



La Molina

6-dic-21

Show de Cocina en Vivo

Ciente (a)	A Quien Corresponda	Cronograma de Pago	Formas de Pago
Comensales	500	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)	500	200	100.000	100.000			
	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	500	130	65.000	65.000				
¿Fondué, gratinado, pizza, con pasta, pan? Pide el queso como más te provoque y nuestros chefs te lo prepararán inmediatamente.								
Bajona								
El emblemático chaufa								
Choripanzazos								
Postre								
Picarones (preguntar por opciones)								
Opción 2					500	150	75.000	75.000
Piqueos (Rondas pasadas)								
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								
Choripanzazos								
Opción 3	500	130	65.000	65.000				
Barra Libre (All you can eat)								
Tacu tacu con lomo saltado								
Tallarín a la huancaína con lomo al jugo								
Saltado oriental								
Arroz chaufa								
Bajona								
Choripanzazos								
COMPLEMENTOS / OPCIONALES								
Bar	Bartenders	10	200	2.000	12.250			
	Insumos, botánicos y especias	500	9	4.500				
	Hielo	300	6	1.800				
	Aguas frutadas, gaseosas, agua	500	7	3.500				
	Barra de bar	1	450	450				
<i>Nota: no incluye licores</i>								
Menaje	Platos medianos	1500	0,70	1.050,00	5.000			
	Cubiertos (tenedor, cuchillo, cucharita)	1500	1,50	2.250,00				
	Copas espumante (flauta)	500	0,60	300,00				
	Copas vino tinto	250	0,60	150,00				
	Copas de gin	250	1,00	250,00				
	Vasos whisky	167	0,60	100,00				
	Vasos long drink	1500	0,60	900,00				
Mobiliario	Mesas vestidas con manteles	50	50	2.500	5.500			
	Sillas plegables de madera	500	6	3.000				
Toldo Tío Luchín	Toldo de 60 m2 (10 x 6)-Capacidad para 100 paxs sentadas	1	1.200	1.200	1.200			
Personal	Mozos	25	160	4.000	4.100			
	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