

COTIZACIÓN PREMIUM

Estimada/o
Presente



Prettoneventos se ha destacado por su variada y excelente gastronomía, la cual ha permitido renovar las propuestas de menú de acuerdo a las nuevas tendencias gastronómicas. También les podremos asesorar en algún cambio de los menús ya existentes o crear en conjunto uno especial para su evento. Nuestra atención es personalizada, ya que sus dueños y un excelente grupo de profesionales del ramo están siempre preocupados de que su evento sea único y exclusivo.

Nuestra banquetería incluye:

- Salones
- Mantelería (Colores a elección)
- Vajilla
- Cuchillería
- Mesa para 10 personas
- Sillas con fundas blancas y lazos
- Música (Selección previa con el DJ)
- Bar abierto (toda la noche)
- Iluminación perimetral en el salón y en la pista de baile.
- Diaporama en Pantalla Gigante
- 1 Garzón cada 20 personas
- 2 supervisores en el evento.
- Coordinación y Animación de todo el evento
- Decoración sector cocktail, salón y baños
- Cotillón para los invitados
- Personal de aseo para los baños toda la noche.
- Botellas de vino tinto y/o blanco, (Ilimitado durante la cena)
- Cantante para cocktail
- Saxofonista para la cena
- Orquesta
- Show de grupo de baile (pascuense o pie de cueca)
- Degustación menú sugerido para 2 personas
- Planificación: Entrevista previa, presentación de los servicios, Coordinación durante toda la realización previa y durante el evento, coordinación del plano del lugar con mesas numeradas y planillas de invitados.



COCKTAIL

COCKTAIL

(10 BOCADOS POR PERSONA):

- Choclito cocktail con pimentón rojo
- Camarón con perejil crispo
- Palmito con perejil
- Espárragos con pimentón
- Huevo de codorniz
- Tomate con ají
- Salame
- Ricotta con nuez
- Vol Au Vent Loraile
- Brochetas de fruta
- Tartaleta de frutas
- Brocheta filete de pollo
- Brocheta de res
- Brochetas de Cerdo con piña
- Petit Bouche
- Rollitos de jamón de pavo con verduras
- Empanaditas de queso

APERITIVOS

(CONSUMO ILIMITADO)

- Pisco Sour
- Mango Sour
- Primavera
- Champagne (Brindis)
- Jugos naturales
- Bebidas normal y light
- Agua mineral (con y sin gas)
- Ponche a la romana

ENTRADA

(Elegir una opción):

- Champiñones rellenos con duxelle, acompañado de mini ensalada con dressin
- Mouse de palta con cama de verduras a la grilla
- Copa frutos del mar con cama de ensalada a la tai
- Crepes rellenos con suprema de pollo a la florentina en verduras al wok

PLATO DE FONDO

(Elegir una (1) opción):

- Asado al horno con salsa de mantequilla al estragón
- Res a la bouginon
- Pavo acaramelado en su salsa
- Pavo asado con salsa de champiñones al eneldo

GUARNICIONES

(Elegir dos opciones):

- Papas al perejil
- Croqueta de vegetales
- Puré Pía Montesco
- Vegetales Glaseados
- Papas croquetas
- Salteado oriental
- Puré de zapallo nogado
- Vegetales Salteado en oliva

BUFFET DE POSTRE

Los postres van acompañados con una variedad de salsa entre: chocolate, manjar, almendras, nueces, crema chantilly, frambuesa entre otras.

- Panqueque Chocolate
- Charlotte
- Kuchen de frambuesa
- Tiramisú
- Mil hojas
- Pie de limón
- Parfait
- Babaroa con salsa a elección
- Nido de merengue con salsa de frutas
- Creepes celestinos
- Copa de helado
- Copa de frutas

SERVICIO DE TRASNOCHE

Antes de terminar la fiesta:

Consomé de camarones o ave,

Tapaditos (3p/p), Té aromático y café.



DECORACIÓN

Cocktail

- Mesas de apoyo
- Mantelería
- Arreglos para mesas, velas.

Salón

- Centros de mesa
- Caminos diversos colores y telas

Mesón Buffet

- Mantelería
- Floreros
- Velas

Camino de Luces

- Antorchas de acceso
- Cambuchos de papel

Baños

- Arreglos florales



COTILLÓN

Incluye gorros, cornetas, anteojos, orejas y corbatas gigantes, pelucas etc. Una gran variedad en elementos de carnaval, dos gorros especiales para los novios y personal para repartir en el momento adecuado.



BAR ABIERTO

- Ron Pampero
- Ron Barceló
- Pisco Alto del Carmen
- Caipiriña
- Caipiroska
- Pisco Sour
- Mango Sour
- Amaretto Sour
- Tequilla Margarita
- Tequilla Sunrise
- Daiquiri Frambuesa
- Tom Collins
- John Collins
- Cortos de Tequilla
- Vodka Naranja, tónica
- Whisky 100 Pipers
- Bebidas, Jugos, agua mineral



SALONES INCLUIDOS

Consultar por nuestra gama de salones en otras comunas, que pueden ser incorporados dentro de este presupuesto



QUILICURA



RECOLETA



BUIN



LAS CONDES



PROVIDENCIA



GRABACIÓN Y FOTOGRAFÍA

Grabación durante todo el evento, entregando video editado profesionalmente de 30 a 40 minutos:

- Tráiler de todo el evento.
- Edición dinámica de la fiesta, se utilizan audios directos y musicalización.
- Múltiples tomas a lo largo del evento.
- Fotografías profesionales de toda la gala y cada alumno con sus familias, aproximadamente 300 fotos en total.
- La entrega se realiza en formato digital en un plazo de cuatro semanas posterior al evento.



VALORES *Mínimo 200 personas

Consultar valor por menos personas del mínimo, para este presupuesto

\$44.500 p/p

Valor 1
Servicio todo incluido

\$41.500 p/p

Valor 2
No incluye centro de eventos



ADEMÁS LES REGALAMOS



Cabina fotográfica por tres horas, con fotos ilimitadas, el cual incluye cotillón, dos tiras de fotos por sesión, imán para las fotos. Todo en calidad de fotografías HD.

FORMAS DE PAGO

- Banquetería y servicios adicionales se deberá cancelar el 50% del valor total al momento de la firma del contrato y el saldo 10 días hábiles antes del evento. En caso de no contar con el 50% del presupuesto a la firma del contrato, nos pueden consultar por las facilidades de pago que podríamos otorgarles.
- Para ello se firma un contrato de carácter ejecutivo que estipula la garantía del evento y sus condiciones Generales y particulares, además un recibo de dinero por el abono que nos están entregando y este presupuesto en su totalidad para que quede constancia ante notario de todos los servicios que les estamos ofreciendo.
- Garantizamos la puntualidad, la infraestructura contratada, y las materias primas contratadas para asegurar que su evento alcance los resultados esperados.

Esperando que esta propuesta sea de su completo agrado y quedando a la espera de su respuesta.

Les saluda atentamente.

Michel Pretton

Fono: +562 3234 5586 / Cel: +569 7646 5220