



Evento Capital

Producción profesional de eventos

Plan Todo Incluido 140 invitados

Datos del cliente

Nombre:
Teléfono:
Celular:
E-mail:

Datos del evento

Clase:
Invitados:
Fecha y hora:
Ubicación:

Hola!

"Te brindamos un cordial saludo, hemos adaptado nuestra propuesta para que todos nos protejamos frente al riesgo de contagio de Covid-19, en este plan de eventos encontrarás algunos de los protocolos y normatividad incluida en plan de bioseguridad♥"



Menú

selecciona a tu gusto en la Carta Menú - (página 6)

Entrada: Ensalada o crema
Fuerte: Carne de res o cerdo
Pechuga de pollo
Arroz o vegetales
Acompañamiento (papa) o ensalada
Postre: A escoger
Bebida: Gaseosa

Nota: Sí prefieres lomo a cambio de carne, aumenta \$ 5.000 por invitado

- ♥ Te brindamos alimentos con los correctos procesos de manipulación y manufactura.
- ♥ Todo nuestro personal usa su debido uniforme y elementos de protección.



Ponqué

En pastillaje o crema suave (diseño a escoger)

Disponibles en: tradicional masa blanca o negra, tres leches, milky way, brownie o amaretto...

Nota: Sin ponqué, descuenta \$ 2.200 por invitado

Diseños especiales y decoraciones adicionales tienen costo, consulta un asesor

- ♥ NUEVO! Anímate a contratar un Lindo Stand - Mesa de Postres con arco orgánico, backing, kit de bases, nombre y más artículos decorativos para tomar fotos con tus invitados... Ver página 9 y/o visita nuestra Web



Champaña

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado

Nota: Sin champaña, descuenta \$ 1.000 por invitado

- ♥ Las copas de champaña se ubican en cada puesto de acuerdo al protocolo de bioseguridad.



BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola

Jugo de Naranja

Agua mineral

Hielo para todo el evento

Cocteles con Vodka, zumo de naranja y curaçao

Nota: Sin cocteles, descuenta \$ 1.500 por invitado

- ♥ Toda la cristalería y manipula de acuerdo a nuestro protocolo de bioseguridad, brindando un correcto uso de los vasos para cada invitado y del menaje de servicio.
- ♥ Las zona de bar o bebidas queda limitada por medidas de distanciamiento y normatividad de protocolo.



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Evento Capital

Producción profesional de eventos



Personal de Servicio

- 1 Coordinador de evento y bioseguridad
- 7 Meseros / incluido coordinador
- 3 Chef o auxiliar de alimentos
- 1 Dj - sujeto a contratación de sonido

- ✓ Todo el personal ha sido previamente capacitado para el correcto uso del protocolo de bioseguridad.
- ✓ Se ha normatizado el uso de tapabocas, guantes (opcional) y debido uniforme en nuestro personal.
- ✓ El coordinador de evento y bioseguridad se encarga hacer la correcta distribución de los elementos y espacios para hacer de tu evento un ambiente mas seguro.
- ✓ Somos conscientes que el principio fundamental en materia de bioseguridad es el buen uso de todos los elementos, protocolos y comportamientos en pro de la buena salud de nuestros colaboradores, anfitriones, invitados y todo el entorno social.



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 el óptimo desarrollo del evento.

Nota: Puedes contratar platos bases, menaje importado,

- ✓ El menaje empleado se lava, desinfecta y se manipula conforme con el protocolo de bioseguridad.
- ✓ La disposición y empleo del menaje se limita al uso personal e intransferible para cada invitado.



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

Nota: Con sillas tiffany doradas (sin Rimax), aumenta \$ 4.500 por invitado

Para otro tipo de sillas, mesas, salas... contacta un asesor

- ✓ La distribución de mesas se hace junto con el cliente teniendo en cuenta la normatividad del sitio contratado y su respectivo manejo de espacios y distanciamiento social. (opcional)
- ✓ Los invitados serán ubicados de acuerdo a grupo familiar y/o social frecuente, (opcional) de acuerdo a la normatividad vigente y en cantidades que esta permita.



