

eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible

Plan de evento para 100 invitados

Cotización No. 6100

Datos del cliente

Nombre:
Teléfono:
Celular:
E-mail:

Datos del evento

Clase:
Invitados: 100
Fecha y hora:
Ubicación:

Bienvenido, gracias por su interés en nuestros servicios.

Estos son los servicios ofrecidos para su evento, tenga en cuenta que puede seleccionar a su gusto el menú, ponqué, decoración, mantelería, mobiliario, música, entre otros, y así vivir una experiencia única con una fiesta que cumpla todas sus expectativas, además su evento siempre tendrá un coordinador para estar atento a sus requerimientos.



MENÚ - seleccionar a su gusto en la carta menú - (página 5)

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

Detalles del servicio

- Seleccione su menú en la "Carta Menú" de la página 5.
- Los alimentos son servidos a la mesa así; entrada, plato fuerte, bebida y postre.
- Eventos y alquileres asume la alimentación de todo su personal logístico.
- Si selecciona lomo a cambio de carne, aumente \$ 1.500 por invitado
- La degustación tendrá un valor por plato de \$20.000, reembolsables si se firma contrato.

Servicio opcionales

- Mesa de pasabocas (sal, dulce, golosinas, postres) desde \$250.000.
- Pasabocas de sal y dulce en la última pagina desde \$1.000 c/u.
- Para otras alternativas de alimentos, por favor consultarlos con un asesor.



PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (sabor y diseño a escoger)

Detalles del servicio

- Seleccione envinado masa blanca o negra, tres leches, brownie, amaretto, semillas de amapola o milky way.
- Si usted no requiere el servicio de ponqué, descuento \$1.500 por invitado.



CHAMPAÑA

Brindis con champaña Katich® Casa del Rin blanca o rosada

Detalles del servicio

- La champaña Katich tiene certificación Icontec, gracias a su sabor y calidad.
- En caso de no requerir champaña, tendrá un descuento \$700 por invitado.



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosyalquileres.com.co
eventosyalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible



BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola
Jugo de Naranja
Agua mineral
Hielo para todo el evento
Cocteles con Vodka y zumo de naranja

Detalles del servicio

- Para otra clase de cocteles por favor consultar con un asesor para su debida cotización.
- El cliente provee el whisky u otro licor de su gusto, Eventos y Alquileres brindará el servicio de vasos cortos y el hielo necesario sin costo adicional.



PERSONAL DE SERVICIO

1 Coordinador de evento
5 Meseros / incluido coordinador
1 Chef o auxiliar de alimentos
1 Auxiliar de cocina
1 Dj - sujeto a contratación de sonido

Detalles del servicio

- Se realiza el evento con personal debidamente capacitado, supervisados por un coordinador de evento.
- Si requiere meseros adicionales tendrá un costo de \$ 70.000 c/u.



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.

Detalles del servicio

- Eventos y Alquileres empleara todo el menaje necesario para el optimo desarrollo del evento.
- El montaje de "plato base" tendrá un costo adicional de \$500 cada uno.
- Cubertería de lujo tendrá un valor adicional de \$500 por pieza.
- En caso de requerir copa de vino (no tiene costo), favor informar al asesor.
- Otro tipo de menaje debe ser sometido a previa cotización.



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

Detalles del servicio

- No se genera descuento si el salón de su evento ya tiene mesas o sillas.

Servicio opcionales (sujetos a disponibilidad)

- Con sillas tiffany color ocre o plateada (sin Rimax) a \$ 4.500 c/u más transporte si es necesario.
- Salas lounge 10 puestos y mesa de centro a \$160.000 más transporte si es necesario .
- Barra bar con luz \$100.000 más transporte si es necesario.



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosyalquileres.com.co
eventosyalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible



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)

Servicio opcionales

- Puede seleccionar mantel base de color para mesa redonda, consulte un asesor los colores disponibles.
- Tapas en velo o de lujo generan costo adicional, consulte un asesor.
- Muselinas blancas (velos largos para sillas) \$ 1.100 c/u.
- Fajón adicional sencillo \$ 700 c/u.



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 en cristales y pétalos

Servicio opcionales

- Disponemos de decoración temática (**vintage, oeste, casino, carnaval, hawai, artica, candy, parisina, shabby chic, neon, tomorrowland, etc**), para determinar el valor total del plan con temática consulte un asesor.
- Apliques para servilletas desde \$300 y decoración para columnas y escaleras.
- Luz led "par 64" para dar ambiente de colores, desde 30.000 c/u.
- Además puede alquilar con nosotros; salas lounge o vintage, barra bar, estructura de luces tipo concierto, sonido con karaoke y los stand temáticos para fotografía.... son útiles y cambian la decoración de su evento.

Servicio opcionales para fiesta de quince (incluidos)

- Para quince años el plan incluye sin costo el candelabro, rosas para el vals, puf para cambio de zapatilla (si es necesario).

Servicio opcionales para bodas (no incluidos)

- Servicio de decoración de iglesia, arreglo de carro para la novia, azahares, bouquet de la novia, desde \$300.000, consulte un asesor para mayor información.



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)

Detalles del servicio

- La musica es variada (todos los generos), y/o seleccionada por el cliente.
- El sonido ofrecido es sólo para dj, sonido digital y no soporta guitarras, teclados, bajos etc.
- Recuerde que cada agrupación musical en su evento debe llevar su propio sonido.
- Servicio de estructura tipo concierto desde \$350.000, consulte un asesor.
- Si no requiere sonido, descuento \$130.000.



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosyalquileres.com.co
eventosyalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible



TRANSPORTE y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

Detalles del servicio

- El transporte logístico comprende la movilización de alimentos, mobiliario, mantelería, menaje, bebidas, sonido y demás enceres, además el transporte del personal logístico pertenecientes a Eventos y Alquileres.
- El transporte que cubre esta propuesta comprende el perímetro urbano de Bogotá hasta la Cll 180.
- Fuera de este perímetro se cobrará tarifa extra de transporte y viáticos de personal, consulte un asesor.
- Otros servicios pueden aumentar el valor de transporte o requerir un contrato por independiente.



ACERCA DEL EVENTO

- Este paquete NO incluye salón. El cliente ubica el sitio para llevar a cabo el evento.
- Duración del evento: de 3 a 7 horas, fuera de tiempos de montaje y desmontaje.
- Tiempo mínimo de montaje: de 2 a 3 horas. Tiempo mínimo de desmontaje: 1 hora.
- Pre-producción del evento: agende cita con un asesor para despejar dudas y hacer la reserva de su evento (cita previa). De 30 a 15 días antes del evento programe cita para ultimar detalles del protocolo, decoración, mantelería y todo lo que compete al desarrollo de la propuesta.
- **IMPORTANTE: todo debe quedar por escrito para poder garantizar la calidad del servicio.**
- La degustación puede programarse después de reservar el evento y firmar contrato, es sujeto a disponibilidad de tiempo entre el cliente y el chef de Eventos y Alquileres. Más detalles en el ítem "menú" de la primera página.

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 100 INVITADOS

Pago con tarjeta crédito o débito - Descuento del 5%	\$ 4.440.000
Pago en efectivo o consignación - Descuento del 10%	\$ 4.218.000
	\$ 3.996.000

Para eventos en Noviembre y Diciembre NO se genera descuento para pago en efectivo y/o con tarjeta de crédito o débito.

Cordialmente


Mónica Cuervo García
Representante Legal

Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)	Cantidad invitados	Valor del plan	con descuento 10% (en efectivo)
30 inv.	\$ 1.989.000	\$ 1.790.000	90 inv.	\$ 4.152.000	\$ 3.736.000	150 inv.	\$ 6.374.000	\$ 5.736.000
40 inv.	\$ 2.450.000	\$ 2.205.000	100 inv.	\$ 4.440.000	\$ 3.996.000	160 inv.	\$ 6.739.000	\$ 6.065.000
50 inv.	\$ 2.686.000	\$ 2.417.000	110 inv.	\$ 4.841.000	\$ 4.356.000	170 inv.	\$ 7.096.000	\$ 6.386.000
60 inv.	\$ 2.972.000	\$ 2.674.000	120 inv.	\$ 5.235.000	\$ 4.711.000	180 inv.	\$ 7.445.000	\$ 6.700.000
70 inv.	\$ 3.410.000	\$ 3.069.000	130 inv.	\$ 5.623.000	\$ 5.060.000	190 inv.	\$ 7.777.000	\$ 6.999.000
80 inv.	\$ 3.830.000	\$ 3.447.000	140 inv.	\$ 5.999.000	\$ 5.399.000	200 inv.	\$ 8.121.000	\$ 7.308.000

*Sujeto a cambio de precios sin previo aviso



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electrónico
contacto@eventosyalquileres.co.co
eventosyalquileres.co.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible

CARTA MENÚ para planes todo incluido

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR EL MENÚ

- Seleccione un menú o modifíquelo a su gusto.
- Puede seleccionar un menú sin costo adicional u organizarlo en la sección "Organice su menú" de acuerdo a la tabla de convenciones y precios. (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 tiene un costo adicional de \$1.500 c/u, o medallones de res de 250 gr. a \$3.500 c/u.

MENU N° 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

MENU N° 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

MENU N° 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

MENU N° 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

MENU N° 5

Entrada: Roll de vegetales y queso en vinagreta
Medallones de res en salsa de tocineta 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: \$ 4.500 adicionales al plan.

MENU N° 6

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

- V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.

MENU N° 7

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: \$ 5.500 adicionales al plan.

MENU N° 8

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

- V/u: \$ 5.500 adicionales al plan.



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosyalquileres.com.co
eventosyalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible



ORGANICE SU MENÚ

Todos los platos incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, postre, y bebida. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar. Seleccione su menú de acuerdo a la siguiente tabla:

MENU SIN COSTO ADICIONAL

Menú SIN costo adicional:

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

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.000

Menú con costo adicional \$ 3.000

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

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 3.500

Menú con costo adicional \$ 3.500

- Medallones de Lomo de res 250 gr. y pollo 130 gr.

CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

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

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 úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa al queso
- salsa Aurora
- salsa a la criolla
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 1.500

Menú con lomo, costo adicional \$ 1.500

- Lomo de res 130 gr. y pollo.
- Lomo de cerdo 130 gr. y pollo

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 2.000

Menú sólo pernil, con costo adicional \$ 2.000

- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

MENU CON COSTO ADICIONAL \$ 4.500

Menú 2 lomos, con costo adicional \$ 4.500

- Lomo de res y lomo de cerdo 130 gr. c/u
- Lomo de res, pernil de cerdo y pollo 130 gr. c/u

PERNIL O LOMO DE CERDO

Pernil ó lomo cerdo con las siguientes salsas:

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

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



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible

PAPA - 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

ENSALADAS

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 manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
- 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)



MENÚS INFANTILES

Los menús a continuación son pensados en los niños menores de 8 años que asistan a su evento.

MENU A

Pechuga a la plancha y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional

MENU B

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

MENU C

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

MENU D

Pan kooc de pollo
Ensalada del jardín
Copa de gelatina
V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas



eventos & alquileres

juntos lo hacemos posible



PASABOCAS

PASABOCAS

Pasabocas Sujetos a contratación de menú en el evento y/o cantidad solicitada. Consulte un asesor. valor unitario

Empanaditas de carne y pollo	\$ 1.000	Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.800
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.000	Albondigas a la diabla	\$ 1.900
Huevos de codorniz con salsa rosada	\$ 1.300	Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 1.900
Pinchos de papa y salchicha	\$ 1.800	Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000	Fileticos de pollo grillé	\$ 2.000
Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000	Patacón con ceviche de Camarón	\$ 3.500
Pinchos de ciruela y tocineta	\$ 2.000	Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.200

MESA DE PASABOCAS

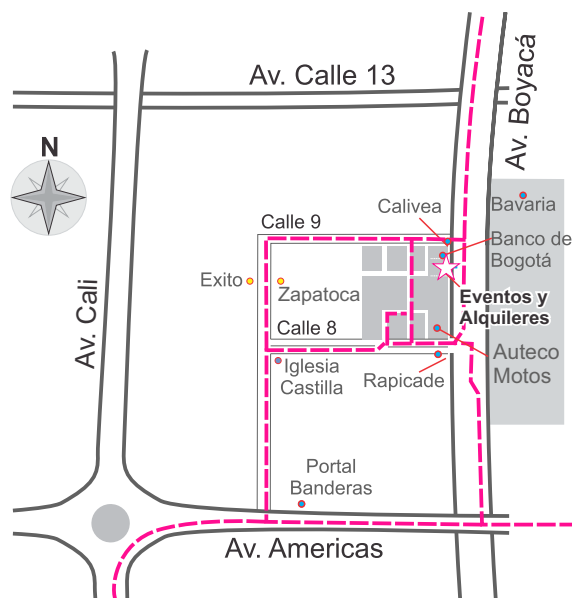
Mesa pasabocas variados ¡Nuevo Servicio!

Variedad de pasabocas frios de sal y dulce, golosinas y postres, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor) Valor mesa de pasabocas: \$ 250.000

SERVICIOS ADICIONALES*

Servicios adicionales* (opcionales)	v/u desde \$
Sala lounge 10 puestos y mesa de centro	160.000
Sala vintage 5 puestos	200.000
Bar con luz led	100.000
Sillas tiffany	4.500
Apliques en servilletas	400
Estructura tipo concierto	350.000
Decoración vintage (full)	990.000
Decoración shabby chic (15 años)	990.000
Temáticas (precio desde) Consulte un asesor	100.000
Decoración de iglesia, carro y bouquet	300.000
Fotografía profesional	400.000
Video profesional	400.000
Video beam (1 hora, sin pc)	60.000
Mesa pasabocas	250.000
Estación de café (por invitado al evento)	2.000
Consome de despedida (por invitado al evento)	900

* sujetos a disponibilidad, aplican condiciones, algunos servicios requieren transporte adicional o gastos extra asumidos por el cliente.



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla

Teléfonos
402 9454
314 428 3344

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

Correo electrónico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

Recibimos tarjetas

