**COTIZACIÓN DE EVENTO SOCIAL**

**Guayaquil,21deabrilde2019**

**Sr.**

**xxxxxxxxxxxx**

**Presente.-**

**De mis consideraciones:**

De acuerdo a su requerimiento, nos es grato hacerle llegar nuestra propuesta, para que pueda disfrutar del día más especial de su vida, su Boda en nuestras instalaciones.

**Cantidad:** 100

**Evento:** Boda

**Fecha Tentativa:** julio del 2019

**Horario:** (por confirmar) (6 Horas)

**Cotización evento:**

**Alimentación:**

∙ Menú servido que consta de las siguientes opciones:

a) Medallones de pollo en salsa de champiñones, arroz a la parmesano y vino blanco, ensalada fresca de lechuga tomate, queso, crutones y aceitunas.

b) Lomo stroganoff, champiñones, mantequilla y salsa de soya, arroz con jamon, perejil y choclo, ensalada rusa con frutas a elección.

**Tipo de montaje:**

Debido a que su evento es una boda, se sugiere un montaje con mesas redondas, donde cada mesa sea de capacidad de 10 personas, adicional a esto se incluyen mesas para las decoraciones y recepción.

Además del montaje, se incluye también el menaje en telas para el recubrimiento de las mesas y sillas.

**Valor Incluye:**

∙ Guardianía

∙ Descorche gratis con factura y sellado

∙ Carpa decorada con tela

∙ Mesa de madera especiales para la mesa de dulce

∙ Carroza de madera color blanca para regalos o recuerdos

∙ 125 sillas tiffany

∙ 16 mesas vestidas,

∙ Mantel a elección de la novia

∙ Accesorios decorativos rústicos

∙ Copas para agua, Champagne o vino (a elección)

∙ Mantelería Fina

∙ Cofre para sobrecerrado

∙ Vajilla y cristalería

∙ Saloneros y Capitán

**Valor unitario:** $25

**Sub total:** $2500

Impuestos:$550

TOTAL: 3050

**NO incluye** bebidas alcohólicas

**Presupuesto Evento: $25 Por persona + impuestos**

**Forma de Pago:** 50% a la firma del contrato y el saldo 14 días antes del evento **Validez de la Oferta: 30** días

**COTIZACIÓN EVENTO CORPORATIVO**

**Guayaquil,21deabrilde2019**

**Sr.**

**xxxxxxxxxxxx**

**Presente.-**

**De mis consideraciones:**

De acuerdo a su requerimiento, nos es grato hacerle llegar nuestra propuesta, para que pueda realizar la capacitación en un ambiente cómodo y adecuado.

**Cantidad:** 50

**Evento:** Capacitación

**Fecha Tentativa:** julio del 2019

**Horario:** (9h00 – 17h00) (8 Horas)

**Alimentación:**

∙ Menú servido

a) 1 proteína (lomo, pollo en salsa de champiñones)

b) 1 tipo deensalada (ensalada rusa, ensalada festival, de fideos) c) 1 tipo dearroz (a la parmesano, al perejil, tocino)

d) Postre (cake de manzana, bavaroise de maracuyá)

e) Bebidas softilimitadas

∙ Brake 10h30 y 15h00

a) Stand de bocaditos dulces (cake de zanahoria, bombones de chocolates, gelatina en mosaico, mini shots de dulce de tres leches, flan de coco, volteado de piña)

b) Stand de bocaditos de sal (cuchareteo de lomito saltado, carne con vegetales, pollo con vegetales, pollo agridulce con piña y tamarindo)

**Tipo de montaje:**

Debido a que su evento es una capacitación, se sugiere un montaje con mesas rectangulares tipo escuela, donde cada mesa sea de capacidad de 10 personas, adicional a esto se incluyen mesas para las estaciones de agua, café y bocaditos. Además del montaje, se incluye también el menaje en telas para el recubrimiento de las mesas y sillas.

**Valor Incluye:**

∙ Mesa principal con proyector, computadora y parlantes y pantalla para presentaciones.

∙ Mesas para las estaciones de servicios

∙ Servicio de audio y video con soporte técnico durante el servicio. ∙ 50 sillas con respaldar tipo oficina.

∙ 6 mesas vestidas con mantel a elección

∙ Agua y estación de café

∙ Vajilla y cristalería

∙ Iluminación

∙ Saloneros y Capitán

**Valor unitario:** $45

**Sub total:** $2250

Impuestos:$495

TOTAL: $2745

**NO incluye** bebidas alcohólicas

**Presupuesto Evento: $45 Por persona**

**Forma de Pago:** 50% a la firma del contrato y el saldo 14 días antes del evento **Validez de la Oferta: 30** días