|  |
| --- |
| La presente es una cotización que tiene validez de 15 días.  Esta cotización NO garantiza que VSC esté en la obligación de mantener disponible la fecha solicitada.  Para realizar la reserva se requiere un abono económico con lo cual VSC se compromete a respetar la fecha y hora del evento. |

*Cuenca, 20 de noviembre de 2015*

*Señor*

*Felipe Peña*

*Presente.*

*Estimado Felipe:*

*Adjunto sírvase encontrar la cotización solicitada por Usted en la que le ofrecemos varias opciones de menús para su elección, a continuación encontrará algunos detalles en general;*

*Salón: Salón Principal*

*Fecha: 8, 15,22 de enero de 2016 tentativo*

*No. Personas: 120 pax*

*Hora: 20:00pm – 2:00pm (6 horas)*

*Precio Menú: $ 12.80 -$24.90+ 22% imp.*

***Granité: $1.00 - $1.50 + 22% imp.***

***Mesa de Frutas #1***

* *Frutillas decoradas con chocolate blanco y oro*
* *Fruta Picada de Temporada: Piña Dorada, Sandia, Melón*
* *Marshmallows Caseros*
* *Uvas*
* *Manzanas*

***Para 120 personas $180.00 + 22% imp.***

***Mesa de Frutas #2***

* *Variedad de fruta picada de temporada*
* *Uvas*
* *Manzanas*
* *Frutillas*
* *Pileta chocolate (blanco u oscuro)*
* *Marshmallows hechos en Casa*

***Para 120 personas $190.00 + 22% imp.Mesa de Quesos***

* *Gouyeres (puff de queso)*
* *Torchon de Queso de Cabra (exquisito queso artesanal) Guarniciones del Chef*
* *Queso Fresco con Higos Enconfitados y Almíbar*
* *Queso Camembert acompañado con Frutas de Temporada al Estilo Francés*
* *Queso Bondel acompañado de Mermelada de Temporada*
* *Nueces al Estilo Guarapiñado*
* *Aceitunas Marinadas*
* *Pan Focaccia y Baguette Estilo San Francisco*

***60 personas $135.00 / 120 personas $175.00 + 22% imp.***

***Mesa de Charcuterie***

* *Jamón Serrano con Balsámico Tradicional*
* *Salami Ahumado y Ajo*
* *Torchon de Trucha Ahumada Sabayón Champagne*
* *Gallentine Royal de Pollo con Pistachos*
* *Vegetales y Hongos a la Grecque*
* *Baguette Estilo San Francisco*
* *Aceitunas Marinadas y Nueces Estilo Gua rapiñado*

***120 persona $210.00 + 22% imp.***

***Torta:*** *$ 1.90 – $ 2.20 (por porción) + 22% imp.*

***Menú Niños:*** *$ 6.30 – $ 6.65+ 22% imp.*

***Estación de Te/Café:*** *$100.00 (100pax)*

***D.J./amplificación:*** *$30.00 + 12% imp. (por hora)*

***Pianista:*** *$60.00 + 12% imp. (por hora)*

***Flores:*** *$14.00 - $30.00 + 12% imp. (por centro mesa)*

***Armado:*** *$ 30.00 Sala Lounge para ceremonia*

***Descorche:***

*Ron y/o Whisky (incluye hielo, gaseosa y/o agua) $1.70 +22% imp.*

*Vino y Champagne $ 1.00 +22% imp.*

*Gaseosa y/o Agua Mineral 1 ½ lts. $ 1.00 +22% imp.*

**En caso de optar por nuestros servicios se dará un abono de $500.00 como reserva de local y se firmará el contrato propio que estipula mayores detalles. El servicio de VSC incluye: meseros, menaje, mantelería en los colores que dispone VSC y parking; los lazos en las sillas y plato base tienen un costo adicional. En el caso de que la torta no sea provista por VSC, habrá un recargo adicional de $ 0.35 por persona. El cliente se encargará de música, licor y arreglos florales para las mesas, salvo contrato directo con Villa San Carlos de estos adicionales. El descorche se facturará de acuerdo al consumo.**

