

Propuesta Basic

*Nuestra propuesta incluye lo enumerado del número 1 al 10,
el listado de adicionales es Opcional si deseas personalizar
tu celebración con alguno de nuestros servicios adicionales.*

Nota: si se excluyen sillas y mesas
NO se genera descuento.

De nuestras propuestas solo se puede
excluir Sonido, dj y luces o la torta si no la requieres.



Nuestra Propuesta Incluye

1 **Mobiliario**



- Sillas tiffany doradas
- Mesas redondas de 10 puestos
- Mesa metálica rectangular o mesa estilo isabelina blanca (para poner torta)

2 **Lencería / Manteles:**



- Manteles redondos blancos
- Servilletas de tela color a elección

3 **Menaje**



- Plato cuadrado blanco (fuerte y ponque)
- Cubiertos plateados (cuchillo, tenedor, cucharita)
- Cristalería (vasos largos, vasos cortos, copas champaña, copa de agua)

4 **Menú 2 proteínas**



- Plato fuerte: Pernil de cerdo y pollo o carne de res y pollo + dos acompañamientos entre ensalada y arroz o ensalada y papa.
- Postre Mouse (sabor a elección)
- Bebida gaseosa

5 **Bebidas**



- Vino espumoso sin alcohol (para el brindis) marca genérica
- Agua, hielo y gaseosa (ilimitado)



6

Decoración:

- Centros de mesa bajos en flores naturales o cilindros de cristal con flores en el interior
- Elemento decorativo para la mesa de la torta : arreglo floral, porcelana, portaretaros con poster alusivo, letrero personalizado) uno de estos elementos se pone acorde a la ocasión.
- Cofre de madera para lluvia de sobres

8

Personal de servicio

- Coordinador (anfitrión) encargado de dirigir y orientar el paso a paso del evento.
- Meseros (1 mesero cada 20 invitados)
- Auxiliares de alimentos

10

Transporte:

- Transporte montaje y desmontaje en Bogotá. (fuera de Bogotá, tiene recargo)

7

Torta

- Torta semidesnuda o diseño en crema (decorada con FLORES NATURALES O TOPPER) En esta cotización manejamos una torta de pastelería convencional, con diseño acorde a la ocasión.
- Base de madera o acrílica para ubicar torta

9

Sonido dj

- 2 Cabinas de sonido
- 1 Micrófono inalámbrico
- 4 Luces audio-ritmicas y laser en estructura tipo T
- 1 Camara de humo
- 1 Dj - música variada o listado personalizado - Protocolo (maestro de ceremonia)

NOTA: si no deseas este servicio se descuentan \$390.000 del valor total de la propuesta.



Aclaraciones del servicio



Locación

- No incluye salón. el cliente lo provee
- El salón u/o locación debe estar despejada y aseada para realizar el montaje
- Eventos fuera de Bogotá generen costo adicional de logística y personal
- Algunos eventos exijan personal adicional según complejidad de distancia y tiempos de montaje y desmontaje

Tiempos

- Duración del evento, máximo 7 horas continuas sin contar tiempos de montaje y desmontaje.
- Montaje en 3 a 4 horas el mismo día del evento.
- Desmontaje en 1 hora aprox el mismo día del evento.

Generalidades

- Degustación opcional (menú) \$40.000 para 2 platos.
- El día del evento debe quedar cancelado el saldo, al entregar listo todo el montaje o antes de servir alimentos, solo se recibe pagos en efectivo.
- Los servicios ilimitados de gaseosa, agua y cocteles son propiedad de la empresa
- Todos los elementos utilizados en el servicio son en calidad de alquiler para el evento y por ende propiedad de la empresa.

Documentación

- La información detallada debe quedar por escrito en el contrato
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita personal o virtual, para ultimar detalles.
- No se aceptan cancelaciones y por ende devolución de dinero, su evento puede ser reprogramado 90 días calendario más no cancelado. en caso de que decida cancelar no se genera devolución de dinero o cambio por otro servicio diferente al contratado.
- El contrato debe quedar firmado por ambas partes, al estar de acuerdo con lo pactado.
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita personal o virtual, para ultimar detalles.



