plan.

Menú B2

Entrada:	Crema de tomate - Ramita de albahaca
Proteina:	Salmón al gruyere marinado al eneldo
	Pollo abrillantado en mozzarella
Arroz:	Primaveral (arveja, zanahoria, habichuela, pimentón)
Papa:	Puré amarillo
Postre:	mousse de limón
Bebida:	Gaseosa

V/u: $39.250 adicionales al plan.

Menú C2

Entrada:	Ceviche de mango
Proteina:	Rosetones de trucha en salsa al ajillo
Arroz:	Verde
Ensalda:	Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, pimentón, finas hierbas)
Postre:	Crep de almendras
Bebida:	Gaseosa

V/u: $ 37.000 adicionales al plan.

Menú D2

Entrada:	Croqueta de Atún y papa
Proteina:	Lomo de cerdo en salsa BBQ
	Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
Ensalada:	Del jardin
Papa:	Criolla al horno con especias
Postre:	Mousse de maracuya
Bebida:	Gaseosa

V/u: $ 30.500 adicionales al plan.

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

Opcional

Entrada: Camarones al ajillo	V/u: $25.000
Jugo natural:	V/u: $6.000
Jugo en leche:	V/u: $8.000

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

Opciones adicionales

Adiciona tu entrada favorita:

1. Ceviche de mango V/u: $22.900
2. Ceviche de camarones V/u: $24.000
3. Ceviche de chicharon V/u: $19.500
4. Tortilla de fruta V/u: $10.800
5. Patacón con hogao V/u: $12.500
6. Patacón al ajillo V/u: $25.500

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 light (lechuga, apio, pepino, cherry, piña y aderezo))
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, zanahoriay pimentón
13. Ensalada del bosque (lechuga, mango, zanahoria, uvas pasas, yogurt, frutos secos)

Cremas

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choclo
7. De cebolla
8. De vegetales

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 $ 33.000
Menú sólo lomo,
Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

CON COSTO ADICIONAL DE $ 36.500
Menú sólo lomo
Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

CON COSTO ADICIONAL
Menú (sin pollo)
Carne de res y perníl de cerdo de 130 gr. V/u: $27.500
Sólo con perníl de cerdo, 250 gr. aprox. V/u: $23.500
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. V/u: $25.500
Sólo trucha, 180 gr. aprox. V/u: $48.000

Lomo o pernil de cerdo

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De Whisky con jengibre
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De Naranja

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. BBQ
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la mexicana
10. Chimichurri

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
8. Rellena con espinaca y queso

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (repollo, espinaca, pimentón)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (piña, leche de coco)
8. Maiz tierno
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

Papa

Papa en distintas preparaciones:

1. Al perejil
2. A la parmesana
3. Al vapor
4. Rodajas de papa al horno
5. Saute (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
6. A la crema
7. Puré amarillo o blanco
8. Croquetas de papa
9. Cascos de papa
10. Criolla al vapor con especias

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. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de tomate y naranja)
15. Hungara (Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimienta.)

Postre

Diferentes postres para deleitar tu paladar

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de frutas (frutos rojos, maracuya, limón)
4. Fresas con crema
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe
10. Queso con arequipe

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.

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 40 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 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: $7.000 adicionales al plan

Menú V2

Entrada:	Tortilla de vegetales
Adición	Croquetas de maduro
	Champiñones salteados
Arroz:	Primaveral
Papa:	Al vapor
Postre:	Crema de fresas
Bebida:	Gaseosa
	V/u: $7.000 adicionales al plan

Menu V3

Entrada:	Crema de espinaca
Adición:	Croqueta de vegetales
	Pimentón relleno
Arroz:	Primaveral
Papa:	Cascos de papa
Postre:	Cuajada con melado
Bebida:	Gaseosa
	V/u: $7.000 adicionales al plan

Menú V4

Entrada:	Crema de vegetales
Adición:	Croqueta de frijol
	Champiñones al ajillo
Arroz:	Almendrado
Papa:	Al perejil
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa
	V/u: $7.000 adicionales al plan

MENÚS INFANTILES

Pensando en tus invitados implementamos menús acorde a los más pequeños.

Elige una opción para ellos.

Puedes hacer el cambio por ellos sin costo adicional.

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

Menu 1

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

Menú 2

Mazorcada de pollo
Queso
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú 3

Pechuga a la plancha
Papa a la francesa
Copa de gelatina o fresas con crema
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 fresas con crema
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú5

Salchipapas y nuggets
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

COCTELES Y PASABOCAS

Plan de cocteleria 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
$ 45.000 PERSONAS

Ofrecemos un plan de cocteleria ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.
Se obsequia exhibición de flairbartending (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

$ 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
$ 5.500	Roll de ciruela y tocineta
$ 6.500	Patacón con carne desmechada
$ 2.000	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
$ 6.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
$ 10.800	Salmón coco loco
$ 5.800	Papitas rellenas de cerdo
$ 5.500	Enyucaditos de carne
$ 6.200	Croquetas de atún y papa
$ 4.800	Mini pinchos de chorizo y queso
$ 5.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
$ 4.800	Canape de mozzarella, tomate y jamón
$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
$ 5.600	Huevos de codorniz montaditos x4
$ 4.200	Cascos de papa con alioli
$ 3.400	Marranitas del pacífico
$ 6.000	Tacos rellenos de carne o cerdo
$ 6.500	Ceviche de chicharrón
$ 6.000	Rollitos de ropa vieja
$ 5.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
$ 5.200	Montaditos de carne o pollo
$ 4.200	Mini Sandwich
$ 6.800	Mini Perros o Hamburguesas
$ 3.500	Mini deditos de queso

Para la cotratación del servcio de pasabocas minimo 60 unidades

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento. (consulte un asesor) $ 330.000

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.

Ligt

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.
Valor :$22.000 por persona

Tradiión

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

Delicias del mar

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmon, 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 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 al final del evento son propiedad de "Fiestas de Matrimonio" .
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 en el contrato.
El evento a realizar debe estar a paz y salvo antes de servir alimentos (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 abonado del Evento.
Incluye transporte en Bogotá hasta Norte calle 170 - Autopista sur - Oriente Cra. 7 – Occidente Sujeto a ubicación especifica
Si el cargue, es mayor a 15 metros lineales y tercer piso sera cobrado un recargo que asumirá el cliente
Para más preguntas comuníquese con un asesor

Formas 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 consulte con un asesor.