



PERSONAL COMPROMETIDO CON EL SERVICIO Y EVENTOS

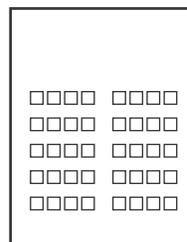
Jazz ofrece un servicio personalizado con colaboradores comprometidos y gustosos de brindarle ayuda y atender sus necesidades.

Calle 87 N° 15-35 | Bogotá, Colombia
 Tel + 57 1 407 5050
www.jazzapartments.com

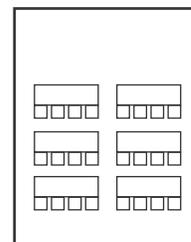
SALÓN

Nuestro salón cuentan con las más modernas adecuaciones tecnológicas para que sus reuniones de trabajo sean cómodas y agradables:

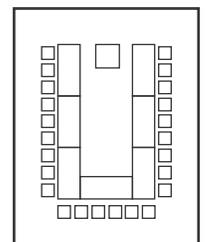
- Video del alta resolución, sonido de alta definición e Internet inalámbrico.
- Excelente iluminación y tableros en muros que permiten facilidad y ergonomía.
- 7 cajas individuales con conexión adsl, video, sonido y 38 tomas eléctricas.



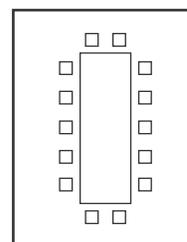
1



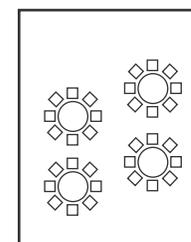
2



3



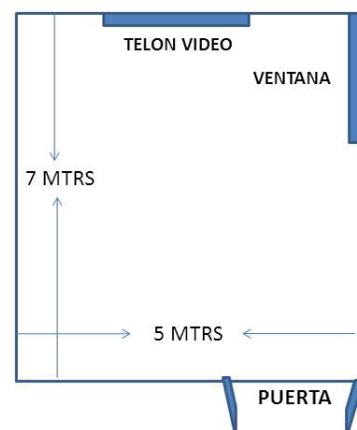
4



5

CAPACIDAD

1. Auditorio: 50 pax
2. Aula: 25 pax
3. U: 23 pax
4. Imperial: 20 pax
5. Cóctel: 30 pax





RESTAURANTE Y BAR

Una carta de Cocina de Autor diseñada por nuestro Chef quien nos ofrece Festivales y Eventos que nos permite dar gusto a todos nuestros visitantes y huéspedes.
Variedad de licores Nacionales e Importados
Cocteles

DESAYUNO CONTINENTAL

Porción De Fruta
Café, chocolate o te
Porción de Panes Mantequilla y mermelada.

Precio p/p \$16.500+IPC incluido

DESAYUNO AMERICANO

Huevos revueltos, jamón
Jugo de Naranja,
Café, Chocolate o te
Porción de panes
Mantequilla y mermelada.

Precio p/p \$18.500+IPC incluido



DESAYUNO TÍPICO

Jugo de Naranja o porción de frutas
Mini Tamal
Huevos Revueltos o al gusto
Café, chocolate
Porción de queso blanco
Arepitas de queso y mini pan de bonos
Mantequilla Natural

Precio p/p \$21.500+IPC incluido

DESAYUNO BUFFET

Variedad de Jugos
Display de frutas mixtas
Display de Carnes Frías y de quesos frescos
Display de panes de dulce y de sal
Barra de Cereales y bebidas lácteas
Huevos Revueltos o al gusto
Café te o chocolate
Mantequilla y mermelada

Precio p/p \$24.500+IPC incluido

DESAYUNO EVENTOS

Jugo de naranja
Porción de Fruta
Jamón y queso
Huevos al gusto
Café te o chocolate
Porción de Panes
Mantequilla y Mermelada

Precio p/p \$20.550+IPC incluido

MENÚ DESAYUNOS



AYUDAS AUDIOVISUALES

1. Pointer láser	\$30.000+IPC
2. Video beam, telón y señalizador jornada de 8 horas	\$145.000+IPC
3. Hora de video beam con señalizador	\$55.000+IPC
4. Sistema de sonido con micrófono inalámbrico o de solapa	\$165.000+IPC
5. Servicio de salón 8 horas	\$638.000+IPC
6. Servicio de salón por hora adicional	\$90.000+IPC
9. Papelógrafo y marcadores de cortesía	



COFFEE BREAK

El Coffe Break se compone de café oscuro o latte, te, aromáticas, leche caliente, y jugos de frutas naturales en agua o leche.

COFFEE BREAK AM

13.500p/p+IPC incluido

- Sándwich de roast beef con cebolla caramelizada y tomates horneados.
- Arepas de queso con carne mechada y salsa criolla.
- Flautas de lomo con salsa mexicana .
- Sándwich de croissant con jamón y queso gratinado.
- Sándwich de pollo y champiñón.
- Sándwich de atún con manzanas.
- Canastilla de pollo y champiñones.
- Bruschetta de pera y rúgula.

