



La Molina

6-dic-21

Show de Cocina en Vivo

Ciente (a)	A Quien Corresponda	Cronograma de Pago	Formas de Pago
Comensales	400	20% a la firma del contrato	- Transferencia bancaria - Yape
Fecha	11-dic-18	80% 10 días antes del evento	- BBVA - Puntos Vida - Efectivo
Lugar	Lima	- Tarjetas VISA - Master Card - American Express - Diners	

Item	Descripción	Cantidad	Tarifa (S/)	Importe (S/)	Totales
COCINA EN VIVO					
Opción 1 Montamos una cocina en cualquier parte y cocinaremos durante horas lo que dure el evento, bajo el sistema "all you can eat" Cocinamos donde quieras Lo que quieras Las veces que quieras	Del Mar (ruedas pasadas)	400	200	80.000	80.000
	Tiradito bicolor (ají y rocoto)				
	Pulpo a la parrilla				
	Langostinos con chutney de mango				
	Leche de tigre carretillera				
	Las Carnes				
	Roastbeef en salsa de arándanos				
	Pasta a la huancaína con lomo al jugo				
	Lomo saltado con tacu tacu				
	La Opción Veggie				
	Saltado oriental				
	Ñoquis al pesto				
	Salad Bar				
	Mix de verduras y vegetales, acompañados de diversos "toppings" y aliños para servirse a voluntad, todo decorado.				
Estación de Quesos	¿Fondué, gratinado, pizza, con pasta, pan? Pide el queso como más te provoque y nuestros chefs te lo prepararán inmediatamente.				
Bajona	El emblemático chaufa				
	Choripanazos				
Postre	Picarones (preguntar por opciones)				
OPCIÓN 2	Piqueos (Rondas pasadas)	400	150	60.000	60.000
	Leche de tigre				
	Tiradito bicolor				
	Tequeños				
	Barra Libre (All you can eat)				
	Arroz chaufa				
	Arroz thai				
	Saltado oriental (verduras y pollo)				
	Risotto con lomo saltado				
	Macarroni a la huancaína con lomo al jugo				
	Tacu tacu con lomo saltado				
	Bajona				
Choripanazos					
OPCIÓN 3	Barra Libre (All you can eat)	400	130	52.000	52.000
	Tacu tacu con lomo saltado				
	Tallarín a la huancaína con lomo al jugo				
	Saltado oriental				
	Arroz chaufa				
	Bajona				
Choripanazos					
COMPLEMENTOS / OPCIONALES					
Bar <i>Nota: no incluye licores</i>	Bartenders	8	200	1.600	9.890
	Insumos, botánicos y especias	400	9	3.600	
	Hielo	240	6	1.440	
	Aguas frutadas, gaseosas, agua	400	7	2.800	
	Barra de bar	1	450	450	
Menaje	Platos medianos	1200	0,70	840,00	4.000
	Cubiertos (tenedor, cuchillo, cucharita)	1200	1,50	1.800,00	
	Copas espumante (flauta)	400	0,60	240,00	
	Copas vino tinto	200	0,60	120,00	
	Copas de gin	200	1,00	200,00	
	Vasos whisky	133	0,60	80,00	
	Vasos long drink	1200	0,60	720,00	
Mobiliario	Mesas vestidas con manteles	40	50	2.000	4.400
	Sillas plegables de madera	400	6	2.400	
Toldo Tío Luchín	Toldo de 60 m2 (10 x 6)-Capacidad para 100 paxs sentadas	1	1.200	1.200	1.200
Personal	Mozos	20	160	3.200	3.300
	Asistentes	1	100	100	
Movilidad	Hacia y desde el evento	2	200	400	400

Notas

1. Los valores están expresados en soles
2. La cotización **NO** incluye IGV
4. cualquier servicio contratado debe considerar la **movilidad** presupuestada