



## MENÚ DOS CARNES

pág. 2



## MENÚ LÍNEA ECONÓMICA

pág. 5



## PLATOS TÍPICOS

pág. 6



## MENÚ ECONÓMICO EMPACADO

pág. 7



## CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS

pág. 8



## PAELLAS

pág. 9



## PARRILLADAS

pág. 10



## DESAYUNOS BUFFET

pág. 11



## DESAYUNOS EMPACADOS

pág. 13



## REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

pág. 14



## TABLAS DE QUESO

pág. 15



## PASABOCAS Y COPA DE VINO

pág. 16



## PASABOCAS Y CÓCTELES

pág. 17



## ESTACIONES DE CAFÉ

pág. 18



MENÚ DOS CARNES Almuerzos y Cenas



- Los menús incluyen 2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida .
  - Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
  - La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
  - Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
  - No incluye meseros ni mantelería.
  - En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.
- \*\*\* Las entradas se sirven en plato independiente únicamente en los eventos con servicio a la mesa (con meseros).  
En servicios tipo buffet (haciendo fila) la entrada y/o ensalada va en el mismo plato. Consulte un asesor.

MENÚ CON DOS CARNES - Servicio buffet

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>A</b> Carne res y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 25.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.700	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	\$ 19.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.300 *Precio normal \$ 21.500	\$ 18.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.600 *Precio normal \$ 20.700	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.900
<b>B</b> Lomo de res y pollo	\$ 30.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.000 *Precio normal \$ 33.800	\$ 26.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	\$ 24.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.700 *Precio normal \$ 27.200	\$ 23.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.100 *Precio normal \$ 26.500	\$ 23.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.300 *Precio normal \$ 25.700	\$ 22.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.600 *Precio normal \$ 24.900
<b>C</b> Lomo de cerdo y pollo	\$ 28.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.900 *Precio normal \$ 31.600	\$ 24.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.700 *Precio normal \$ 27.100	\$ 22.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.600 *Precio normal \$ 24.900	\$ 21.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.000 *Precio normal \$ 24.300	\$ 21.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.200 *Precio normal \$ 23.500	\$ 20.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.500 *Precio normal \$ 22.700

EJEMPLOS MENÚ 2 CARNES

Para organizar su propio menú revise la siguiente página

Menú A1 - Carne y pollo

Entrada: Ensalada Suiza  
Carne de res en salsa de champiñones y tocineta  
Pechuga rellena de queso en salsa maracuyá  
Arroz con ajonjolí negro  
Croquetas de papa  
Postre: Mus de fresa  
Bebida: Un vaso de gaseosa

Menú A4 - Pernil de cerdo y pollo

Entrada: Ensalada del jardín  
Pernil de cerdo en salsa natural de ciruela  
Pechuga rellena de vegetales en salsa de champiñones  
Arroz bicolor (apio y zanahoria)  
Papa a la parmesana  
Postre: Queso con dulce de papayuela  
Bebida: Un vaso de gaseosa

Menú B1 - Lomo de res y pollo

Entrada: Timbal de frutas  
Lomo de res en salsa de espárragos  
Pechuga rellena con pera y manzana en salsa al vino  
Arroz con raíces y salsa de solla  
Papa al cebollín  
Postre: Mus de guanábana  
Bebida: Un vaso de gaseosa

Menú C1 - Lomo de cerdo y pollo

Entrada: Ensalada Capital  
Lomo de cerdo en salsa de tamarindo  
Pechuga a la florentina en salsa curry  
Arroz primavera  
Papa a la crema  
Postre: Durazno en almibar con queso  
Bebida: Un vaso de gaseosa

Organice su menú en las siguientes dos páginas ➔

FORMA DE PAGO: 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

\* 5% de descuento para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.



**ORGANICE SU MENÚ DOS CARNES**

- El precio del menú lo determina las carnes escogidas (130 gr aprox. c/u), si escoge solo una carne, la porción de ésta es más grande (250 gr aprox.), el valor aumenta, consulte un asesor.
- Puede hacer las combinaciones que considere, recuerde que tendrá la asesoría de un chef profesional para determinar la viabilidad de su plato en cuanto a sabor, color, presentación, etc.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.

\*\*\* Las entradas se sirven en plato independiente únicamente en los eventos con servicio a la mesa (con meseros).  
En servicios tipo buffet (haciendo fila) la entrada y/o ensalada va en el mismo plato. Consulte un asesor.

