

BODAS

brochure

2026



Banquete de bodas

Menú en 3 - 4 tiempos – Entrada y/o crema, plato fuerte con pollo, cerdo o proteínas premium (res, salmon, atún, camarones, etc.) y postre

Cocktail hour – Mixología de autor, 2 por persona, 3 variedades, (vinos y/o destilados los proporciona el cliente)

Servicio de cafetería – Americano, capuchino y expreso

Personal de servicio - Coordinador de banquete, meseros 1:10, 1.5:10 o 2:10, capitán de meseros 1:150, capitán de meseros 1:150, personal para barra de bebidas

Diseño de montaje - Mesas con mantel y mesas cristal, madera, espejo, y/o geométricas con diferentes acabados, sillería modelos incluidos, copas alta gama, plato base, vajilla, cubiertos plata y colores, cristalería de bar, servilletas, mesa novios, sillas para mesa de novios, montaje para coctel al 20% de invitados

Torna boda - 1 platillo

Servicio de bar – Descorche sin costo adicional, mezcladores/refrescos ilimitados y hielo purificado

Degustación - Prueba de menú para 6 personas

Menús impresos - 1 por cada 2 personas y números de mesa

9 horas de servicio - En Puebla, Cholula o Atlixco

*Precios con 1 mesero
por mesa*

No. personas	3 tiempos con pollo o cerdo	3 tiempos con proteína premium	4 tiempos con pollo o cerdo	4 tiempos con proteína premium
200+	\$1,075	\$1,140	\$1,110	\$1,175
150-199	\$1,110	\$1,175	\$1,145	\$1,210
100-149	\$1,180	\$1,245	\$1,215	\$1,280

*Precios con 1.5 meseros
por mesa*

No. personas	3 tiempos con pollo o cerdo	3 tiempos con proteína premium	4 tiempos con pollo o cerdo	4 tiempos con proteína premium
200+	\$1,120	\$1,185	\$1,155	\$1,220
150-199	\$1,155	\$1,220	\$1,190	\$1,255
100-149	\$1,225	\$1,290	\$1,260	\$1,325

*Precios con 2 meseros
por mesa*

No. personas	3 tiempos con pollo o cerdo	3 tiempos con proteína premium	4 tiempos con pollo o cerdo	4 tiempos con proteína premium
200+	\$1,180	\$1,245	\$1,215	\$1,280
150-199	\$1,215	\$1,280	\$1,250	\$1,315
100-149	\$1,285	\$1,350	\$1,320	\$1,385

Servicios adicionales

- **Decoración** – se cotiza de forma personalizada
- **Canapés de bienvenida** – 3 por persona **\$75 M.N.** por persona
- **Mesa de quesos y charcuteria** – **\$175 M.N.** por persona
- **Silleria** - modelos no incluidos **de \$60 a \$165 M.N.** inversión adicional por silla
- **Menú para proveedores** - **\$189 M.N. por box lunch**
- **Mesa de snacks** - desde **\$75 M.N.** por persona
- **Montaje ceremonia civil** – Se cotiza de forma personalizada
- **Barra libre PREMIUM** Whisky J.W. etiqueta roja, brandy torres 10, tequila José Cuervo tradicional, ginebra Bombay, ron Bacardi blanco, bayleys, licor 43 y sambuca negro, 8 horas de servicio - **\$285 M.N. por persona**
- **Barra libre DELUXE** Whisky J.W. etiqueta negra, brandy torres 15, tequila Dobel Diamante, ginebra Tanqueray, ron Zacapa 23, Mezcal RconR, bayleys, licor 43 y sambuca negro, 8 horas de servicio - **\$415 M.N. por persona**

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

Precios entelados decorativos

Modelo	200m2	300m2	400m2	500m2
Plisado	\$13,400	\$18,900	\$24,000	\$30,000
Diseños colgantes	\$19,000	\$27,900	\$36,000	\$45,000

*Precios de entelados no incluye carpa, aplican para la Ciudad de Puebla

Precios servicios de limpieza

30-99px	100-349px	350-499px	500-749	750-949
\$1,600	\$2,200	\$3,500	\$4,500	\$6,500

*Hasta 9 horas de atención constante en comedor y áreas de servicio utilizadas, no incluye sanitarios, no incluye limpieza de locación al final de evento

Precios hora extra

No. Horas	30-49px	50-99px	100-199px	200-349px	350-549px	550-749px
1 hora	\$3,500	\$4,500	\$9,000	\$10,500	\$16,500	\$22,500
2 horas	\$6,000	\$7,700	\$15,500	\$18,000	\$28,000	\$38,500
3 horas	\$8,500	\$11,000	\$21,500	\$25,500	\$39,500	\$54,500

Observaciones

- Precios aplican para un mínimo de **100 personas**
- 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 y aplican para 6 personas
- Platillos especiales; para tus invitados con dietas o alergias específicas, preparamos menús especiales para ellos, previa solicitud
- Incluimos 1 platillo por cada tiempo, en caso de solicitar 2 o más variedades para un mismo tiempo, se cotizará de forma personalizada
- 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 y equipamiento de cocina se requiere de un espacio techado, cerrado, despejado, limpio, con toma de luz, toma de agua, bien iluminado y considerar una superficie 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
- Pagos en efectivo se efectúan en las instalaciones de Vergara Millán
- **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, el restante debe quedar liquidado 15 días antes del evento
- Es necesario hacer un depósito obligatorio en garantía desde **\$3,500 M.N.**, el cual será devuelto íntegro en caso de no haber pérdidas en el mobiliario o consumo adicional
- 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 su selección
- Vigencia de la cotización al **30 de julio 2026**
- Precios no incluyen propinas
- Menús impresos rectangulares a 1 cara de 18x8cm, números de mesa 10x15cm
- Se incluye una garantía del 5%, en caso de utilizarse, se cubra el importe
- Servicio de limpieza de comedor durante evento no incluido, se cotiza por separado

BANQUETES & EVENTOS

Experiencia entrañable,
nuestro sello



VERGARA MILLÁN