



BODAS


VERGARA MILLÁN
BOUTIQUE DE BANQUETES

DOSMILVEINTICUATRO



CATERING BOUTIQUE

- **8 horas de servicio en Puebla, Cholula, Atlixco o Valsequillo**
- **Prueba de menú;** para 6 personas, aplica en eventos a partir de 100 invitados
- **Mixología exclusiva;** para la primera hora del evento, 2 por persona, 2 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente)
- **Menú de 4 tiempos;** a elegir de **cocina fusión y/o mexicana gourmet**, entrada, cremas o sopa, platillo estelar y postre, incluye platillo estelar con pollo o cerdo
- **Platillos especiales;** para tus invitados con dietas o alergias específicas, preparamos menús indicados para ellos
- **Pan de sal;** auténticos de nuestros hornos
- **Platillo de torna boda;** cocina mexicana, 1 opción
- **Descorche y mezcladores;** de acuerdo a los vinos y destilados a ofrecer
- **Café americano**
- **Vajilla,** selección de líneas de tendencia
- **Cristalería completa;** vasos highball, tequileros, coñaqueras, old fashion, etc.
- **Equipamiento de cocina**
- **Coordinador de banquete;** incluye staff de apoyo
- **Chef y personal de cocina**
- **Capitán de meseros;** 1 por cada 150 invitados
- **Servicio de meseros;** 1 elemento por cada 10-12 personas y personal para barra de bebidas

MOBILIARIO BOUTIQUE

- **50% Mix de mesas redondas con mantelería y 50% mesas de diseño**
- **Cubiertos plata**
- **Copas de cristal tallo largo transparentes**
- **Servilletas en tela.**
- **Zona de novios;** Mesa y sillas a elegir
- **Zona de cóctel;** para el 20% de los invitados mesas coctel bajas y periqueras altas
- **Plato base línea boutique**

*Elementos de montaje (copas, platos, servilletas, etc) se incluyen combinados entre modelos, cantidades sujetas a disponibilidad

SILLERIA

- **Puedes elegir una de nuestras colecciones de sillería, "boutique", "premium" y "deluxe"**

Precio por platillo

150-350 personas

\$875 M.N. con sillería "boutique"
\$940 M.N. con sillería "premium"
\$1,015 M.N. con sillería "deluxe"

100-140 personas

\$950 M.N. con sillería "boutique"
\$1,015 M.N. con sillería "premium"
\$1,090 M.N. con sillería "deluxe"

CATERING PREMIUM

- **9 horas de servicio en Puebla, Cholula, Atlixco o Valsequillo**
- **Prueba de menú;** para 6 personas, aplica en eventos a partir de 100 invitados
- **Mini dish;** selección de platillos mini para degustación en el cóctel, 3 variedades
- **Mixología exclusiva;** para la primera hora del evento, 2 por persona, 3 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente)
- **Menú de 5 tiempos;** a elegir de **cocina fusión y/o mexicana gourmet**, entrada, cremas o sopa, sorbete, platillo estelar y postre, incluye platillo estelar con res, salmón, atún pollo o cerdo
- **Platillos especiales;** para tus invitados con dietas o alergias específicas, preparamos menús indicados para ellos
- **Pan de sal;** auténticos de nuestros hornos
- **Platillo de torna boda;** cocina mexicana, 2 opciones
- **Descorche y mezcladores;** de acuerdo a los vinos y destilados a ofrecer
- **Barra de cafés;** americano, capuchino, frapuchino, expreso o podrías elegir 2 horas de carajillos en lugar de la barra de cafés
- **Vajilla,** selección de líneas de tendencia
- **Cristalería completa;** vasos highball, tequileros, coñaqueras, old fashion, etc.
- **Equipamiento de cocina**
- **Coordinador de banquete;** incluye staff de apoyo
- **Chef y personal de cocina**
- **Capitán de meseros;** 1 por cada 150 invitados
- **Servicio de meseros;** 1 elemento por cada 10-12 personas y personal para barra de bebidas

MOBILIARIO PREMIUM

- **100% mix de mesas diseño;** cristal, rústicas, espejo, geométricas, madera en colores y de cubiertas de piedra decorativas intercambiables
- **Mix de cubiertos GOLD, BLACK, ROSE GOLD y PLATA**
- **Copas de cristal;** las necesarias, según los vinos a ofrecer, transparentes tallo largo, **de color** y transparentes
- **Servilletas en tela.**
- **Zona de novios;** Mesa y sillas a elegir
- **Zona de cóctel;** para el 20% de los invitados mesas coctel, periqueras y 1 sala
- **Plato base línea premium**

*Elementos de montaje (copas, platos, servilletas, etc) se incluyen combinados entre modelos, cantidades sujetas a disponibilidad

SILLERIA

- **Puedes elegir una de nuestras colecciones de sillería, "boutique", "premium" y "deluxe"**

Precio por platillo

150-350 personas

\$1,075 M.N. con sillería "boutique"
\$1,140 M.N. con sillería "premium"
\$1,215 M.N. con sillería "deluxe"

100-140 personas

\$1,155 M.N. con sillería "boutique"
\$1,220 M.N. con sillería "premium"
\$1,295 M.N. con sillería "deluxe"

SILLERÍA

En los últimos años la sillería se ha convertido en un detalle muy importante para el diseño de cada evento, dada la gran variedad de opciones que existen hoy en día, cada quien tiene la libertad de seleccionar la combinación de sillas que mas le den sentido para lograr un table styling auténtico y personalizado.

- **Sillería línea “boutique”**

50% Tiffany (5), Versailles (6), Phoenix dorada (3) y Avant garde (2), colores disponibles

50% Wash, Orleans cristal, Cross back (4), thonet almendra, Industrial, Wicker, Ghost cristal (2), Ghost negra (2), Strada dorada (2), Phoenix cristal, Lux beige/azul y silla con funda acojinada (2), entre otras

- **Sillería línea “premium”**

50% Wash, Orleans cristal, Cross back (4), thonet almendra, Industrial, Wicker, Ghost cristal (2), Ghost negra (2), Strada dorada (2), Phoenix cristal, Lux beige/azul y silla con funda acojinada (2), entre otras

50% Frida, Louis XV respaldo rattan/negras (2) /vintage/azul, Lotus blanca, Smith (6), Wishbone, Winsor, Verona (8), Napoli blanca, Elm, Maria Antonieta beige/negra, "O" blanca/negra, Basket y Oslo gris/dorada, entre otras

- **Sillería línea “deluxe”**

50% Frida, Louis XV respaldo rattan/negras (2) /vintage/azul, Lotus blanca, Smith (6), Wishbone, Winsor, Verona (8), Napoli blanca, Elm, Maria Antonieta beige/negra, "O" blanca/negra, Basket y Oslo gris/dorada, entre otras

50% Robson, Wing, Milán beige, OU beige, Sun (5), Cofy negra/beige, Rolet negro, Shell negro/ivory, O rosa y Ma Antonieta Rosa, entre otras

**Modelos y cantidades sujetos a disponibilidad, visita nuestro catálogo*



Lista de precios *catering*

Para proyectos donde tu pones mobiliario y sillería, nosotros brindamos el servicio de catering de tu preferencia.

PAX

150-350
100-140

BOUTIQUE

\$690 M.N.
\$755 M.N.

PREMIUM

\$825 M.N.
\$930 M.N.

*Precio platillo infantil en formato *catering* \$500 M.N., aplica a menores de 9 años.

*En caso de contratar servicio de catering sin mobiliario, se incluye cristalería para bar, copas para presentación en mesa no incluidas.

- **UP GRADE DE MENU;** Eleva la experiencia en el banquete, selecciona tus platillos de nuestro exclusivo **menú deluxe** - **\$120 M.N. por persona**
- **UP GRADE DE PERSONAL DE MESEROS;** Aumenta el número de meseros a 1.5 por mesa y 1 capitán por cada 100 invitados – **100 personas \$30 M.N. por persona / 200 personas en adelante \$50 M.N. por persona, PROPINAS NO INCLUIDAS**
- **Servicio de limpieza durante evento;** Hasta por 10 horas incluye atención en comedor y áreas de servicio utilizadas, no incluye sanitarios, no incluye limpieza final de locación al terminar evento - **\$1,700 M.N.**
- **Mesa de quesos;** Mesa de quesos y charcutería – **100 personas \$180 M.N. por persona / 200 personas en adelante \$150 M.N. por persona, DECORACIÓN FLORAL NO INCLUIDA**
- **Mesas de dulces; PREMIUM – \$170 M.N. por persona / DELUXE – \$210 M.N. por persona**
- **Torna fiesta especial;** Buffet de antojitos mexicanos, incluye 1 hora extra de servicio - **\$160 M.N. por persona, contratación mínima para el 70% de invitados**
- **Sillones para novios - \$3,200 M.N. en renta**
- **Sombrillas chicas para cóctel de bienvenida - \$450 M.N. cada una**
- **Menú para proveedores - \$235 M.N. por box lunch**
- **Menú infantil - boutique \$750 M.N. y premium \$950 M.N., aplica a menores de 9 años**
- **Entelado decorativo; plafón plisado y encortinado en muros - \$90 M.N. m2**
- **Entelado decorativo; plafón en telas colgantes y encortinado en muros - \$105 M.N. m2**
- **Barra libre PREMIUM;** Whisky J.W. etiqueta roja, brandy torres 10, tequila José Cuervo tradicional, ginebra Bombay, vodka absolut azul, ron Bacardi blanco, digestivos Bayleys, licor 43 y sambuca negro, vino tinto español circo o chileno finca andina y vino espumoso Asti Parini o pétalo (para brindis), 8 horas de servicio, 1 barman por cada 100 personas y 1 ayudante de barra por cada 50 personas - **\$355 M.N. por persona**
- **Barra libre DELUXE;** Whisky J.W. etiqueta negra, brandy torres 10, tequila dobel diamante, vodka absolut azul, ron Zacapa 12, digestivos Bayleys, licor 43 y sambuca negro, vino tinto español circo o chileno finca andina y vino espumoso Asti Parini o pétalo (para brindis), 8 horas de servicio, 1 barman por cada 100 personas y 1 ayudante de barra por cada 50 personas - **\$445 M.N. por persona**

OBSERVACIONES

- *Para eventos en otra ciudad los gastos por viáticos y transportación se cotizan aparte*
- *No incluye diseño e impresión de papelería*
- *Servicio de decoración se cotiza por separado*
- *Las pruebas de menú se programan los días martes o miércoles en nuestras instalaciones ubicadas en la ciudad de Puebla y aplican a partir de 100 personas*
- *Vigencia de la cotización al **30 Junio 2024***
- *Los precios emitidos no incluyen gastos derivados del lugar como renta de cocina o carpa para ello, así como ningún gasto no detallado en la presente propuesta*
- *Para la instalación de nuestra cocina se requiere de un espacio techado, cerrado, despejado, limpio, con toma de luz, toma de agua, bien iluminado y con suficiente espacio de acuerdo al número de invitados*
- *Montaje (s) y desmontaje (s) se realiza (n) de 1-4 días hábiles antes y después del evento, en horarios hábiles, en caso de solicitar días u horarios especiales se cotizará tal maniobra*
- *Pruebas de menú se programan una vez que se ha firmado contrato*
- *Costo de prueba de menú, en caso de eventos menores a 100 personas, \$5,500 M.N. para 4 personas y \$6,800 M.N. para 6 personas*
- *Precio menú infantil boutique \$750 M.N. y premium \$950 M.N., aplica a menores de 9 años, en caso de contratar catering con mobiliario*
- *Pagos en efectivo se efectúan en las instalaciones de Vergaramillán*
- *Precios no incluyen IVA*
- *Para formalizar el contrato es necesario cubrir un mínimo del 30% del total, el 70% restante deberá cubrirse 15 días antes de su evento*
- *Es necesario hacer un depósito obligatorio en garantía desde **\$5,000 M.N.** el cual será devuelto íntegro en caso de no haber pérdidas en el mobiliario o consumo adicional*
- *Costo de hora extra: **SEGUN NUMERO DE PERSONAS CONTRATADAS***
- *Precios sujetos a cambio sin previo aviso*
- *Montajes (mesas, sillas, copas, platos, servilletas, etc) se Incluye en combinación de modelos, cantidades sujetas a disponibilidad*