



VERGARA MILLÁN
BOUTIQUE DE BANQUETES

2025

Banquetes

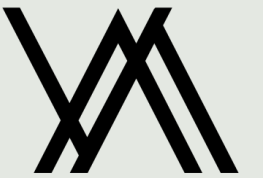


Banquete *boutique* incluye - Menú y tipo de gastronomía a elegir, café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, barman, mesas con mantel (70%), mesas premium (30%), sillas versalles, phoenix y/o tiffany, copas transparentes, plato base boutique, cubiertos plata, servilleta, cristalería para bar, menus impresos (2 por mesa), números de mesa personalizados y 6 horas de servicio en Puebla o Cholula.

No.	13 ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/199px	200/249px	250/550px
1	Menú en 3 tiempos (con pollo o cerdo)	\$875	\$785	\$735	\$705	\$675	\$645	\$625
2	Menú español 4 tiempos	\$1,020	\$930	\$880	\$850	\$820	\$790	\$770
3	Menú deluxe 4 tiempos	\$1,020	\$930	\$880	\$850	\$820	\$790	\$770
4	Buffet de pizzas, ensaladas y pastas	\$1,010	\$920	\$870	\$840	\$810	\$780	\$760
5	Buffet italiano gourmet	\$1,080	\$990	\$940	\$910	\$880	\$850	\$830
6	Taquiza buffet 8 platillos	\$825	\$695	\$675	\$645	\$615	\$595	\$595
7	Carnitas michoacanas	\$825	\$695	\$675	\$645	\$615	\$595	\$595
8	Buffet de antojitos mexicanos	\$970	\$880	\$830	\$800	\$770	\$740	\$720
9	Buffet internacional	\$925	\$835	\$785	\$755	\$725	\$695	\$675
10	Parrillada nacional	\$1,010	\$920	\$870	\$840	\$810	\$780	\$760
11	Recorridos culinarios	\$1,100	\$1,010	\$960	\$930	\$900	\$870	\$850
12	Parrillada cortes premium	\$1,100	\$1,010	\$960	\$930	\$900	\$870	\$850
13	Espadas brasileñas	\$1,100	\$1,010	\$960	\$930	\$900	\$870	\$850

Servicio de BANQUETES PREMIUM

eventos sociales y/o corporativos



Banquete premium incluye - Menú y gastronomía a elegir, *mixología para la primera hora del evento, 2 por persona, 2 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente)*, café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, barman, *mesas con mantel (50%), mesas premium (50%)*, sillas versalles, phoenix y/o tiffany, copas transparentes, plato base boutique, cubiertos plata, servilleta, cristalería para bar, menus impresos (2 por mesa), números de mesa personalizados, *7 horas de servicio en Puebla o Cholula y prueba de menú para 4 personas.*

No.	13 ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/199px	200/249px	250/550px
1	Menú en 3 tiempos (con pollo o cerdo)	\$945	\$865	\$865	\$795	\$729	\$709	\$689
2	Menú español 4 tiempos	\$1,090	\$1,010	\$1,010	\$940	\$874	\$854	\$834
3	Menú deluxe 4 tiempos	\$1,090	\$1,010	\$1,010	\$940	\$874	\$854	\$834
4	Buffet de pizzas, ensaladas y pastas	\$1,080	\$1,000	\$1,000	\$930	\$864	\$844	\$824
5	Buffet italiano gourmet	\$1,150	\$1,070	\$1,070	\$1,000	\$934	\$914	\$894
6	Taquiza buffet 8 platillos	\$895	\$825	\$745	\$705	\$665	\$645	\$645
7	Carnitas michoacanas	\$895	\$825	\$745	\$705	\$665	\$645	\$645
8	Buffet de antojitos mexicanos	\$1,040	\$960	\$960	\$890	\$824	\$804	\$784
9	Buffet internacional	\$995	\$915	\$915	\$845	\$779	\$759	\$739
10	Parrillada nacional	\$1,080	\$1,000	\$1,000	\$930	\$864	\$844	\$824
11	Recorridos culinarios	\$1,170	\$1,090	\$1,090	\$1,020	\$954	\$934	\$914
12	Parrillada cortes premium	\$1,170	\$1,090	\$1,090	\$1,020	\$954	\$934	\$914
13	Espadas brasileñas	\$1,170	\$1,090	\$1,090	\$1,020	\$954	\$934	\$914