COFFEE BREAK PM

13.500p/p+IPC incluido

- Salpicón con helado.
- Mousse de chocolate con crema batida y fresa.
- Crepes de arequipe y queso.
- Tartaletas de fruta.
- Brownie con helado.
- Display de colaciones y galletas de manzana.
- Pie de Fresas.
- Copa de Fresas con mousse de chocolate Blanco.

ESTACIÓN PERMANENTE DE CAFÉ

Con galletas

Precio p/p \$6.000+IPC incluido

ESTACIÓN PERMANENTE DE CAFÉ SENCILLA

Precio p/p \$5.500+IPC incluido

SUGERENCIAS DEL CHEF

OPCION 1: Entrada, fuerte y postre.

Precio p/p \$38.500 + IPC



SUGERENCIA 1

ENTRADA

Potaje de mariscos con patacón.

FUERTE

Posta cartagenera, chips de guineo, tomates asados, espuma de panela.

POSTRE

Cascos de guayaba.

SUGERENCIA 2

ENTRADA

Ceviche de camarón al estilo peruano

FUERTE

Lomo a la pimienta, soufflé de papa, vegetales marinados

POSTRE

Cheese cake frutos rojos

SUGERENCIA 3

ENTRADA

Ensalada cesar.

FUERTE

Filete de salmón en salsa de curry y eneldo, vegetales caramelizados, soufflé de papa.

POSTRE

Tarta de manzana.



SUGERENCIA 4

ENTRADA

Crema de zapallo con chips

FUERTE

Pechuga albardada rellena de almendra en salsa de queso azul, soufflé de papa, zanahorias baby confitadas.

POSTRE

Pie de café deconstruido con galleta.

SUGERENCIA 5

ENTRADA

Cilindros de papa rellenos de queso y tocineta con espuma de albahaca.

FUERTE

Lomo de cerdo crujiente con salsa de mostaza y ajonjolí, soufflé de papa, vegetales marinados.

POSTRE

Mousse de café con merengue flameado.

SUGERENCIA 6

ENTRADA

Cazuela de vegetales con crocantes de berenjena.

FUERTE

Filemignon con champiñones escalfados, souffle de papa, ensalada capresse.

POSTRE

Quesillo flameado con arequipe.



SUGERENCIA 7

ENTRADA

Croquetas de queso con salsa de morrones.

FUERTE

Mignon de pollo rellena de zanahoria baby en salsa de aji amarillo, tortilla española, tomates asados.

POSTRE

Jalea de guayaba caliente con bocadillo y queso.



SUGERENCIA 8

ENTRADA

Ensalada de repollo, rábanos rojos y salmón ahumado con vinagreta de cítricos.

FUERTE

Rolada de cerdo con cebolla caramelizada y salsa de queso azul, souffle de papa, vegetales cítricos.

POSTRE

Volcán de chocolate y frutos secos.

SUGERENCIA 9

ENTRADA

Pomodoro de vegetales y basilico

FUERTE

Lomito en reducción de balsámico y pimienta negra. Rocetas de papa

POSTRE

Pie de manzana

SUGERENCIA 10

ENTRADA

Timbal de atún con salsa a la antigua y crocantes de plátano verde

FUERTE

Suprema de pollo en crema ricotta y espinaca.
Torilla española



PASABOCAS PARA COCTEL



CALIENTE

- Perlas de corvina con costra de yuca
- Flores de hojaldre y carne
- Hojaldrados de pollo
- Brochetas de lomo fino y espárragos verdes
- Mignonetas a la pimienta
- Brochetas de camarones y piña

FRIOS

- Ceviche de camarón sobre mayonesa cremosa de aguacate
- Bocados de surimi y zucchini verde
- Montadito de mozzarella caprese
- California Sushi Roll
- Anillos de calamar y papa crocante

DULCES

Gyozas dulces, mini pie de manzana, mousse de chocolate y vodka, mini torta sacher



CENAS ROMÁNTICAS



Coctel de Bienvenida, Menú compuesto por tres servicios (E+F+P), Btl de Vino de la Casa, Bebidas Refrescantes, Mesa Decorada con velas y flores. (pareja) \$189.000+IPC

OTROS

- 4 parqueaderos cubiertos sin costo.
- Realización de cotizaciones y eventos ajustables al presupuesto de empresa o personal.
- Cambios de menú, aumento o disminución, modificables 48 horas antes del evento.
- Con consumos mayores a \$500.000 en Alimentos y Bebidas, el salón completamente libre de cobro.
- Diferentes facilidades de pago: crédito para empresas efectivo, tarjeta de crédito o crédito comercial
- Vías de acceso cercanas, Autopista Norte y Carrera 15. Cercanía a la Zona "T" y Parque 93



Para solicitar cotización, confirmación o modificación de sus eventos lo puede hacer al correo: eventos.jazz@bluedoors.co o al 407 5000 y anexar la siguiente información:

- Tipo de evento, menú escogido, número de personas, horario.
- Nombre de la Empresa
- Dirección y teléfono
- Persona encargada de la cuenta
- Cargo
- Número del Nit y/o Número de Cédula
- Forma de Pago
- Lista de Asistentes

Esperamos que nuestra propuesta cumpla con sus expectativas.

Atentamente,
Camila Maldonado
Ejecutiva Comercial de Eventos