**INSTRUCCIONES PARA ORGANIZAR SU MENÚ**

De acuerdo a la tabla de precios, organice su menú (incluye menaje + auxiliar (es) para servir tipo buffet + 1 bebida).

**1 ó 2 carnes + arroz + acompañamiento + entrada (ensalada o crema)\*\*\* + postre**

Comuníquese con un asesor para ultimar detalles de su buffet y gestionar la contratación.

**CARNE O LOMO DE RES**

**Carne o Lomo de res con las siguientes salsas**

- salsa al vino
- salsa borracha
- salsa a la pimienta
- salsa a la barbacoa
- salsa de espárragos
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la mostaza con estragón
- salsa de tocineta con champiñones

**CARNE O LOMO DE CERDO**

**Pernil o Lomo cerdo con las siguientes salsas**

- salsa de piña
- salsa de agrás
- salsa de fresa
- salsa de feijoa
- salsa de ciruela
- salsa de uchuvas
- salsa de maracuyá
- salsa tropical (piña, cerezas y durazno)
- salsa de kiwi
- salsa de tamarindo
- salsa de frutos confitados

**PECHUGA DE POLLO**

**Pechuga en las siguientes preparaciones**

- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga rellena con peras y manzanas
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la hawaiana (piña, queso, jamón)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)

**Pechuga con las siguientes salsas**

- salsa al curry
- salsa a la jardinera
- salsa de maracuyá
- salsa a la champaña
- salsa de champiñones
- salsa Aurora (pasta de tomate)
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

**ARROZ**

**Arroz en distintas preparaciones**

- arroz verde
- arroz blanco
- arroz ajonjolí
- arroz de coco
- arroz primavera
- arroz al pimentón
- arroz almendrado
- arroz con caraotas
- arroz con remolacha - rojo
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz con raíces y salsa soya
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz con especias y frutos secos
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz bicolor (apio - zanahoria / remolacha - espinaca)



**PAPA - ACOMPAÑAMIENTO**

**Papa en distintas preparaciones y presentaciones**

- puré amarillo
- papa al vapor
- papas al perejil
- papa al cebollín
- papa a la crema
- croquetas de papa
- papas a la parmesana
- puré de papa al ajillo con jamón
- papa a la bechamel (rúgula y jamón)
- papas parisien (doradas con mantequilla y perejil)
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)

**POSTRE**

**Postre**

- mousse de fresa
- mousse de mora
- mousse de limón
- mousse de mango
- mousse de maracuyá
- mousse de guanábana
- porción cuajada con melado
- porción brevas con arequipe
- durazno en almibar con queso
- queso con dulce de papayuela
- bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados

**ENSALADAS**

**Entrada / Ensalada**

- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada suiza (lechuga, tomate cherry, champiñón, queso, jamón, aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada capital (lechuga, rúcula, maíz tierno, tomate cherry, pasas, queso, aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango)
- roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- canastilla de plátano con ceviche de champiñones\*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)
- timbal de frutas (papaya, melón, fresa, banano, crema de leche)\*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)

**CREMAS\*\*\* (servicio a la mesa)**

**Entrada\*\*\* / Cremas \*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)**

- Crema de tomate
- Crema de pollo
- Crema de ajíaco
- Crema de espárragos
- Crema de verduras
- Crema de lentejas

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**MENÚ LÍNEA ECONÓMICA** Almuerzos y Cenas



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>ECONÓMICO</b> Menú económico tipo buffet	<b>\$ 23.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.800 *Precio normal \$ 26.100	<b>\$ 19.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.900 *Precio normal \$ 22.000	<b>\$ 18.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.200 *Precio normal \$ 20.300	<b>\$ 17.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.100 *Precio normal \$ 19.100	<b>\$ 16.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.400 *Precio normal \$ 18.400	<b>\$ 15.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.700 *Precio normal \$ 17.700

**Menú Económico E1**

Cerdo en salsa agri dulce  
Arroz blanco  
Papa al vapor con queso parmesano  
Ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro, aguacate, aderezo)  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E2**

Fricasé de pollo y champiñones  
Arroz ajonjolí  
Papa al vapor con crema de leche y perejil  
Ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro, aguacate, aderezo)  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E3**

Chop suey de cerdo  
Arroz verde  
Papa parisien  
Ensalada fresca (lechuga, pepino, tomate, aderezo)  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E4**