+Menú en 4 tiempos +\$45 M.N. / +Plato fuerte con filete de res o pescados +\$65 M.N. adicional por persona / *precios por persona

*de 30-79 personas no incluye prueba de menu / *en taquiza y caritas no incluye prueba de menú

SILLAS

INCLUIDAS EN OPCIONES BOUTIQUE Y PREMIUM



TIFFANY
BLANCA



TIFFANY
PLATA



VERSALLES
BLANCA



VERSALLES
PLATA



PHOENIX
BLANCA



AVANT
GARDE
BLANCA



PHOENIX NEGRA



PHOENIX ORO



VERSALLES
GOLD



TIFFANY ORO



VERSALLES
NEGRA



VERSALLES
HONEY



AVANT
GARDE



TIFFANY
MAHOGANY



VERSALLES
MAHOGANY

Servicio de BANQUETES *DELUXE*

eventos sociales y/o corporativos



Banquete *deluxe* incluye - Menú y gastronomía a elegir, mixología para la primera hora del evento, 2 por persona, 2 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente), café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, barman, *mesas con mantel (30%), mesas premium (70%), sillas 50% premium y 50% deluxe, copas transparentes y premium, plato base premium, cubiertos plata y premium, servilleta, cristalería para bar, menus impresos (1 por cada 2 personas), números de mesa personalizados, 7 horas de servicio en Puebla o Cholula y prueba de menú para 4 personas.*

No.	13 ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/199px	200/249px	250/550px
1	Menú en 3 tiempos (con pollo o cerdo)	\$1,225	\$1,125	\$1,125	\$1,045	\$979	\$959	\$939
2	Menú español 4 tiempos	\$1,370	\$1,270	\$1,270	\$1,190	\$1,124	\$1,104	\$1,084
3	Menú deluxe 4 tiempos	\$1,370	\$1,270	\$1,270	\$1,190	\$1,124	\$1,104	\$1,084
4	Buffet de pizzas, ensaladas y pastas	\$1,360	\$1,260	\$1,260	\$1,180	\$1,114	\$1,094	\$1,074
5	Buffet italiano gourmet	\$1,430	\$1,330	\$1,330	\$1,250	\$1,184	\$1,164	\$1,144
6	Taquiza buffet 8 platillos	\$1,175	\$1,085	\$1,005	\$955	\$915	\$895	\$895
7	Carnitas michoacanas	\$1,175	\$1,085	\$1,005	\$955	\$915	\$895	\$895
8	Buffet de antojitos mexicanos	\$1,320	\$1,220	\$1,220	\$1,140	\$1,074	\$1,054	\$1,034
9	Buffet internacional	\$1,275	\$1,175	\$1,175	\$1,095	\$1,029	\$1,009	\$989
10	Parrillada nacional	\$1,360	\$1,260	\$1,260	\$1,180	\$1,114	\$1,094	\$1,074
11	Recorridos culinarios	\$1,450	\$1,350	\$1,350	\$1,270	\$1,204	\$1,184	\$1,164
12	Parrillada cortes premium	\$1,450	\$1,350	\$1,350	\$1,270	\$1,204	\$1,184	\$1,164
13	Espadas brasileñas	\$1,450	\$1,350	\$1,350	\$1,270	\$1,204	\$1,184	\$1,164

+Menú en 4 tiempos +\$45 M.N. / +Plato fuerte con filete de res o pescados +\$65 M.N. adicional por persona / *precios por persona

*de 30-79 personas no incluye prueba de menu / *en taquiza y carnitas no incluye prueba de menú