Mantelería

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (blancos o color disponible)
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)



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Decoración

Centros de mesa en flores y rosas o cilindros de cristal decorados
 Arreglo de mesa de ponqué y copas principales decoradas
 Decoración de cofre, pala y sierra (ponqué)
 Entrada decorada con antorchas, velas en cristales y pétalos (opcionales)
 Para Quince años incluye silla para quinceañera y/o candelabro (opcionales)

Nota: Consulta decoraciones adicionales con un asesor y/o mesas de postres temáticas en la página 9.

Puedes contratar avisos love, 15, amor, carreta y mesa vintage, Cilindros... en la página 5.

Las temáticas mas usadas (valor adicional) son; vintage, shabby chic, Victoria Secret, Coco Chanel, neón, tomorrowland, Paris, Alicia en el país de las maravillas, mar/oceano, casino... anímate a preguntarnos!!!



NUEVO! Anímate a contratar un Lindo Stand - Mesa de Postres con arco orgánico, backing, kit de bases, nombre y mas artículos decorativos para tomar fotos con tus invitados... [Ver página 9 y/o visita nuestra Web](#)



Sonido

- 2 Cabinas de sonido auto-amplificadas
- 1 Micrófono inalámbrico
- 4 Luces audio-ritmicas y laser
- 1 Camara de humo
- 1 Dj - música variada a escoger - Presentación protocolaria (maestría)
- 2 **VOLCANES** de polvora fría (momento del protocolo, vals, happy birthday...)

Nota: Sin sonido, luces, polvora y SIN maestría, descuento \$ 150.000 de este plan

Con estructura tipo concierto (12 Luces) aumenta \$350.000

Con estructura tipo concierto (12 Luces) y 2 pantallas led de 55" aumenta \$ 550.000



Transporte Y Montaje

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

Nota: Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional



Elementos de Bioseguridad – Todos los invitados deben llevar carnet de vacunación

Para el año 2022 se requiere carnet de Vacunación de todos los invitados presentes en el evento; El Cliente (s) y/o anfitrión (es) es el responsable ante las autoridades competentes de atender o asumir sanciones derivadas de este incumplimiento.

Cliente puede solicitar con anticipación, 1 dispensador de gel antibacterial, tapete, termómetro, planilla.



Importante

- Al contratar el sitio del evento solicite la normatividad y/o protocolos de bioseguridad exigidos.
- El consumo de bebidas alcoholicas, baile, coreografías, actividades grupales, música, estarán regulados por la normatividad vigente y en todo caso serán bajo responsabilidad única del anfitrión y los invitados.
- Cliente debe proveer lista de invitados y su respectiva ubicación en las mesas. (opcional)
- Cliente debe informar a todos sus invitados los protocolos de bioseguridad del lugar y del evento con el animo de fomentar los buenos cuidados en salud y la prevención del covid-19
- Los asistentes al evento deben llenar planilla de ingreso (opcional), usar tapabocas en todo momento, a excepción de los tiempos de alimentación, hacer uso debido del lavado y desinfección de manos, y respetar el distanciamiento social. Se recomienda tener carnet y uso adecuado del tapabocas.
- El lugar contratado se recibe sanitizado y debe proveer jabón antibacterial y toallas de un solo uso en los baños, elementos de aseo (escoba y traperos), demarcación y señalización de espacios.



Dirección oficina
 Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
 Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
 679 6625
 311 888 3172



Horario de atención
 L - V 8:30 am - 5:30 pm
 S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
 contacto@eventocapital.com
 eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Aclaraciones del Servicio

- No incluye salón - el cliente lo contrata por cuenta propia
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados
- Degustación sin contrato a \$ 40.000, 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 la empresa
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Montaje en 3 horas aprox. el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora aprox. el mismo día del evento
- Duración del evento, máximo 7 horas continuas (no incluye tiempos de montaje)
- Las horas extras se acuerdan con el coordinador del evento.
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- **IMPORTANTE:** El evento a realizar debe estar a paz y salvo (sin saldo pendiente); Cliente debe abonar el saldo pendiente antes de iniciar el evento o servir los alimentos.
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo (no cheques - no tarjetas)
- Si el cliente desiste del evento o lo aplaza por mas de 90 días calendario, se sancionará el 50% del valor total del plan, dentro de los diez días anteriores el cliente deberá pagar la totalidad del servicio solicitado, aún este fuese cancelado.
- Se debe realizar contrato de mutuo acuerdo.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar 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 iniciar o de servir los alimentos



Valor Total del Plan 140 Invitados*

		\$	7.767.000
Pago con tarjeta crédito o débito	Descuento del 5%	\$	7.357.000
Pago en efectivo o transferencia	Descuento del 10%	\$	6.990.000

* En Noviembre y Diciembre sólo se genera 5% de descuento para pagos en efectivo y no hay descuento para pagos con tarjeta de crédito o débito. Aplican políticas comerciales.

