BEO (orden de evento)

Espacio Ribera, Madrid · BEO n.º 2026-118 · Versión 2 (definitiva) · Emitida el viernes 6 de noviembre de 2026

EJEMPLO RELLENO

Elemento	Detalle	Cant.	Responsable
CABECERA DEL EVENTO			
Evento	Cena anual de Talvenor (empresa)		Espacio: Marta Gil
Fecha y horarios	Jueves 12 de noviembre de 2026. Invitados de 20:30 a 01:00. Acceso al espacio de 16:00 a 02:30		
Presupuesto firmado	Presupuesto n.º P-2026-0412, firmado el 1 de octubre de 2026		
Asistentes garantizados	120 invitados, confirmados el 2 de noviembre. Cocina y sala preparadas para 125	120	
Espacios	Salón principal (cena sentada), Terraza (cóctel)	2	
CONTACTOS			
Contacto del cliente en el evento	Lucía Ortega, directora de personas de Talvenor. Decide el día del evento		Cliente
Coordinadora del espacio	Marta Gil, responsable de eventos. Lleva esta BEO		Espacio
Cocina	Jefe de cocina. Confirma la lista de alergias en el briefing de las 19:30		Cocina
Proveedores	Florista (llega a las 17:00), DJ (llega a las 19:00)		Coordinadora
CRONOGRAMA			
16:00	Acceso al espacio. Mesas, mantelería, montaje técnico		Jefe de sala, técnica
17:00	Entrega de la florista, 12 centros de mesa		Florista
19:30	Briefing del equipo: cronograma, plano de mesas, alergias		Coordinadora
20:30	Apertura de puertas. Cóctel en la Terraza		Jefe de sala, barra
21:30	Invitados sentados en el Salón principal		Jefe de sala
21:45	Discurso de bienvenida, 5 min (Lucía Ortega)		Técnica: micro 1
22:00	Servicio del entrante		Cocina, sala
22:40	Servicio del principal		Cocina, sala
23:20	Postre y café		Cocina, sala
23:35	Entrega de premios y brindis, 10 min		Técnica: diapositivas, micro 2
23:45	Sesión de DJ hasta la 01:00		DJ
00:30	Última copa. Cierre de barra a las 00:45		Barra
01:00	Fin de la música, luces, salida de invitados		Coordinadora
01:15	Revisión de daños con el contacto del cliente		Coordinadora
02:30	Desmontaje terminado, proveedores fuera, espacio cerrado		Jefe de sala
MONTAJE DE LOS ESPACIOS			

Elemento	Detalle	Cant.	Responsable
Salón principal	12 mesas redondas de 10 (160 cm), mantelería negra, tarima con atril, pista de baile de 5 x 5 m	12 mesas	Jefe de sala
Terraza	8 mesas altas de cóctel, estufas encendidas a las 20:00	8	Jefe de sala
Recepción	Mesa en la entrada. Acreditaciones aportadas por el cliente	1	Cliente
Plan B lluvia	Si llueve después de las 18:00, el cóctel pasa al vestíbulo del Salón principal		Coordinadora
COMIDA, POR SERVICIO			
Cóctel, 20:30	Aperitivos pasados, 6 por invitado: tartar de atún, minihamburguesa, crostini de burrata (V), arancini de setas (V)	720 uds.	Cocina
Entrante, 22:00	Ensalada de remolacha asada, queso de cabra, nueces pecanas caramelizadas	120	Cocina
Principal, 22:40	Solomillo de ternera, gratén de patata, judías verdes	108	Cocina
Principal vegetariano	Risotto de setas	12	Cocina
Postre, 23:20	Tarta de chocolate, frambuesas. Café e infusiones	120	Cocina
Tipo de servicio	Emplatado, mesa a mesa, 8 camareros		Jefe de sala
BEBIDAS			
Barra libre	20:30 a 00:45: cerveza, vino, dos cócteles de autor, refrescos. Sin chupitos	120 invitados	Barra
Vino en la cena	Un blanco y un tinto servidos en mesa. Incluidos en la barra libre		Jefe de sala
Brindis	Cava servido a las 23:30. Espumoso sin alcohol para quien lo pida	120 copas	Barra
TÉCNICA Y AUDIOVISUALES			
Sonido	Equipo de sonido del espacio, 2 micros de mano inalámbricos, 1 micro de atril	3 micros	Técnico
Proyección	Proyector y pantalla de 3 m detrás de la tarima. Diapositivas del cliente en USB antes de las 19:00	1	Técnico
Iluminación	Bajada al 40 % a las 21:30. Foco en el atril durante los discursos		Técnico
DJ	Usa el sonido del espacio. Limitador de sonido desde las 00:00 (normas del espacio)		DJ
PERSONAL			
Camareros	8 camareros, de 19:00 a 01:00	8	Jefe de sala
Bartenders	3 bartenders, de 20:00 a 02:00	3	Jefe de barra
Técnico	1 técnico, de 19:00 a 01:00	1	Coordinadora
Coordinadora	En el espacio de 16:00 al cierre	1	
ALERGIAS Y DIETAS			
Vegetariano	12 invitados, mesas 3, 7 y 11 (plano de mesas del cliente)	12	Cocina
Alergia a frutos secos	2 invitados, mesa 4. Ensalada sin nueces. Postre revisado por el chef	2	Cocina
Sin gluten	3 invitados, mesas 2 y 9. Pan y postre sin gluten	3	Cocina
FACTURACIÓN			

Elemento	Detalle	Cant.	Responsable
Total del presupuesto	25.026,10 € IVA incluido (presupuesto firmado)		Espacio
Anticipo	30 % (7.507,83 €) pagado el 2 de octubre de 2026		
Resto	A pagar el 5 de noviembre de 2026. Ajustado a los asistentes definitivos		Cliente
Extras del día	Facturados a precio de presupuesto en la factura final. El contacto del cliente firma el extra en el evento		Coordinadora
Facturar a	Talvenor, departamento de contabilidad. Número de pedido obligatorio		
FIRMAS			
Cliente	Lucía Ortega, Talvenor. Aprobada el 6 de noviembre de 2026		
Espacio	Marta Gil, Espacio Ribera. Emitida el 6 de noviembre de 2026		
Enviada a	Cocina, jefe de sala, barra, técnica, contacto del cliente. El DJ recibe solo el cronograma		

Plantilla gratuita de Joinways (joinways.app). En Joinways, la BEO se genera desde el presupuesto, dentro del evento.

BEO (orden de evento)

[Nombre y dirección del espacio] · BEO n.º ____ · Versión ____ · Emitida el ____

BEO EN BLANCO

Elemento	Detalle	Cant.	Responsable
CABECERA DEL EVENTO			
Evento			
Fecha y horarios			
Presupuesto firmado			
Asistentes garantizados			
Espacios			
CONTACTOS			
Contacto del cliente en el evento			
Coordinador del espacio			
Cocina			
Proveedores			
CRONOGRAMA			
MONTAJE DE LOS ESPACIOS			
Espacio 1			
Espacio 2			
Recepción			
Plan B lluvia			
COMIDA, POR SERVICIO			
Cóctel / recepción			
Entrante			
Principal			

Elemento	Detalle	Cant.	Responsable
Principal vegetariano			
Postre			
Tipo de servicio			
BEBIDAS			
Barra			
Vino en la cena			
Brindis			
TÉCNICA Y AUDIOVISUALES			
Sonido			
Proyección			
Iluminación			
Música / animación			
PERSONAL			
Camareros			
Bartenders			
Técnico			
Coordinador			
ALERGIAS Y DIETAS			
Vegetariano / vegano			
Alergias			
Otros			
FACTURACIÓN			
Total del presupuesto			
Anticipo			
Resto			
Extras del día			
Facturar a			
FIRMAS			
Cliente			
Espacio			
Enviada a			

Plantilla gratuita de Joinways (joinways.app). En Joinways, la BEO se genera desde el presupuesto, dentro del evento.