Listado de precios según cantidad de invitados

Pagos con tarjeta incrementa un 6%

•30 invitados.....	\$3'180.000
•40 invitados.....	\$3'500.000
•50 invitados.....	\$3'930.000
•60 invitados.....	\$4'420.000
•70 invitados.....	\$4'750.000
•80 invitados.....	\$5'180.000
•90 invitados.....	\$5'590.000
•100 invitados.....	\$6'090.000
•110 invitados.....	\$6'490.000
•120 invitados.....	\$7'130.000
•130 invitados.....	\$7'530.000
•140 invitados.....	\$8'040.000
•150 invitados.....	\$8'390.000

•Si deseas cotizar una cantidad de invitados diferente por favor contactar un asesor•

Medios de pago



Efectivo o transferencia bancaria
Tarjeta incrementa un 6%

Formas de pago



1 pago - 20% Separación y agendamiento
2 pago - 60% 20 días antes del evento
3 pago - 20% el día del evento al entregar
listo todo el montaje (unicamente en efectivo)



Carta menú

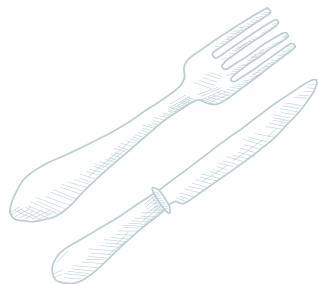
Menú 1

- FUERTE: Carne de res bañada en salsa al vino y un Medallón de pollo relleno de queso y espinaca bañado en una salsa a la naranja, acompañado de un arroz ajonjolí y una ensalda del jardin.
- POSTRE: Mouse de mango



Menú 2

- FUERTE: Carne de res bañada en salsa a las finas hierbas y un Medallón de pechuga rellena de jamón y queso bañado en salsa de mostaza, Acompañado de papa al vapor con perejil y ensalda César.
- POSTRE: Mouse de mora



Menú 3

- FUERTE: Pernil de cerdo bañado de salsa de maracuyá y un Medallón de pechuga relleno de espinaca y zanahoria bañado en salsa de romero acompañado de un arroz almendra-do y Ensalada verduras calientes
- POSTRE: Mouse de guanábana

O a continuación encontraras un listado para armar el menú como lo desees.

MENÚS CON LOMO DE CERDO TIENEN COSTO ADICIONAL \$3.000 C/U
MENÚS CON LOMO FINO DE REST TIENEN COSTO ADCIONAL DE \$8.500 C/U



Cerdo en cualquiera de las siguientes salsas:

- mango
- curry
- Champiñones
- Al vino
- maracuyá
- Hawaiana
- uchuvas
- Agridulce
- kiwi
- Frutos rojos
- Miel mostaza
- chutney de mango y pimentón es agridulce

Pechuga:

- Medallón relleno de jamón y queso en salsa bechamel
- Suprema a la parrilla en salsa de 3 quesos
- Suprema a la parrilla en salsa napolitana
- Suprema a la parrilla en salsa al curry
- Medallón de pechuga relleno de champiñones bañado en salsa a la naranja
- Medallón de pechuga rellena de espinaca y zanahoria bañada en salsa de maracuyá
- Medallón de pechuga rellena de jamón y queso bañado en salsa de mostaza
- Medallón de pechuga rellena de champiñones bañado en salsa al vino
- Medallón de Pechuga rellena con queso espinaca bañado en salsa de champiñones

Carne de res

- A las finas hierbas
- Salsa de champiñones y tocineta
- Salsa de queso roquefort
- Salsa al vino

Papas:

- Al ajillo.
- Al perejil.
- A la parmesana.
- Al vapor.
- A la crema.
- Puré amarillo.
- Puré blanco aromatizado.
- Souté. (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)



Arroces

- Verde (espinaca)
- Almendrado
- De coco
- A las finas hierbas
- Al ajonjolí
- Primavera. (zucchini verde y amarillo)
- Al pimentón
- Negro. (salsa de soya y raíces chinas)
- Arroz brasileiro (tortilla en julianas maíz tierno perejil)

Postre

- Mouse de mango
- Mouse de maracuyá
- Mouse de mora
- Mouse de guanabana

Ensalada

- Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini verde y amarillo, mango, aderezo/vinagreta miel mostaza enrollados en tortilla).
- Ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos aderezo).
- Ensalada de temporada (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevo).
- Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango aderezo).
- Ensalada de la casa (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino vinagreta).

- Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas aderezo tártara).
- Ensalada Waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella manzana verde, apio y aderezo).
- Ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, fresa, mango crema de leche y aderezo).
- Ensalada Tennessee (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza).
- Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa).
- Ensalada mixta (espinaca, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo).
- Verdura Oriental (zuquini, raíces chinas, zanahoria, pimentón y Salsa soya).



listado de servicios Opcionales y adicionales para tu celebración

Decoración

- Decoración temática desde \$690.000
- Decoración personalizada desde \$390.000
- Arco organico en globos desde \$250.000
- Globos en helio desde \$5.500
- Appliques para servilletas desde \$3.000
- Plato base desde \$3.800
- cubiertos dorados \$3.500
- copa de lujo \$2.800
- Marcadores de mesa desde \$6.000
- Marcadores de puesto en papel, madera o acrilico espejo desde \$3.000
- Arreglos florales para ceremonia u otro espacio de la locación desde \$25.000
- Letras y números luminosos de 1.20 de alto \$75.000
- Techos con velos y luces desde \$700.000

Mobiliario

- Silla trono \$99.000
- Silla isabelina \$79.000
- sillas phoenix \$9.000
- sillas crossback \$9.000
- sillas cristal \$9.000
- mesas decape \$99.000

Otros

- fotografía desde \$650.000
- fotografía y video desde \$1'800.000
- Tarjetas de invitación desde \$9.500
- Recordatorios desde \$5.000
- Kit accesorios hora loca desde \$100.000
- polvora fría \$100.000 2 volcanes electricos de 1 m de alto luz calida
- Plataforma 360 1 hora \$370.000
- Plataforma 360 2 horas \$660.000
- Espejo mágico desde \$1'200.000
- Músicos en vivo (amenización, saxofon, organeta, violín, duos, tríos entre otros...)

Alimentos bebidas

- Postres desde \$3.800
- Pasabocas desde \$3.500
- Barra de cocteles desde \$25.000 por persona
- Estación de café desde \$150.000
- Estaciones personalizadas de crispetas, algodón de azucar, obleas , paletas

Sonido/ambientación

- Estructura tipo concierto 5x2.5 mts y 12 luces \$520.000
- Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55") \$710.000
- Pista de baile led desde \$800.000
- Pista de baile Infinity desde \$800.000
- Pista de baile vintage desde \$800.000

Pista 9 Mts 3x3\$800.000
Pista 12 Mts 4X3\$1'020.000
Pista 16 Mts 4X4\$1'220.000
Pista 20 Mts 5X4\$1.410.000
Pista 25 Mts 5X5.....\$1'610.000

Combos de adicionales

Combo Decoración

- Decoración personalizada para la mesa principal (incluye 2 backing, globos o flores, 2 elementos alusivos a la temática u ocasión, letrero o nombre del homenajeado)
 - Recibidor Bienvenida (espejo o retablo personalizado)
 - letras o números luminosos de 1.20 de alto: Iniciales de los Novios o Número 15 o XV
- Valor Total: \$1'020.000**

Combo alimentos y bebidas

- Estación de Café
 - Pasaboca de Bienvenida (pastelito hojaldrado de pollo, carne o ranchero)
- Valor por persona: \$5.300**

Menaje y cristalería

- Cubiertos dorados
 - Copa de agua diseño de lujo (transparente o de color)
 - Plato base
- Valor por puesto \$9.500**

Sonido/ambientación

- pista de baile led 12 Mts 4X3 + 2 números luminosos
- Valor total \$1'050.000**

- pista de baile led 16 Mts 3X3 + 2 números luminosos + estructura tipo concierto con pantallas led
- Valor total \$1'930.000**

Otros

- Plataforma 360 x 2 horas + 2 volcanes polvora fría
- valor total \$690.000**

ESTOS COMBOS ESTAN SUJETOS A LA CONTRATACIÓN DE NUESTRA PROPUESTA



Propuesta Premium

*Nuestra propuesta incluye lo enumerado del número 1 al 10,
el listado de adicionales es Opcional si deseas personalizar
tu celebración con alguno de nuestros servicios adicionales.*

Nota: si se excluyen sillas y mesas
NO se genera descuento.