*Productos y servicios sujetos a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o o cambios de precio sin previo aviso, antes de una contratación formal. Para validar disponibilidad, precios, despejar dudas o adelantar contrato contacta con un asesor.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz

Representante Legal
Evento Capital



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Evento Capital

Producción profesional de eventos

Adicionales al plan todo incluido / * precios desde, sujetos a disponibilidad

Mobiliario

	Valor uni.
Silla tiffany - color Dorado* sujetas a disponibilidad	\$ 4.500
Silla tiffany - color ocre, blanco o plateado	\$ 5.900
Silla tiffany para niño	\$ 4.500
Sala lounge 8 pts y mesa de centro	\$ 170.000
Sala vintage 5 puestos	\$ 230.000
Bar con luz led	\$ 180.000
Carreta para ponqué o postres	\$ 120.000
Mesas isabelinas x 2, para ponqué o postres	\$ 150.000

Decoración

Apliques en servilletas desde	\$ 1.000
Decoración de iglesia, carro y bouquet desde	\$ 370.000
Letras grandes LOVE con luz	\$ 120.000
Letras grandes AMOR con luz	\$ 120.000
Numero grandes 15 con luz	\$ 100.000
Cilindros grandes lisos para ponqué y flores x 3	\$ 140.000
Stand - mesa de postres temática desde / Pág. 9	\$ 745.000
Temática vintage full para bodas	\$ 900.000
Decoración para 15 años (shabby chic, paris, tomorrowland, coco chanel, neon, bosque encantado, victoria secret.. etc) desde	\$ 390.000
Arco de globos orgánico desde	\$ 180.000

Alimentos y Bebidas

En la Carta menú (pag. 6) encuentras otras opciones

Pasabocas desde / Pág. 9	\$ 2.800
Mesa de pasabocas sal y dulce desde / Pág. 9	\$ 280.000
Mesa de postres con decoración temática desde / Pág. 9	\$ 745.000
Estación de café x invitado	\$ 2.000
Consomé de despedida x invitado	\$ 1.800

Sonido y Video

Estructura tipo concierto 5x2 mts y 12 luces	\$ 350.000
Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55")	\$ 550.000
Video beam (1 hora, sin pc y sin telón)	\$ 60.000
Video beam (1 hora, con pc y telón)	\$ 120.000

Kit Carnaval y Pólvora

Caja (sombreros, pitos, explosiones, collares, manillas...)	\$ 120.000
Volcan pólvora fria x 2 para piso (para vals, protocolo...)	\$ 46.000

Otros Servicios

Fotografía profesional desde	\$ 350.000
Video profesional desde	\$ 350.000

Nota: todos estos productos o servicios son sujetos a disponibilidad, aplican condiciones, algunos servicios requieren transporte adicional o gastos extra asumidos por el cliente.

* Los servicios adicionales al plan todo incluido (alimentos, mobiliario, decoración y demás servicios), no tienen descuento y son sujetos a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios de precio sin previo aviso. Los pagos con tarjeta de crédito incrementan el 5% su valor.



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Evento Capital

Producción profesional de eventos

Carta Menú para planes todo incluido

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR EL MENÚ

Selecciona un menú o modifícalo a tu gusto la página siguiente **"Organiza tu menu"**

Los menús de niños u otros de inferior valor no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.

Los servicios y/o menús adicionales no tienen descuento.



Menús para Escoger sin costo adicional

El cambio de carne o perril por lomo 130 gr. tiene un costo adicional de \$5.000 c/u, o por medallones de res de 250 gr. a \$12.000 c/u.