Pilleria PREMIUM

INLUIDAS PARA EL 50% DEL MONTAJE



GHOST NEGRA



GHOST NEGRA
CON BRAZOS



SILLA CON
FUNDA
ACOJINADA
IVORY



SILLA CON
FUNDA
ACOJINADA
GRIS



WASH



CROSS BACK
VINTAGE



CROSS BACK
HONEY



CROSS BACK
CROSS



CROSS BACK
LIME WASH



GHOST
CRISTAL



GHOST
CRISTAL CON
BRAZOS



PHOENIX
CRISTAL



ORLEANS
CRISTAL

*Incluidas fundas para silla tyffany

*Modelos y cantidades sujetos a disponibilidad



MA
ANTONIETA
BEIGE

MA
ANTONIETA
NEGRA

O
DORADA
CON
COJIN
BEIGE

O
DORADA
CON
COJIN
NEGRO

Pillieria PREMIUM

INLUIDAS PARA EL 50% DEL MONTAJE



LUX BEIGE



LUX AZUL



WISHBONE



INDUSTRIAL



WICKER



FRIDA



LUIS XV
VINTAGE



THONET
ALMENDRA



LUIS XV CON
RESPLADO DE
RATTAN



LUIS XV
AZUL



LOTUS



BASKET
BEIGE



SMITH BLANCA



SMITH
NEGRA



SMITH AZUL Y
GRIS



SMITH BEIGE Y
VINO



LUIS XV NEGRA



OSLO
DORADA



OSLO
GRIS



VERONA
AZUL



VERONA
ROSA



VERONA
BEIGE



VERONA
NEGRA



VERONA
CARMÍN



VERONA
GRIS



VERONA
ACUA



VERONA
VERDE



SUN AZUL
CIELO



SUN ROSA



SUN AZUL
MARINO



MA ANTONIETA
ROSA

Silleria DELUXE

INLUIDAS PARA EL 50% DEL MONTAJE



"O" ROSA



LABENZE
BLANCA



ELM
BLANCA



ELM
NATURAL



ELM
NEGRA



NELA



DOLCE



LABENZE
CAFE



WINDSOR



ROBSON



WING



MILÁN
BEIGE



OU BEIGE



COFY BEIGE



COFY NEGRA



ROLET NEGRO



SHELL BLANCO



SHELL NEGRO

*Modelos y cantidades sujetos a disponibilidad

BANQUETE *BOUTIQUE* SIN MOBILIARIO



Catering *BOUTIQUE* (version sin mobiliario) incluye - Menú y gastronomía a elegir, café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, barman, cristalería para bar y 6 horas de servicio en Puebla o Cholula

No.	13 ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/199px	200/249px	250/550px
1	Menú en 3 tiempos (con pollo o cerdo)	\$815	\$695	\$625	\$615	\$585	\$575	\$565
2	Menú español 4 tiempos	\$960	\$840	\$770	\$760	\$730	\$720	\$710
3	Menú deluxe 4 tiempos	\$960	\$840	\$770	\$760	\$730	\$720	\$710
4	Buffet de pizzas, ensaladas y pastas	\$950	\$830	\$760	\$750	\$720	\$710	\$700
5	Buffet italiano gourmet	\$1,020	\$900	\$830	\$820	\$790	\$780	\$770
6	Taquiza buffet 8 platillos	\$715	\$615	\$555	\$545	\$535	\$525	\$525
7	Carnitas michoacanas	\$715	\$615	\$555	\$545	\$535	\$525	\$525
8	Buffet de antojitos mexicanos	\$910	\$790	\$720	\$710	\$680	\$670	\$660
9	Buffet internacional	\$865	\$745	\$675	\$665	\$635	\$625	\$615
10	Parrillada nacional	\$950	\$830	\$760	\$750	\$720	\$710	\$700
11	Recorridos culinarios	\$1,040	\$920	\$850	\$840	\$810	\$800	\$790
12	Parrillada cortes premium	\$1,040	\$920	\$850	\$840	\$810	\$800	\$790
13	Espadas brasileñas	\$1,040	\$920	\$850	\$840	\$810	\$800	\$790

BANQUETE *PREMIUM* SIN MOBILIARIO



Catering *PREMIUM* (version sin mobiliario) incluye - Menú y gastronomía a elegir, mixología para la primera hora del evento, 2 por persona, 2 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente), café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, barman, cristalería para bar, 7 horas de servicio en Puebla o Cholula y prueba de menú para 4 personas.