Salteado de arroz con pollo y vegetales  
Ensalada ligera (lechuga, tomate, cebolla, aderezo)  
Croqueta de papa  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E5**

Wok de arroz, con carnes (res y cerdo) y vegetales  
Cuadritos de pollo a la naranja con ajonjolí  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E6**

Paella 8 carnes y vegetales  
Tajada de pan  
Bebida: un vaso de gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PLATOS TÍPICOS** Almuerzos y Cenas



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>T</b> Plato típico tipo buffet	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.300 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 23.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	<b>\$ 21.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.600 *Precio normal \$ 23.800	<b>\$ 20.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.400 *Precio normal \$ 22.600	<b>\$ 19.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.700 *Precio normal \$ 21.800	<b>\$ 18.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000

**Ajiaco Santaferreño**

Ajiaco santafereño, Crema de leche y Alcaparras  
Pierna pernil  
Arroz  
Aguacate  
Mazorca  
Postre Queso con Dulce de Papayuela  
Bebida Jugo natural fruta de temporada o gaseosa

**Bandeja Paisa**

Frijoles con tocino  
Arroz blanco  
Carne molida  
Aguacate - Arepa blanca  
Tajadas de plátano maduro  
Chicharrón - Chorizo - Huevo frito  
Bebida Limonada de panela o gaseosa

**Sobre-Barriga**

Sobre barriga dorada  
Arroz blanco  
Papas chorreadas  
Ensalada con aguacate  
Postre brevas con Arequipe  
Bebida Jugo natural fruta de temporada o gaseosa

**Bistec a Caballo**

Bistec a caballo  
Arroz blanco  
Papa al horno  
Ensalada tradicional (lechuga, tomate, cilantro, aguacate y aderezo)  
Postre brevas con arequipe  
Bebida Jugo natural fruta de temporada o gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**MENÚ ECONÓMICO EMPACADO** Almuerzos



- Son entregados por un operario en bandeja individual (empaques de icopor).
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>E</b> Menú Económico Empacado	<b>\$ 18.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.950 *Precio normal \$ 21.000	<b>\$ 16.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.800	<b>\$ 15.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.450 *Precio normal \$ 17.400	<b>\$ 14.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.700 *Precio normal \$ 16.600	<b>\$ 14.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.300 *Precio normal \$ 16.200	<b>\$ 14.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.000 *Precio normal \$ 16.800

**Almuerzo Económico - Empacado E1**

Sopa de fideos  
Arroz blanco  
Lentejas  
Sobrebarriga dorada  
Tajada de plátano maduro  
Ensalada de lechuga, pepino y tomate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E2**

Frijol con tocino  
Arroz blanco  
Carne molida  
Huevo frito  
Tajada de plátano maduro  
Arepa / aguacate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E3**

Crema de vegetales  
Pierna- perril de pollo en salsa criolla  
Arroz blanco  
Papa salada  
Ensalada roja  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E4**

Crema de pollo con champiñones  
Arroz blanco  
Espagueti en leche  
Albóndigas en salsa criolla  
Ensalada de cebolla, tomate, zanahoria y cilantro  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E5**

Crema de verduras  
Arroz con pollo y verduras  
Papa criolla dorada  
Huevo cocido / salsa de tomate  
Ensalada de lechuga, cebolla y tomate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E6**

Sopa sancochito  
Arroz blanco  
Goulash de carne y verduras  
Papas criollas doradas  
Aguacate  
Jugo fruta de temporada

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal

<b>Dirección oficina</b> Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	<b>Teléfonos</b> 679 6625 321 387 5727	<b>Horario de atención</b> L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	<b>EventosBogota.com</b> contacto@eventosbogota.com eventosbogota.com@hotmail.com	<b>Recibimos tarjetas</b> 		<b>7</b>
---	--	--	---	-------------------------------	--	----------



**CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS**



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> Crepes, lasagnas... <b>L</b> tipo buffet	<b>\$ 19.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 12.200	<b>\$ 17.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.200 *Precio normal \$ 19.300	<b>\$ 15.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.700 *Precio normal \$ 17.600	<b>\$ 14.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.700 *Precio normal \$ 16.600	<b>\$ 14.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.200 *Precio normal \$ 16.000	<b>\$ 13.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.500

**Crepes**

- Crepes mixto de carne y pollo
  - Crepes de pollo y champiñones
  - Crepes a la carbonara
- Los crepes se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Canelones**

- Pollo y bechamel
  - Espinaca, jamón y queso con 2 salsas
  - Carne, verdura y queso
- Los canelones se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Lasagnas**

- Lasagna pollo
  - Lasagna carne
  - Lasagna pollo y carne
  - Lasagna pollo y jamon
- Las lasagnas se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Espaguetis**

- Espaguetis a la marinera
  - Espaguetis a la boloñesa
  - Espaguetis a la carbonara
  - Espaguetis con albóndigas
- Los espaguetis se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



PAELLAS Almuerzos y Cenas



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> Paella sencilla <b>S</b> tipo buffet	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800	<b>\$ 21.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	<b>\$ 19.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	<b>\$ 19.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.300 *Precio normal \$ 21.500	<b>\$ 18.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.600 *Precio normal \$ 20.700	<b>\$ 17.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.900 *Precio normal \$ 19.900

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 o más
<b>P</b> Paella especial <b>E</b> tipo buffet	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 26.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	<b>\$ 24.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.100 *Precio normal \$ 27.600	<b>\$ 23.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.600	<b>\$ 23.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	<b>\$ 22.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.500

Paella Sencilla

8 carnes; Pollo, cerdo, camarones, mejillones, pescado, calamar, pulpo y chipichipis.  
Acompañada de pan y bebida gaseosa.

Paella Especial

13 carnes; Carne de res, cerdo, pollo, pescado, camarones, langostino, pulpo, calamar, mejillones, almejas, chipichipis, palmitos de cangrejo y chorizo.  
Acompañada de pan y bebida gaseosa.

+ Servicio adicional a buffet de paella: Copa de Sangría: \$5.000 c/u (cantidad mínima 40 copas)

FORMA DE PAGO: 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

\* 5% de descuento para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PARRILLADAS**



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- Incluyen un vaso de gaseosa y acompañamientos.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$50.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> Parrillada <b>E</b> Económica buffet	<b>\$ 29.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.300 *Precio normal \$ 33.000	<b>\$ 26.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	<b>\$ 25.100 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.500 *Precio normal \$ 27.900	<b>\$ 23.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	<b>\$ 23.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	<b>\$ 22.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.500

Parrillada Económica	Acompañamientos
Carne de res (cadera) Carne de cerdo (pernil) Muslos de pollo Chorizo Morcilla	Papa salada Yuca Ensalada con aguacate Aji casero Postre cuajada con melado

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> Parrillada Estándar <b>S</b> opc. 1 o 2 buffet	<b>\$ 31.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.000 *Precio normal \$ 34.800	<b>\$ 29.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200	<b>\$ 28.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.700 *Precio normal \$ 31.400	<b>\$ 27.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.700 *Precio normal \$ 30.300	<b>\$ 26.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.900 *Precio normal \$ 29.500	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800

Parrillada Estándar opción 1	Parrillada Estándar opción 2	Acompañamientos
Lomo de res Chuleta de cerdo Pechuga	Punta de anca Pechuga Chorizo	Papa salada y Yuca Ensalada con aguacate y Aji casero Postre cuajada con melado

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> Parrillada <b>S</b> Especial buffet	<b>\$ 34.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.600 *Precio normal \$ 38.600	<b>\$ 33.100 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.900 *Precio normal \$ 36.800	<b>\$ 31.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.200 *Precio normal \$ 35.000	<b>\$ 30.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.200 *Precio normal \$ 33.900	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 29.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.000 *Precio normal \$ 32.700

Parrillada Especial	Acompañamientos
Churrasco Lomo de cerdo Pechuga Chorizo Morcilla	Papa salada Yuca Ensalada con aguacate Aji casero Postre cuajada con melado

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

\* **5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

Gracias por revisar nuestra carta menú.  
Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**DESAYUNOS BUFFET**



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, pocillos, vasos...) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; Se recomienda contratar meseros para el servicio a la mesa.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>D</b> Desayunos tipo buffet	<b>\$ 23.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.600	<b>\$ 19.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	<b>\$ 17.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.900	<b>\$ 17.100 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$18.000 *Precio normal \$ 19.000	<b>\$ 16.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.500 *Precio normal \$ 18.500	<b>\$ 16.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.200 *Precio normal \$ 18.100

**Desayuno D1 - Americano**

Jugo natural (naranja, piña o papaya)  
Porción de fruta (papaya, melón, piña, sandía)  
Huevos omelette con maíz y jamón  
Panes variados, queso y mantequilla  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D2 - Imperial**

Jugo natural (papaya o piña)  
Porción fruta de temporada  
Carne en bistec, arroz, arepa blanca y huevo frito  
Panes variados, mantequilla y mermelada  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D3 - Capital**

Jugo natural (mandarina en agua o fresa en leche)  
Porción de fruta (papaya y melón)  
Cereal con yogurth de frutas  
Omelette con jamón y queso  
Panes variados, mantequilla y mermelada  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D4 - Tradicional**

Jugo natural (naranja o piña)  
Tamal tolimense  
Arepa con queso  
Queso campesino  
Pan y mantequilla  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D5 - De remate**

Jugo natural (naranja o piña)  
Calentao paisa (frijol)  
Huevos fritos + mini - chorizo  
Arepa con sal y mantequilla  
Pan y queso campesino  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D6 - Campesino**

Jugo natural (naranja)  
Caldo de costilla  
Huevos tortilla + Arepa con queso  
Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella)  
Panes variados, mantequilla  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D7 - Rolo**

Jugo natural (naranja o papaya)  
Porción Fruta  
Changua en leche, cilantro y huevo + Tostadas de pan  
Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella)  
Panes variados, mantequilla y mermelada  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D8 - Express**

Jugo natural (naranja, papaya o piña)  
Cortes fríos (mortadela o jamón)  
Corte de frutas (fresas, melón, patilla, papaya y banano)  
Huevos pericos / Cereales con leche y yogurt  
Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella)  
Panes variados y mantequilla + Café o chocolate

**TINTO PARA DESAYUNOS EN GRECA - Autoservicio**

Descripción servicio / Invitados	20 tintos	30 tintos	40 tintos	50 tintos	60 tintos	70 tintos
<b>TIN</b> Tinto en greca durante el desayuno	<b>\$ 60.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 63.300 *Precio normal \$ 66.700	<b>\$ 70.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 73.800 *Precio normal \$ 77.800	<b>\$ 80.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 84.000 *Precio normal \$ 88.900	<b>\$ 85.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 89.700 *Precio normal \$ 94.500	<b>\$ 93.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 98.100 *Precio normal \$ 103.300	<b>\$ 100.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$105.500 *Precio normal \$ 111.200



### ACLARACIONES DEL SERVICIO DE DESAYUNOS - Servicio buffet

- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión de nuestro personal encargado para este evento y compromete sólo a los servicios expuestos en cotización; el servicio es atendido en tiempo moderado en la cocina o área dispuesta para tal fin y en ningún caso se lleva los alimentos a la mesa o se presta otro servicio que no este dentro de las labores propias de la propuesta.
- Para servicio a la mesa es necesario contratar meseros. Consulte un asesor.
- La permanencia del servicio finalizará tan pronto transcurran 3 horas después del montaje o cuando ya se haya servido a todos los invitados presentes (lo que suceda primero), después de esto se recogerán todos los implementos del plan de alimentación ofrecido y se dará por finalizada la producción.
- El servicio de greca con tinto tendrá una duración igual al servicio de desayuno o hasta agotar la cantidad contratada, lo que suceda primero.

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*

Representante Legal



## DESAYUNOS EMPACADOS



- Empacados en caja o empaque de cartón, cada uno incluye envases, recipientes, cubiertos y servilleta.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>DE</b> Desayunos empacados	<b>\$ 15.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.600 *Precio normal \$ 17.600	<b>\$ 14.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.300 *Precio normal \$ 16.200	<b>\$ 13.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.500	<b>\$ 13.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.200 *Precio normal \$ 15.000	<b>\$ 13.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.700	<b>\$ 13.100 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.800 *Precio normal \$ 14.600

### Desayuno Empacado DE1

Jugo natural de naranja  
Yogurt de frutas  
Porción de cereal o Granola  
Sandwich jamón y queso  
Masmelo o chocolatina

### Desayuno Empacado DE2

Jugo natural de naranja  
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)  
Pastel de pollo  
Cortes fríos jamón y queso  
Masmelo o chocolatina

### Desayuno Empacado DE3

Jugo natural de naranja  
Brocheta de frutas  
Croissant  
Cortes fríos jamón y queso  
Masmelo o chocolatina

### Desayuno Empacado DE4

Jugo natural de naranja  
Wrap de jamón, queso y vegetales  
Torta de queso  
Fruta de temporada  
Masmelo o chocolatina

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK



- Cada uno se entrega en empaque individual - Caja de cartón.
- Se atienden mínimo 20 refrigerios (de una misma referencia).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.

<p>Torta de queso o vainilla Yogurth bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R1</b> <b>\$ 6.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700</p>	<p>Pastel de pollo Jugo en caja Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R2</b> <b>\$ 6.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700</p>
<p>Croissant bocadillo, queso ó jamón Avena en bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R3</b> <b>\$ 6.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700</p>	<p>Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R4</b> <b>\$ 6.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700</p>
<p>Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R5</b> <b>\$ 10.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$11.500 *Precio normal \$ 12.100</p>	<p>Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas) Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R6</b> <b>\$ 10.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$11.500 *Precio normal \$ 12.100</p>

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



## TABLAS DE QUESO



- Incluye base redonda en madera de 30 ó 38 cm de diámetro, según el número de invitados.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería, meseros ni mesa de montaje; se entrega al cliente.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	12 a 15 aprox.	15 a 25 aprox.	30 a 40 aprox. (2 tablas)
<b>TQ</b> Tabla de quesos	<b>\$ 139.000 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 146.700 *Precio normal \$ 154.500	<b>\$ 189.000 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 199.500 *Precio normal \$ 210.000	<b>\$ 269.000 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 283.900 *Precio normal \$ 299.000

### Tabla de Quesos

**Quesos:** Mozzarella - Holandes gouda - Tipo cheddar - Doble crema - Hilado siete cueros.

**Carnes:** Jamón piestrán standar - Jamón de pavo - Jamón de pollo - Salami o chorizo español - Pepperoni.

**Acompañamientos:** Aceitunas - Fresas - Uvas - Uchuvas - Ciruelas

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

\* **5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PASABOCAS Y COPA DE VINO**



- El servicio incluye 2 copas de vino y 4 pasabocas por invitado.
- Seleccionar pasabocas (4 referencias distintas) y copa de vino (máximo 2 referencias).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- Incluye mesa montaje de pasabocas y vinos (opcional), copas de vino y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero (s) para el servicio de pasabocas y copa de vino.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P C V</b> Pasabocas y Copa de Vino	<b>\$ 27.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.400 *Precio normal \$ 31.000	<b>\$ 27.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.900 *Precio normal \$ 30.500	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 30.000	<b>\$ 26.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.400 *Precio normal \$ 28.800	<b>\$ 25.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.800 *Precio normal \$ 28.300

**Pasabocas x 4 unidades**

Rollito florentina  
Brocheta de frutas y quesos  
Brocheta de pollo y pimientos  
Tostadita de queso, especias y uchuva  
Tostadita de paté, crema agria y aceituna  
Salchicha coctelera con hojaldre en salsa  
Mini galleta con crema agria, albaca y orégano  
Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema  
Finger sandwich de pollo al curry  
Finger sandwich de atún y especias  
Finger sandwich de mozzarella, tomate cherry y aceituna

**Copa de Vino x 2 unidades**

Vino Chileno **Frontera o Gato Negro**  
- Cabernet Sauvignon  
- Merlot  
- Carmenére  
- Sauvignon Blanc

**Personal y Servicio**

20 invitados = 1 mesero  
30 invitados = 2 meseros  
60 invitados = 3 meseros  
...y un mesero más cada 30 invitados.

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

\* **5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PASABOCAS Y CÓCTELES**



- El servicio incluye 3 cocteles y 4 pasabocas por invitado, ó solo 3 cocteles por invitado (sin meseros, ni pasabocas).
- Seleccionar pasabocas (máximo 4 referencias distintas) y cocteles (máximo 3 referencias).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- Incluye barra bar para cocteles, mesa montaje de pasabocas (opcional), cristalería y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero(s) para servicio de pasabocas y barman para cócteles. Sólo Cócteles no lleva meseros.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P C</b> Pasabocas x4 y Cócteles x3	<b>\$ 54.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 57.700 *Precio normal \$ 61.000	<b>\$ 49.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 52.600 *Precio normal \$ 55.500	<b>\$ 45.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 48.300 *Precio normal \$ 50.900	<b>\$ 44.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 47.300 *Precio normal \$ 49.900	<b>\$ 44.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 46.900 *Precio normal \$ 49.500	<b>\$ 39.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 42.100 *Precio normal \$ 44.400