De nuestras propuestas solo se puede
excluir Sonido, dj y luces o la torta si no la requieres.



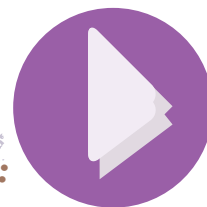
Nuestra Propuesta Incluye

1 **Mobiliario**



- Sillas tiffany doradas
- Mesas redondas de 10 puestos
- Mesa metálica o mesa vintage blanca (para poner torta)
- silla isabelina (aplica solo para 15 años)

2 **Lencería / Manteles:**



- Manteles redondos color a elección
- Servilletas de tela color a elección
- Tapa o camino de mesa color a elección (opcional)
- Fajón (opcional)

3 **Menaje**



- Plato base dorado, plateado u oro rosa
- Plato cuadrado blanco (plato entrada, fuerte, ponque y postre)
- Cubiertos plateados (cuchillo, tenedor, cucharita) o puedes incluir cubiertos dorados por \$2.800 adicionales por puesto
- Cristalería (vasos largos, vasos cortos, copas champaña, copa de agua)

4 **Menú**



- Entrada: ceviche de mango o de champiñon
- Plato fuerte: Lomo de cerdo y pollo o muchacho y pollo dos acompañamientos
- Postre Mouse
- limonada natural

5 **Bebidas**



- Champaña marca **Katich** para el brindis
- Soda saborizada (Bienvenida)
- Agua, hielo y gaseosa (ilimitado)
- estación de café y aromática

PRUEBA DE MENÚ INCLUIDA



6 Decoración:



- Centros de mesa altos o bajos en flores naturales o centros de mesa temáticos, Centros de mesa sobre cilindro de cristal, soporte dorado, o estructura metálica dorada o Centros de mesa tipo jardinera (puedes escoger el de tu preferencia)
- Arreglo floral y elemento decorativo para la mesa de la torta
- Recibidor bienvenida (espejo o retablo personalizado y decorado)
- Cofre diseño de lujo para lluvia de sobres

8 Personal de servicio



- Coordinador (anfitrión) encargado de dirigir y orientar el paso a paso del evento.
- Meseros (1 mesero cada 20 invitados)
- Auxiliares de alimentos

10 Transporte:



- Transporte montaje y desmontaje en Bogotá. (fuera de Bogotá tiene recargo)

7 Torta premium



- Torta diseño en crema o fondant (diseño básico personalizado)

Nuestra torta de esta cotización se maneja con una pastelería premium donde sus diseños son muy bien elaborados y destacados por su presentación en cuanto al diseño y su excelente sabor.

- Base dorada de lujo para ubicar torta

9 Sonido dj



- 2 Cabinas de sonido
- 1 Micrófono inalámbrico
- 4 Luces audio-ritmicas y laser en estructura tipo T
- 1 Camara de humo
- 1 Dj - música variada o listado personalizado- Protocolo (maestro de ceremonia)

NOTA: si no deseas este servicio se descuentan \$390.000 del valor total de la propuesta.



Aclaraciones del servicio



Locación

- No incluye salón. el cliente lo provee
- El salón u/o locación debe estar despejada y aseada para realizar el montaje
- Eventos fuera de Bogotá generen costo adicional de logística y personal
- Algunos eventos exijan personal adicional según complejidad de distancia y tiempos de montaje y desmontaje

Tiempos

- Duración del evento, máximo 7 horas continuas sin contar tiempos de montaje y desmontaje.
- Montaje en 3 a 4 horas el mismo día del evento.
- Desmontaje en 1 hora aprox el mismo día del evento.

Generalidades

- Prueba de menú (dos platos)
- El día del evento debe quedar cancelado el saldo, al entregar listo todo el montaje o antes de servir alimentos, solo se recibe pagos en efectivo.
- Los servicios ilimitados de gaseosa, agua y cocteles son propiedad de la empresa
- Todos los elementos utilizados en el servicio son en calidad de alquiler para el evento y por ende propiedad de la empresa.

Documentación

- La información detallada debe quedar por escrito en el contrato
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita personal o virtual, para ultimar detalles.
- No se aceptan cancelaciones y por ende devolución de dinero, su evento puede ser reprogramado 90 días calendario más no cancelado. en caso de que decida cancelar no se genera devolución de dinero o cambio por otro servicio diferente al contratado.
- El contrato debe quedar firmado por ambas partes, al estar de acuerdo con lo pactado.
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita personal o virtual, para ultimar detalles.



Listado de precios según cantidad de invitados

Pagos con tarjeta incrementan un 6%

•30 invitados.....	\$4'260.000
•40 invitados.....	\$5'140.000
•50 invitados.....	\$6'600.000
•60 invitados.....	\$6'960.000
•70 invitados.....	\$7'660.000
•80 invitados.....	\$8'410.000
•90 invitados.....	\$8'740.000
•100 invitados.....	\$9'590.000
•110 invitados.....	\$10'250.000
•120 invitados.....	\$11'300.000
•130 invitados.....	\$12'060.000
•140 invitados.....	\$12'920.000
•150 invitados.....	\$13'670.000

•Si deseas cotizar una cantidad de invitados diferente por favor contactar un asesor•

Medios de pago



Efectivo o transferencia bancaria
Bancolombia/ Davivienda (5% descuento)
Tarjeta de credito (NO se aplica descuento)

Formas de pago

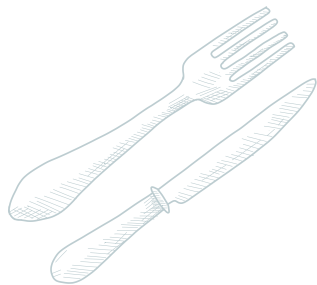


1 pago - 20% Separación y agendamiento
2 pago - 60% 20 días antes del evento
3 pago - 20% el día del evento al entregar
listo todo el montaje (unicamente en efectivo)



Menú 1

- ENTRADA: Ceviche de mango o champiñon en canasta crocante de plátano
- FUERTE: Lomo de cerdo bañado de salsa de maracuyá y un Medallón de pechuga relleno de espinaca y zanahoria bañado en salsa de romero acompañado de un delicioso puré a las finas hierbas y Ensalada del jardín.
- POSTRE: mouse de mora



Menú 2

- ENTRADA: Ceviche de mango o champiñon
- FUERTE: Carne de res bañada en salsa a las finas hierbas y un Medallón de pechuga rellena de jamón y queso bañado en salsa de mostaza Acompañado de un arroz almendra-do y ensalada César.
- POSTRE: Mouse de mango

Menú 3

- ENTRADA : Ensalada del jardín
- FUERTE: Lomo de cerdo bañado en salsa de alcaparras y un medallón de pechuga rellena de champiñones bañado en salsa al vino acompañado de una papa souté (jamón pimentón cebolla cabezona crema y perejil todo en cuadritos muy pequeños) y Ensalada de maíz con tocineta tomate zanahoria huevo y vinagreta de ajonjolí .
- POSTRE: mouse de limón

MENÚS CON LOMO FINO DE RES TIENEN COSTO ADICIONAL DE \$8.500 C/U

O a continuación encontraras un listado para armar el menú como lo desees.



Cerdo en cualquiera de las siguientes salsas:

- mango
- curry
- Champiñones
- Al vino
- maracuyá
- Hawaiana
- uchuvas
- Agridulce
- kiwi
- Frutos rojos
- Miel mostaza
- chutney de mango y pimentón es agridulce

Pechuga:

- Medallón relleno de jamón y queso en salsa bechamel
- Suprema a la parrila en salsa de 3 quesos
- Suprema a la parrila en salsa napolitana
- Suprema a la parrilla en salsa al curry
- Medallón de pechuga relleno de champiñones bañado en salsa a la naranja
- Medallón de pechuga rellena de espinaca y zanahoria bañada en salsa de maracuyá
- Medallón de pechuga rellena de jamón y queso bañado en salsa de mostaza
- Medallón de pechuga rellena de champiñones bañado en salsa al vino
- Medallón de Pechuga rellena con queso espinaca bañado en salsa de champiñones

Carne de res

- A las finas hierbas
- Salsa de champiñones y tocineta
- Salsa de queso roquefort
- Salsa al vino

Papas:

- Al ajillo.
- Al perejil.
- A la parmesana.
- Al vapor.
- A la crema.
- Puré amarillo.
- Puré blanco aromatizado.
- Souté. (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)

Entrada:

- ceviche de mango o ceviche de champiñon en canaste crocante de plátano



Arroces

- Verde (espinaca)
- Almendrado
- De coco
- A las finas hierbas
- Al ajonjolí
- Primavera. (zucchini verde y amarillo)
- Al pimentón
- Negro. (salsa de soya y raíces chinas)
- Arroz brasileiro (tortilla en julianas maíz tierno perejil)

Postre

- Mouse de mango
- Mouse de maracuyá
- Mouse de mora
- Mouse de guanabana

Ensalada:

- Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini verde y amarillo, mango, aderezo/vinagreta miel mostaza enrollados en tortilla).
- Ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos aderezo).
- Ensalada de temporada (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevo).
- Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango aderezo).
- Ensalada de la casa (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino vinagreta).

- Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas aderezo tártara).
- Ensalada Waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella manzana verde, apio y aderezo).
- Ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, fresa, mango crema de leche y aderezo).
- Ensalada Tennessee (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza).
- Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa).
- Ensalada mixta (espinaca, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo).
- Verdura Oriental (zuquini, raíces chinas, zanahoria, pimentón y Salsa soya).



listado de servicios Opcionales y adicionales para tu celebración

Decoración

- Decoración temática desde \$690.000
- Decoración personalizada desde \$390.000
- Arco organico en globos desde \$250.000
- Globos en helio desde \$5.500
- Appliques para servilletas desde \$3.000
- Plato base desde \$3.800
- Cubiertos dorados \$2.800 (para porpuestapremium)
- Copa de lujo \$2.800
- Marcadores de mesa desde \$6.000
- Marcadores de puesto en papel, madera o acrilico espejo desde \$3.000
- Arreglos florales para ceremonia u otro espacio de la locación desde \$25.000
- Letras y números luminosos de 1.20 de alto \$75.000
- Techos con velos y luces desde \$700.000

Mobiliario

- Silla trono \$99.000
- Silla isabelina \$79.000
- Sillas phoenix \$9.000
- Sillas crossback \$9.000
- Sillas cristal \$9.000
- Mesas decape \$110.000

Otros

- fotografía desde \$650.000
- fotografía y video desde \$1'800.000
- Tarjetas de invitación desde \$9.500
- Recordatorios desde \$5.000
- Kit accesorios hora loca desde \$100.000
- polvora fría \$100.000 2 volcanes electricos de 1 m de alto luz calida
- Plataforma 360 1 hora \$370.000
- Plataforma 360 2 horas \$660.000
- Espejo mágico desde \$1'200.000
- Músicos en vivo (amenización, saxofon, organeta, violín, duos, tríos entre otros...)

Alimentos bebidas

- Postres desde \$3.800
- Pasabocas desde \$3.500
- Barra de cocteles desde \$25.000 por persona
- Estaciones personalizadas de crispetas, algodón de azucar, obleas, paletas

Sonido/ambientación

- Estructura tipo concierto 5x2.5 mts y 12 luces \$520.000
- Estructura tipo concierto con pantallas led (2 de 55") \$710.000
- Pista de baile led desde \$800.000
- Pista de baile Infinity desde \$800.000
- Pista de baile vintage desde \$800.000

Pista 9 Mts 3x3\$800.000
Pista 12 Mts 4X3\$1'020.000
Pista 16 Mts 4X4\$1'220.000
Pista 20 Mts 5X4\$1.410.000
Pista 25 Mts 5X5.....\$1'610.000