No.	13 ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/199px	200/249px	250/550px
1	Menú en 3 tiempos (con pollo o cerdo)	\$840	\$755	\$755	\$695	\$649	\$629	\$599
2	Menú español 4 tiempos	\$985	\$900	\$900	\$840	\$794	\$774	\$744
3	Menú deluxe 4 tiempos	\$985	\$900	\$900	\$840	\$794	\$774	\$744
4	Buffet de pizzas, ensaladas y pastas	\$975	\$890	\$890	\$830	\$784	\$764	\$734
5	Buffet italiano gourmet	\$1,045	\$960	\$960	\$900	\$854	\$834	\$804
6	Taquiza buffet 8 platillos	\$730	\$645	\$645	\$609	\$569	\$569	\$549
7	Carnitas michoacanas	\$730	\$645	\$645	\$609	\$569	\$569	\$549
8	Buffet de antojitos mexicanos	\$935	\$850	\$850	\$790	\$744	\$724	\$694
9	Buffet internacional	\$890	\$805	\$805	\$745	\$699	\$679	\$649
10	Parrillada nacional	\$975	\$890	\$890	\$830	\$784	\$764	\$734
11	Recorridos culinarios	\$1,065	\$980	\$980	\$920	\$874	\$854	\$824
12	Parrillada cortes premium	\$1,065	\$980	\$980	\$920	\$874	\$854	\$824
13	Espadas brasileñas	\$1,065	\$980	\$980	\$920	\$874	\$854	\$824

+Menú en 4 tiempos +\$45 M.N. / +Plato fuerte con filete de res o pescados +\$65 M.N. adicional por persona / *precios por persona

*de 30-79 personas no incluye prueba de menu / *en taquiza y carnitas no incluye prueba de menú

Banquete para GRADUACIÓN



Banquete GRADUACIÓN incluye - menú 3 tiempos platillo fuerte con pollo o cerdo, mixología (2 opciones, el cliente proporciona vinos y/o destilados), mesas con mantel (70%) y mesas premium (30%), sillas versalles, tiffany y/o phoenix, torna fiesta de chilaquiles con pollo, café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, plato base, cubiertos plata, servilleta de tela, cristalería, copas transparentes, menús personalizados, 8 horas de servicio en Puebla o Cholula.

- **\$759 M.N.** 150/199px - - **\$739 M.N.** 200/299px - - **\$695 M.N.** 300/499px - - **\$689 M.N.** 500/999px - - **\$659 M.N.** 1000/1549px

*precios por persona / *incluye prueba de menú para 4 personas

Banquete GRADUACIÓN catering sin mobiliario incluye - menú 3 tiempos platillo fuerte con pollo o cerdo, mixología (2 opciones, el cliente proporciona vinos y/o destilados), torna fiesta de chilaquiles con pollo, café americano, descorche y mezcladores, 1 mesero por cada 10-12 personas, 1 capitán por cada 250 personas, cristalería para bar, 8 horas de servicio en Puebla o Cholula.

- **\$679 M.N.** 150/199px - - **\$659 M.N.** 200/299px - - **\$615 M.N.** 300/499px - - **\$609 M.N.** 500/999px - - **\$569 M.N.** 1000/1549px