Menú 1

Entrada: Crema verde o ensalada Tenessi
Carne de res en salsa de vino
Pechuga rellena de queso en salsa de frutos secos
Arroz primavera
Papa a la crema
Postre: Muss de Mora
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menú 2

Entrada: Crema Champiñones o Mixtura de verduras
Perril de cerdo en salsa de kiwi
Pechuga rellena de verduras en salsa de queso
Arroz almendrado
Torta de papa
Postre: Cuajada con melao
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menú 3

Entrada: Crema de Zanahoria o Roll de vegetales
Carne de res en salsa a la pimienta
Pechuga rellena con espinaca en salsa de champiñones
Arroz rojo
Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional

Menú 4

Entrada: Crema de pollo o ensalada Waldorf
Carne de res en salsa a las finas hierbas
Pechuga rellena de pera y manzana en salsa de queso
Arroz playero
Papa al perejil
Postre: Muss de Maracuyá
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: Incluido en el plan sin costo adicional



Menús Gourmet con costo adicional al plan

Menú Gourmet 1

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocino y champiñones
Pollo relleno de jamón y queso al cordon blue
Bouquetier de verduras
Arroz en crepe sellado
Croqueta de papa
Postre: n/a

V/u: \$9.000 adicionales al plan.

Menú Gourmet 2

Entrada: Timbal de champiñones
Lomo de salmon al griyere marinado al eneldo
Pollo abrigado en mozzarella y champiñones
Arroz silvestre en pasta filo
Papa al parisien
Postre: Fruta flambeada
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$11.500 adicionales al plan.

Menú Gourmet 3

Entrada: buquer de esparragos
Lomo de res en pimienta verde
Rosetones de trucha en salsa de almendras
Primavera de verduras
Papa duquesa
Postre: Mus de amareto
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$10.500 adicionales al plan.

Menú Gourmet 4

Entrada: Antipasto de frutas
Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijon
Rollitos a la florentina
Papa parieden
Postre: crepes de almendras.
Bebida: Un vaso de gaseosa

V/u: \$10.500 adicionales al plan.



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Organiza tu Menú

Tu Menú Incluye

- Entrada: Ensalada o crema
Fuerte: Carne de res o cerdo
Pechuga de pollo
Arroz o vegetales
Acompañamiento (papa) o ensalada
Postre: A escoger
Bebida: Gaseosa

Notas:

El cambio de carne de res o perril de cerdo por lomo de 130 gr. tiene un costo adicional de \$5.000 c/u

Sí deseas hacer otras modificaciones, consulta un asesor para conocer su valor adicional.

Selecciona tu menu a continuación:

Carne o Lomo de Res

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones
- salsa borracha
- salsa de tocینeta con champiñones
- salsa de espárragos
- salsa a la mostaza con estragón

Carne o Lomo de Cerdo

Perril ó lomo cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela
- salsa de fresa
- salsa de uchuvas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agras
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

Pechuga de pollo

Pechuga en las siguientes preparaciones:

- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)
- pechuga rellena con peras y manzanas

Pechuga con las siguientes salsas:

- salsa al vino
- salsa de champiñones
- salsa a la jardinera
- salsa al curry
- salsa al brandy
- salsa de maracuyá
- salsa al queso
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocینeta, tomate, paprika)
- salsa Aurora
- salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

- arroz blanco
- arroz verde
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz bicolor (apio - Zanahoria / remolacha - espinaca)
- arroz almendrado
- arroz de coco
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz rojo
- arroz con especias y frutos secos
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz ajonjoli
- arroz primavera
- arroz al pimentón

Puedes cambiar el arroz por vegetales



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Evento Capital

Producción profesional de eventos

Organiza tu Menú

Papa o Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones y presentaciones:

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa pipián
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- puré amarillo
- torta de papa
- croquetas de papa

Postre

Postre

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa
- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados
- Durazno en almibar con queso
- Cheesecake de Oreo
- Cheesecake de galletas de leche o limon

Ensalada / Entrada

Ensaladas

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, queso, uvas pasas, mango, coco deshidratado, piña)
- ensalada menor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacin, cebollitas, salsa)
- Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)

Puedes modificar la entrada (ensalada) por crema de verduras, tomate, pollo y champiñones...

Menú Infantil para planes todo incluido / mínimo 4 de una misma referencia.