*En espera de que nuestra propuesta sea de su agrado y poniéndonos a su disposición esperamos verlos pronto para planificar un exitoso evento.*

*Atentamente,*

*Sandra Flores B. Branden Lenz*

*Post Grado Hotelería y Turismo Chef Ejecutivo “CIA”- Hyde “Les Roches”- Suiza Park, NY*

**MENU #1**

**ENTRADA**

**Hogaza Rellena de Pollo**

Salsa Bechamel y Verduras

**FUERTE**

**Rollitos de Res Mediterrano**

Papas Salteadas Finas Hierbas

Jus de Tomillo Limón

Torta de Arroz

Ensalada Andina

**Entrada y Fuerte $13.90**

**Solo Fuerte $12.80**

**MENU #2**

**ENTRADA**

**Causa Peruana**

Pollo y Salsa de la Casa

**FUERTE**

**Cerdo al Grill y Medallón Res**

Salsa Tocino

Deditos de Yuca

Molde de Quinua

Arroz

**Entrada y Fuerte $15.00**

**Solo Fuerte $13.95**

**MENU #3**

**ENTRADA**

**Ensalada de Camarones Flambeados en Brandy**

**FUERTE**

**Rollito de Res Apanado y Ballontine de Pollo**

Jus de Mostaza

Puré de Papa

Relleno de Verduras

Arroz

**Entrada y Fuerte $17.50**

**Solo Fuerte $14.95**

**MENU #4**

**ENTRADA**

**Corvina en Salsa de Mariscos**

**FUERTE**

**Ballontine de Pollo y Lomo de Cerdo Grillado**

Salsa de Tamarindo

Papas al Romero

Ensalada Waldorf (Manzana, Apio, Zanahoria, Nueces)

Arroz

**Entrada y Fuerte $18.25**

**Solo Fuerte $15.50**

**MENU #5**

**Trio Ecuatoriano**

Uña de Cangrejo en Tempura

Daude de Corvina en Puré de Palmito Fresco

Cazuela del Mar

**FUERTE**

**Pollo Bonne-Femme y Filet Mignon Cerdo al Charcutiere**

Salsa Rostizada

Puré Especial de la Casa con sabores autóctonos

Ensalada Santo Domingo con Frutos Exóticos

Arroz

**Entrada y Fuerte $23.50**

**Solo Fuerte $16.75**

**MENU #6**

**ENTRADA**

**Paraiso de Mariscos**

Uña de Cangrejo, Camarón, Pescado

Pectina de Naranja y Puré de Aguacate

**FUERTE**

**Pavo Presse y Envoltini de Cerdo estilo Milanesa**

Crema de Hongos

Verduras en Tempura

Papas a la Crema

Arroz

**Entrada y Fuerte $24.90**

**Solo Fuerte $17.50**

**VILLA SAN CARLOS**

**LICORES**

Con el afán de apoyar a nuestros clientes, proveer un servicio completo y de lujo; Villa San Carlos ha realizado varios convenios con distribuidores de licor. A continuación encontrarán un listado de los licores ofertados a precios sin competencia y a consignación.

|  |  |
| --- | --- |
| CHAMPAGNE GRAND VANDUSH | $ 5.00 |
| CHAMPAGNE NOVECENTO | $ 17.78 |
| CHAMPAGNA DUC DE BREUX | $ 16.90 |
| **CHAMPAGNA VIUDA MONT PERNASE** | **$ 11.50** |
| VINO RIUNITTE SABORES | $ 7.50 |
| VINO VIEJO VINEDO TINTO/BLANCO | $ 10.90 |
| **VINO MIRAFLORES TINTO/BLANCO** | **$ 9.90** |
| **VINO MAIPO TINTO/BLANCO** | **$ 8.10** |
| **VINO OCHOGAVIA TINTO/BLANCO** | **$ 7.50** |
| VINO RESERVADO CONCHA Y TORO BLANCO/TINTO | $ 15.20 |
| VINO CASILLERO DEL DIABLO TINTO | $ 19.50 |
| WHISKY JHONNY ROJO | $ 43.50 |
| **WHISKY JAMES KING** | **$ 30.00** |

