



PRESUPUESTO ECONÓMICO

Viña del Mar, 2018

Estimado (a)

Junto con saludar tengo el agrado de enviar a usted el presente presupuesto, en atención a lo solicitado.

COCKTAIL

Selección de aperitivos.

- Espumante.
- Pisco sour.
- Espuma de pisco.
- Jugo Watts.
- Bebidas, agua mineral.

Entremeses

- 1 Empanaditas de carne.
- 1 Empanadita de queso.
- 2 Brochetas de tomate cherry con queso de cabra.
- 2 Canapés.
- 1 Petit bouche surtidos.

A LA HORA DE LA CENA

Opción 1

Entrada

- Centolla análoga montada en una base de lechuga.

Plato de Fondo

- Dúo de carnes, res al jugo más arrollado de pollo, acompañado de papas duquesas y salteado de verduras.

Opción 2

Entrada

- Palta velero (bote de masa relleno de puré de palta) montado en una base de lechuga con queso.

Plato de Fondo

- Dúo de carnes, res al champiñón más terrina de pollo queso jamón, acompañado de papas duquesas y flan de zanahoria.

Opción 3

Entrada

- Ceviche de palmito montado en base de lechuga.

Plato de Fondo

- Pavo al jugo acompañado de panaché de verduras y papas sacabocados.

Opción 4

Entrada

- Espejo de jamón en flor.

Plato de Fondo

- Lomo con salsa champiñón acompañado de mil hoja de papas y Flan de zanahoria en base de masa.

MENU PARA NIÑOS

- Empanada vinera de queso.
- Nuggets de pollo o hamburguesa de carne acompañado de papas fritas.
- Bebidas o jugos.

Selección de un postre

- Copa de helado en base de brownie.
- Copa de helado con fruta a la crema.
- Bavarois en dos colores con flor de chocolate.
- Helado envuelto en panqueque.

Estación de auto servicio.

- Té, hierbas y café.

DURANTE LA FIESTA

Bar abierto hasta las 03:00 Hrs.

- Ron (Barceló)
- Pisco (Alto del Carmen 35°) • Vodka (Stolichnaya)
- Primavera.
- Bebidas, jugos y agua mineral.
- Vino tinto y blanco "Misiones de Rengo".

NUESTRA COTIZACIÓN INCLUYE:

Local

- Centro de eventos en Mantagua.
- Mesas redondas para 8, 10 y 12 personas.
- Vajilla y cristalería.
- Generador de emergencia.
- Estacionamientos.
- Mantelería (color a elección).
- Sillas chivari blancas.

Atención

- Chef con ayudante y equipo de cocina e implementación.
- Garzones (uno por quince invitados) y barman.
- Maître durante todo el evento.

Decoración

- Centro de mesa especial para los novios y ornamentación floral.
- Ornamentación floral para cada mesa.
- Decoración del salón (a gusto de los novios).
- Decoración del buffet de postres (en caso de incluir buffet).
- Decoración de baño de mujeres con arreglo floral.
- Iluminación exterior.

Las flores utilizadas serán según disponibilidad y oferta en el mercado. (Sin opción a selección)

Valores	Opción 1	\$24.000	
	Opción 2	\$24.500	
	Opción 3	\$25.000	
	Opción 4	\$25.500	
	Menú de niños	\$13.000	por niño menor de 10 años.
	Invitado solo fiesta	\$15.000	

Estos valores son por persona.

Forma de Pago

30% el día del contrato.
30% diez días antes del evento.
40% un día antes del evento.

Observaciones

Duración del evento 7 Hrs., hora tope 03:00 am.
Valores válidos hasta el 31 de diciembre del 2019.

Servicios con costos adicionales.

- Buffet de postres por persona. \$ 5.000
- Música (iluminación, amplificación, dj y proyección) \$210.000
- Pérgola para ceremonia al aire libre. \$200.000
- Torta de Novios. \$100.000
- Animador (Maestro de ceremonia y baile entretenido). \$200.000
- Fotógrafo (backstage de la novia, misa y evento). \$280.000
- Cabina fotográfica "Photoflash" (2H, con book de recuerdo). \$150.000
- Espejo mágico "Mirrow Mirrow" (2H). \$200.000
- Fotógrafo (preboda, boda + Mirrow Mirrow). \$400.000
- Transporte para 20 personas (ida y regreso). \$100.000
- Transporte para 15 personas (ida y regreso). \$ 80.000
- Transporte para 08 personas (ida y regreso). \$ 70.000
- Maquillaje, peinado y manicure permanente. \$100.000
- Hora de clases con bailarina profesional. \$ 20.000
- Decoración floral a elección (valor dependerá de la flor).

Esperando una favorable acogida, les saluda atentamente.

CENTRO DE EVENTOS "LES BOURGEOIS"