*precios por persona / *incluye prueba de menú para 4 personas

Servicios ADICIONALES



SERVICIOS CON COSTO ADICIONAL

- **Mini dish** 3 canapés por persona - **\$65 M.N. por persona**, *incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Mesa de quesos y charcutería** - desde **\$210 M.N. por persona**, *incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Quesos y charcutería**, porciones individuales, servidas en cada lugar, en bandejas móviles, en conos personalizados o en mini tablas - **\$155 M.N. por persona**, *incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Ceviches y aguachiles mini**, individuales, servidos en estación o bandejas móviles - desde **\$130 M.N. por persona**, *incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Platillo de torna boda** - **\$65 M.N. por persona**, incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía, contratación mínima para el 100% de invitados
- **Torna fiesta especial buffet de antojitos mexicanos** - desde **\$165 M.N. por persona**, incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía, contratación mínima para el 70% de invitados
- **Barra de cafés por 4 horas** - americano, capuchino y expreso - **\$55 M.N. por persona**, *incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Mesa de postres** - desde **\$145 M.N. por persona**, *Incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Mesa de dulces** - de **\$135 a \$225 M.N.** por persona, incluye 1 hora adicional de servicio en cortesía
- **Barra de madera para bebidas** decorativa o personalizada - desde **\$2,500 M.N.**
- **Meseros adicionales** a 1.5 por mesa y 1 capitán por cada 100 invitados - **\$50 M.N. por persona**
- **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 - **\$1,500 M.N.** hasta para 300 personas
- **Sombrillas de lujo**, 1.80x1.80m para cóctel de bienvenida - **\$670 M.N. cada una**
- **Mobiliario lounge** - se cotiza por separado
- **Menú para proveedores** - **\$189 M.N. por box lunch**
- **Entelado plafón plisado** - desde **\$65 M.N. m2**
- **Entelado plafón en telas colgantes** (diferentes diseños) - desde **\$95 M.N. m2**
- **Barra libre PREMIUM** Whisky J.W. etiqueta roja, brandy torres 10, tequila José Cuervo tradicional, ginebra Bombay, ron Bacardi blanco, digestivos Bayleys, licor 43 y sambuca negro, vino tinto (el circo o finca andina) y vino espumoso (Asti Pinot o pétalo), 8 horas de servicio - **\$329 M.N. por persona**
- **Barra libre DELUXE** Whisky J.W. etiqueta negra, brandy torres 10, tequila doble diamante, ginebra Bombay, ron Zacapa 12, digestivos Bayleys, licor 43 y sambuca negro, vino tinto (el circo o finca andina) y vino espumoso (Asti Pinot o pétalo), 8 horas de servicio - **\$479 M.N. por personas**

*al contratar barra libre, en cortesía vinos y/o destilados para preparación de coctelería

*Las horas extra en cortesía no son acumulables al contratar más de dos servicios que las incluyan

Opciones alternativas de BANQUETE *SERVICIO PARCIAL*



- **Paquet 1 incluye** - Entrega de alimentos en nuestras instalaciones.

No.	ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/700px
1	Taquiza buffet, 8 platillos (arroz rojo o a la poblana, frijoles a la mexicana, 3 platillos fuertes, 3 guisados) y tortillas.	\$190	\$160	\$150
2	Carnitas michoacanas, arroz rojo, maciza, cueritos, tacos de sesos, salsas, cilantro, cebolla, limones, cemitas y tortillas	\$190	\$160	\$150
3	Buffet internacional, 8 platillos (1 ensalada, 1 arroz, 1 pasta, 3 platillos fuertes, vegetales y puré)	\$220	\$190	\$180

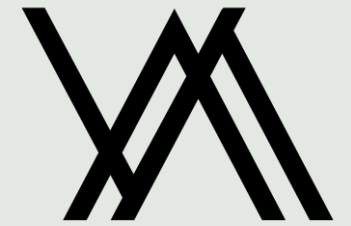
*precios por persona / *no incluye prueba de menú

- **Paquet 2 incluye** - Entrega de alimentos en nuestras instalaciones, vajilla, cubiertos plata, tortilleros, vasos high ball y 1 persona para atención de alimentos.

No.	ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/700px
1	Taquiza buffet, 8 platillos (arroz rojo o a la poblana, frijoles a la mexicana, 3 platillos fuertes, 3 guisados) y tortillas.	\$235	\$200	\$190	\$170	\$160
2	Carnitas michoacanas, arroz rojo, maciza, cueritos, tacos de sesos, salsas, cilantro, cebolla, limones, cemitas y tortillas	\$235	\$200	\$190	\$170	\$160
3	Buffet internacional, 8 platillos (1 ensalada, 1 arroz, 1 pasta, 3 platillos fuertes, vegetales y puré)	\$265	\$230	\$220	\$200	\$190

*precios por persona / *no incluye prueba de menu / *mobiliario en formato de renta, se devuelve limpio

Opciones alternativas de BANQUETE SERVICIO PARCIAL



- **Paquet 3 incluye** - Alimentos a elegir, *refrescos, hielo, 1 mesero por cada 15 personas, mesa para buffet, vajilla, cubiertos plata, tortilleros, cristalería para bar (no copas) y 5 horas de servicio en Puebla o Cholula.*

No.	ESPECIALIDADES CULINARIAS	30/49px	50/79px	80/99px	100/149px	150/700px
1	Taquiza buffet, 8 platillos (arroz rojo o a la poblana, frijoles a la mexicana, 3 platillos fuertes, 3 guisados) y tortillas.	\$435	\$385	\$375	\$355	\$345
2	Carnitas michoacanas, arroz rojo, maciza, cueritos, tacos de sesos, salsas, cilantro, cebolla, limones, cemitas y tortillas	\$435	\$385	\$375	\$355	\$345
3	Buffet internacional, 8 platillos (1 ensalada, 1 arroz, 1 pasta, 3 platillos fuertes, vegetales y puré)	\$465	\$415	\$405	\$385	\$375

*precios por persona / *no incluye prueba de menú / *no incluye capitán de meseros / *en servicio parcial, no incluye coordinación de banquete y/o personal, no incluye alimentos para personal, no incluye barman, consiste en entrega de alimentos, mobiliario en renta (se devuelve limpio) y se envía al personal en caso de que aplique

Términos y CONDICIONES

- PRECIOS NO INCLUYEN DECORACIÓN
- PARA EVENTOS EN OTRA CIUDAD LOS GASTOS POR VIÁTICOS Y TRANSPORTACIÓN SE COTIZAN APARTE
- LAS PRUEBAS DE MENÚ SE PROGRAMAN LOS DÍAS MARTES O MIÉRCOLES EN NUESTRAS INSTALACIONES UBICADAS EN LA CIUDAD DE PUEBLA EN CASO DE QUE APLIQUE
- PLATILLOS ESPECIALES; PARA TUS INVITADOS CON DIETAS O ALERGIAS ESPECÍFICAS, PREPARAMOS MENÚS ESPECIALES PARA ELLOS
- LOS PRECIOS EMITIDOS NO INCLUYEN GASTOS DERIVADOS DEL LUGAR COMO RENTA DE COCINA O CARPA PARA ELLO, ASI COMO NINGUN 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, NOSOTROS INCLUIAMOS EL EQUIPAMIENTO DE DICHO ESPACIO
- 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 DIAS U HORARIOS ESPECIALES SE COTIZARÁ TAL MANIOBRA
- PAGOS EN EFECTIVO SE EFECTUAN EN LAS INSTALACIONES DE VERGARAMILLÁN
- **PRECIOS NO INCLUYEN IVA**
- **PRUEBAS DE MENÚ SE PROGRAMAN UNA VEZ QUE SE HA FIRMADO CONTRATO**
- PARA FORMALIZAR CONTRATO ES NECESARIO CUBRIR EL 30% DEL TOTAL DEL PRESUPUESTO
- ES NECESARIO HACER UN DEPÓSITO OBLIGATORIO EN GARANTÍA DESDE **\$3,500 M.N.**, EL CUAL SERÁ DEVUELTO INTEGRO EN CASO DE NO HABER PÉRDIDAS EN EL MOBILIARIO O CONSUMO ADICIONAL
- COSTO DE HORA EXTRA: **SEGÚN NÚMERO DE PERSONAS**
- PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
- MONTAJES (MESAS, SILLAS, COPAS, PLATOS, SERVILLETAS, ETC) SE INCLUYE EN COMBINACIÓN DE MODELOS, CANTIDADES SUJETAS A DISPONIBILIDAD AL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN
- VIGENCIA DE LA COTIZACIÓN AL **30 DE NOVIEMBRE 2025**
- MANEJO Y CONTROL DE VINOS Y DESTILADOS; RECEPCIÓN EN EL LUGAR DEL EVENTO, CONTROL DURANTE SERVICIO Y ENTREGA A RESPONSABLE POR PARTE DE LOS NOVIOS
- PRECIOS NO INCLUYEN PROPINAS
- SE INCLUYE UNA GARANTÍA DEL 5%, EN CASO DE UTILIZARSE, SE CUBRIRA EL IMPORTE
- SERVICIO DE LIMPIEZA DE COMEDOR DURANTE EVENTO NO INLUIDO, SE COTIZA POR SEPARADO
- BARRA (S) DE MADERA PARA BEBIDAS SE COTIZAN POR SEPARADO MODELO Y DISEÑO, NO INCLUIDAS DENTRO DEL SERVICIO DE BANQUETE





Rejoice
ANYTIME

2225.66.88.76

vergaramillan.mx

contacto@vergaramillan.mx