Menú Infantil 1

Pechuga a la plancha y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 2

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de fruta o gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 3

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

Menú Infantil 4

Pan kooc de pollo
Ensalada del jardín
Copa de gelatina

V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



Dirección oficina
Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
679 6625
311 888 3172



Horario de atención
L - V 8:30 am - 5:30 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas





Evento Capital

Producción profesional de eventos

Pasabocas para planes todo incluido

Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada (mínimo 20 uni. por referencia) / Valor unitario

		Pasabocas	
Canasta de Patacón con Ceviche de Camarón	\$ 4.500	Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 2.800
Causa limeña de Camarón verde	\$ 4.500	Pincho Huevos de codorniz con anchoas	\$ 2.800
Verrine de Camarón tricolor	\$ 4.500	Albondigas a la diablo	\$ 3.900
Arepitas a la marinera	\$ 4.000	Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 3.900
Ceviche de camarones y frutas	\$ 4.000	Pinchitos de cerdo y piña	\$ 3.500
Cuna de papa con atún y zanahoria	\$ 3.200	Pinchitos de pollo y res	\$ 3.500
Canapé de papa criolla con atún	\$ 3.200	Princhos de ciruela y tocineta	\$ 3.500
Corazones de pan con curtido de mango	\$ 3.200	Patacón carne desmechada	\$ 3.900
Panecitos verdes con tocineta y alfalfa	\$ 3.200	Fileticos de pollo grillé	\$ 3.500
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 3.000	Empanaditas de carne y pollo x 2	\$ 3.000
Huevos (2) cocteleros a la crema con paprika	\$ 2.800	Mariquitas de Tomate Cherry	\$ 3.300
Champiñones al ajillo	\$ 3.800	Anillos de Calamar	\$ 3.800
Pinchos de papa y salchicha	\$ 2.800	Tapas de Salmón Rosado	\$ 4.900

Mesa de Pasabocas

Mesa pasabocas variados ¡para picar y deleitar!

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce, golosinas, gelatinas, arroz con leche, brochetas organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulta un asesor)

\$ 280.000

STAND - MESA DE POSTRES

Mesa de Postres Arco de globos y Decoración Incluida - PRECIOS DESDE (sujeto a contratación de plan)

80	postres en total (20 x Ref.) 3 referencias de postres esenciales y 1 de postres Deluxe	\$ 745.000
140	postres en total (35 x Ref.) 3 referencias de postres esenciales y 1 de postres Deluxe	\$ 895.000

Nota: Precios desde, contratando el plan todo incluido, descuento ya está aplicado / Consulta con un asesor precios, opciones, presentación y selección de postres y mesas. [Ver Mesas de postres en nuestra pagina Web](#)

Ejemplo:

Mesa grande en madera blanca o mantel de lujo
 Medio arco orgánico en globos o flores
 Backing prediseñado (diseño según empresa)
 Tapete opcional

Nombre 3d (homenajeado u ocasión a celebrar)
 2 Arreglos florales pequeños
 Kit Accesorios decorativos + bases ponqué
 kit Bandejas + bases + bombonas

Postres Esenciales Línea Petit - Shots 1,5 Onzas

- Shot 1.5 onzas de Baileys
- Shot 1.5 onzas Deconstrucción de Pie de Limón
- Galletas Decoradas Fondant
- Oreo Bañada en Chocolate y Fondant
- Mini Pavlova rellena de Chantillí y Fresas
- Tartaleta rellena de crema pastelera y fruta fresca
- Panacota de Yogurth griego con coulis de Maracuyá

Postres Deluxe Línea Petit

- Macarons
- Cake Pops
- Paletas Magnum
- Brownies Decorados
- Donuts Bañadas en Chocolate

Los servicios ADICIONALES de la anterior cotización (alimentos, mobiliario, decoración y demás servicios), no tienen descuento, son sujetos a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios de precio sin previo aviso. Pago con tarjeta incrementa el 5%.



Dirección oficina
 Calle 11 # 72 c 28 / Cita previa
 Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfono
 679 6625
 311 888 3172



Horario de atención
 L - V 8:30 am - 5:30 pm
 S 8:30 am - 2:00 pm



EventoCapital.com
 contacto@eventocapital.com
 eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas