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> Sólo Cócteles x3 Sin pasabocas ni meseros	<b>\$ 38.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.900 *Precio normal \$ 43.100	<b>\$ 32.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.700 *Precio normal \$ 33.200	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200	<b>\$ 39.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.600 *Precio normal \$ 43.900	<b>\$ 28.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 30.000 *Precio normal \$ 31.700	<b>\$ 27.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.000 *Precio normal \$ 30.600

**Cócteles - seleccionar 3 unidades**

- **Mojito** Ron blanco, soda, hielo, zumo de limon, azucar o panela, decorado con hierbabuena.
- **Margarita** Tequila, triple sec, zumo de lima o limón y sal.
- **Raspberry mojito** Ron blanco, soda o agua con gas, hielo, lima exprimido, azúcar blanca, frambuesas y hierbabuena.
- **Cosmopolitan** Vodka, triple sec, Jugo de arándano y limón.
- **Pisco Sour** Pisco, jarabe de goma (dulce), jugo de limon, clara de huevo, hielo en cubos, gotas de amargo de angostura (zumo de lima).
- **Strawberry Daiquiri** Ron blanco, fresas, jugo de limón, azúcar, hielo.
- **Caipirinha o Caipiriña** Cachaza (bebida típica de Brasil), lima o limón, azúcar e hielo picado.
- **Coco Loco** Ron blanco, vodka, tequila, crema de coco, zumo de limón con hielo picado.
- **Sex on the Beach** Vodka, licor de durazno, jugo naranja y arandanos.
- **Mango Daiquiri** Ron blanco, mango, zumo de limón, azúcar blanca, hielo.
- **Japanese Slipper** Licor de melón (Midori), triple sec o Cointreau, jugo de limón.
- **Dry Martini** Ginebra con un chorro de Vermut seco, aceitunas, hielo y decoración con limón.
- **Orgasmo** Amaretto, crema irlandesa (de whiskey), licor de café e hielo.
- **Blue lagoon** Vodka, Curacao, limon, azucar, decorado con rodaja de limon y cereza.
- **Pineapple fusion** Vodka, jugo de limón, piña natural, hielo y azúcar.

**Pasabocas - seleccionar 4 unidades**

- Rollito florentina
- Brocheta de frutas y quesos
- Brocheta de pollo y pimientos
- Tostadita de queso, especias y uchuva
- Tostadita de paté, crema agria y aceituna
- Salchicha coctelera con hojaldre en salsa
- Mini galleta con crema agria, albaca y orégano
- Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema
- Finger sandwich de pollo al curry
- Finger sandwich de atún y especias
- Finger sandwich de mozarella, tomate cherry y aceituna

**Personal y Servicio - sólo cócteles no lleva meseros**

- 20 invitados = 1 mesero 1 barman
- 30 invitados = 2 meseros 1 barman
- 60 invitados = 3 meseros 2 barman
- ...y un mesero más cada 30 invitados

El servicio de cócteles incluye barman (s) y barra bar.  
El servicio de pasabocas incluye mesero (s).

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**ESTACIONES DE CAFÉ**



- El servicio es asistido por un operario.
- La prestación del servicio dura hasta completar el número de horas mencionadas y/o agotar los productos ofrecidos, lo que suceda primero.

Plan de estación de café Tinto y Aromática	200 Bebidas	300 Bebidas	400 Bebidas	500 Bebidas
<b>E</b> <b>C</b> Cantidad y servicios incluidos en el plan	<b>\$ 299.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 316.500 *Precio normal \$ 333.300	<b>\$ 399.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 422.100 *Precio normal \$ 444.400	<b>\$ 499.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 527.600 *Precio normal \$ 555.500	<b>\$ 599.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 633.200 *Precio normal \$ 666.600
Estaciones (mesa)	1	1	2	2
Operarios	1	1	2	2
Tintos totales 70%	140	210	280	350
Aromáticas totales 30%	60 <span>200</span>	90 <span>300</span>	120 <span>400</span>	150 <span>500</span>
Insta-crem sobres	50	75	100	125
Botellón de agua mineral	1	1	2	2
Vasos cartón y mezclador	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Stick pack Azucar x 5gr	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Transporte en Bogotá	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Invitados sugeridos	de 70 a 100	de 90 a 120	de 120 a 160	de 150 a 200
Duración en el evento	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas

**+ Servicio adicional a estación de café:** Galletas (colaciones) por 50 unidades \$ 19.000

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal