



DATOS DEL CLIENTE



Nombre:

Teléfono:

Celular:

E-mail:

Tipo de evento:

Invitados:

Fecha y hora:

Lugar:

OPCIONES DE MENÚ

Menús gourmet

Para servicios de buffet / se atienden mínimo 40 platos iguales.

MENÚ PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús ya establecido por nuestro chef u organizarlo en la sección "Modifique su menú". Tenga en cuenta que el cambio de carne o perril por lomo tiene un costo adicional de **\$8.500 c/u**

-Incluye menaje.

-Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos y/o meseros encargados del servicio tienen un costo adicional.

-Es necesario sumar el servicio de transporte de los alimentos en Bogotá.

Todos los menús incluyen **una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida y postre.** Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede variar.

MENÚ A1

Entrada: Ensalada rusa
Carne: Carne de res en salsa de vino oporto
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz: Primavera
Papa: A la crema
Postre: Arroz con leche y naranja
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales
Carne: Perril de cerdo en salsa de mango
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz: Almendrado
Papa: Croqueta de papa
Postre: Mousse de distintas frutas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ D1

Entrada: Ensalada primaveral
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**



MENÚS GURMET PLUS

Menús gourmet plus

Si prefieres un Menú Gourmet Plus para tu evento, contamos con un chef, que realizará una deliciosa creación para tu evento, (puedes contar con este servicio por un precio adicional por plato).

MENÚ A2

Entrada:	Ensalada César
Carne:	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones Pollo cordon blue en salsa al tequila
Arroz:	Con Ajonjoli
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Suspiro de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$38.200

MENÚ B2

Entrada:	Crema de tomate
Carne:	Salmón al gruyere marinado al eneldo Pollo brillantado en mozzarella
Arroz:	Primavera
Papa:	En cascós
Postre:	Crema de fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$48.500

MENÚ C2

Entrada:	Camarones al ajillo con tostón de plátano
Carne:	Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz:	Verde
Endalada:	Rusa
Postre:	Crepes de almendras
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$48.500

MENÚ D2

Entrada:	Croquetas de atún
Carne:	Lomo de cerdo en salsa BBQ Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
Ensalada:	Del jardín
Papa:	Criolla al horno con especias
Postre:	Mouse de maracuya
Bebida:	Gaseosa
V/u:	V/u: \$35.200



MODIFICA TU MENÚ

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

Recuerda : Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado. Sin embargo, si tienes un menú diferente, no te preocupes, si se encuentra dentro del presupuesto nosotros te lo preparamos a tu gusto!.

V/u: \$26.500

Carne de res y pollo.
Pernil de cerdo y pollo
Sólo con pollo, 250 gr. aprox

Otras Opciones:

V/u: \$35.000

Menú con lomo

- Lomo de res y pollo.
- Lomo de cerdo y pollo

Menú sólo lomo,

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox **V/u: \$37.000**
- Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox **V/u: \$45.000**

Menú (sin pollo)

- Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: \$38.000**
- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$34.000**
- Sólo con carne de res, 250 gr. aprox **V/u: \$36.000**



MODIFIQUE SU MENÚ

Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó perrnil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi

Carne O Lomo De Res

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hiervas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocíneta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la Mexicana

Pechuga De Pollo

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (*jamón y queso*)
5. A la florentina (*jamón, queso, espinaca, pimentón*)
6. Rellena con manzanas y jamón

Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*repollo- espinaca-pimentón*)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

SALSAS

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de tomate y naranja)
15. Úngara (Cebolla, pimentón, tocíneta, tomate y pimienta.)

ENTRADAS

Ensaladas

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*Lechuga queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, tomate Cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada manor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas*)
7. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)
12. **Verdura Oriental** (*Salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón*)

CREMAS

Distintas ensaladas para tu menú:

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choco
7. De cebolla

Papa - Acompañamiento

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
11. Cascos de papa
12. Criolla al vapor con especias

Postre

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja

OPCIONES ADICIONALES

Adiciona tu entrada favorita

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Ceviche de mango | V/u: \$6.500 |
| 2. Ceviche de camarones | V/u: \$9.500 |
| 3. Ceviche de chicharon | V/u: \$6.800 |
| 4. Tortilla de fruta | V/u: \$4.500 |
| 5. Patacón con hogao | V/u: \$6.500 |



MENÚS VEGETARIANOS

Queremos complacerte a ti y tus invitados.
Es por ésta razón que hemos creado 4 diferentes opciones de menús vegetarianos, para que escojas el que más se acomode a tus preferencias.

MENÚ V1

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones rellenos
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al parisien
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚ V3

Entrada: Crema de espinacas
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Duquesa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚ V4

Entrada: Crema de vegetales
Adición: Croqueta de fríjol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.

MENÚ INFANTIL

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados.

Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

Nota: El cambio de la papa chip por papa a la francesa, tiene un valor adicional de **\$4.800 C/U**

Menú 1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000

Menú 2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000

Menú 3

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000

Menú 4

Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000

Menú 5

Salchipapas y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000



COCTELES Y PASABOCAS

Plan de coctelería ilimitada

Te ofrecemos los más exquisitos tragos y cócteles llevados de la mano de nuestro experto equipo de Bartenders, que se encargarán de impresionar a tus invitados y hacer de tu evento una experiencia única.

Dale buen gusto a tu paladar y a tus invitados compartiendo una amplia gama de mini bocados o pasabocas. (Sujetos a contratación de menú en el evento y cantidad solicitada). Consulte un asesor.

4 cocteles distintos a escoger entre:

1. Whiskey sour
2. Old fashioned
3. Daiquiri
4. Margarita
5. Black russian
6. White russian
7. Grasshopper
8. Orgasmo
9. Piña colada
10. Gin fizz
11. Planters punch
12. Tequila sunrise
13. Screwdriver
14. caipirinha
15. Cuba libre
16. Mojito
17. Kamikaze
18. Melon ball
19. Blue lagoon

PARA PRECIOS ADICIONALES COMUNICARSE CON UN ASESOR

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.

Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

Valor Unitario Pasabocas

\$ 6.800	Patacón con ceviche de camarones
\$ 4.900	Alitas de pollo a la BBQ y mandarina
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
\$ 4.200	Roll de ciruela y tocineta
\$ 6.000	Patacón con carne desmechada
\$ 1.800	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 5.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 8.800	Salmón coco loco
\$ 4.800	Papitas rellenas de cerdo
\$ 3.500	Enyucaditos de carne
\$ 4.200	Croquetas de atún
\$ 2.800	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 4.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
\$ 3.200	Canape de mozzarella, tomate y jamón
\$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 3.600	Huevos montados
\$ 4.200	Cascos de papa con alioli
\$ 3.400	Marranitas del pacífico
\$ 4.800	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 5.800	Ceviche de chicharrón
\$ 4.800	Rollitos de ropa vieja
\$ 4.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 4.600	Montaditos de carne o pollo
\$ 3.800	Mini Sandwich

Para la cotratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento.
(consulte un asesor)

\$ 280.000

TABLAS GOURMET

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso. Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



LIGHT

Una tabla de carnes increíbles, queso bajo en grasa y salmón ahumado, acompañado de frutas, verduras, condimentos, una canasta de pan y galletas. Ideal para disfrutar productos deliciosos y saludables.

Valor por persona consultar con un asesor

TRADICIÓN

El favorito de nuestros clientes, equilibrio entre carne, queso tierno, queso para untar, salsas, mousse, fruta, aceitunas, ciruelas y cerezas negras. acompañado con una canasta de pan y galletas. (no incluye decoración)

Valor por persona consultar con un asesor

GRAN RESERVA

Elegimos los mejores quesos y carnes, especialmente maduradas, semicurados y marinados con paté, acompañadas de mousse, queso para untar, fruta, una canasta de pan y galletas. Decorada con aceitunas, ciruelas pasas y cerezas negras.

Valor por persona consultar con un asesor

DELICIA DE MAR

Deliciosos mariscos y productos del río hacen de esta mesa una experiencia inolvidable. Salmón, aros de camarón, trucha, palmito, sushi, colas de langosta, mejillones, pulpo, aperitivos, una canasta de pan y galletas hacen única la presentación

Valor por persona consultar con un asesor

OPCIONES

Carnes frías:

Jamón ahumado
Jamón cordero
Jamón de cerdo
Jamón de pollo
Pechuga de pavo

Quesos:

Queso campesino
Queso doble crema
Queso gruyere
Queso holandés
Queso mozzarella
Queso paipa
Queso pera
Queso sabana

DESAYUNOS

El Gran Bartender te lleva los desayunos o refrigerios que necesites al lugar que nos indiques. Escoge el tipo de desayuno o refrigerio recomendados por nosotros o danos a conocer tus preferencias, que nosotros pondremos a tu disposición todo nuestro profesionalismo para atender a tus invitados.

DESAYUNO AMERICANO

- Jugo natural de naranja – Porción de fruta (Fresas) – Omelette con jamón y queso. – Bacon (tocineta) – Bebida caliente (café o chocolate) – Pancakes con sirope.

V/u: \$25.400

DESAYUNO ROLO

- Jugo natural de naranja – Tamal – Arepa con queso y panes variados – Queso campesino – Chocolate.

V/u: \$25.400

DESAYUNO LIGERO

- Jugo natural de mandarina – Porción de Fruta (kiwi y fresa) – Cereal con yogurt – Queso Campesino – Bebida caliente (Té o chocolate light) – Tostada o pan integral

V/u: \$25.400

DESAYUNO EXPRESS

- Jugo natural (naranja, papaya o piña) – Sandwich con queso y jamón – Plato de frutas (fresas, melón, papaya y banana) – Huevos pericos – Panes variados, mantequilla o mermelada – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$25.400

DESAYUNO ARRIERO

- Jugo natural (naranja o piña) – Calentado paisa (frijol y arroz) – Huevo frito y tajada de maduro – Minichorizo – Arepa paisa – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$25.400

DESAYUNOS

DESAYUNO TRADICIONAL

- Jugo natural (naranja) – Caldo de costilla – Huevos campesinos (maíz, queso y jamón) – Arepa con queso – Panes variados mantequilla, mermelada – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$25.400

DESAYUNO CASERO

- Jugo natural (naranja o papaya) – Changua en leche, cilantro, huevo y trocitos de tostadas – Porción fruta – Almojábana – Bebida caliente (café o chocolate) – Panes variados mantequilla y mermelada.

V/u: \$25.400

DESAYUNO ESPECIAL

- Jugo Natural (papaya o piña) – Porción de fruta – Carne en bistec – Arroz – Tajada de maduro – Huevos revueltos – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$25.400

ADICIONALES PARA DESAYUNOS

*Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).
Cada adicional tiene un costo de \$5.000 por persona:*

Porción de huevos.

Porción de fruta.

Porción de queso.

Panes variados.

COFFEE BREAK

Diseñados para disfrutar a cualquier hora del día. Ideales para acompañar reuniones de trabajo, jornadas de estudio y otras actividades, haciendo parte de una alimentación saludable y balanceada.

OPCIÓN 1

- Sandwich – Jugo néctar de fruta – Manzana o pera – Barra de cereal.

V/u: \$17.500

OPCIÓN 2

- Wrap de pavo, queso y lechuga - Chips de papas - Té o gaseosa
-Mandarina.

V/u: \$18.500

OPCIÓN 3

- Croissant bocadillo, queso ó jamón – Avena en Caja - Granadilla o durazno.

V/u: \$15.500

OPCIÓN 4

- Torta de vainilla - Yogurt – Porción de fruta.

V/u: \$12.500

OPCIÓN 5

- Mix de frutas – Yogurt - Cereal.

V/u: \$16.500

OPCIÓN 6

- Perro Caliente en wrap - Chips de papas o yuquitas – Gaseosa.

V/u: \$14.500

MENÚS TÍPICOS COLOMBIANOS

Te ofrecemos lo mejor de la gastronomía Colombiana para tus invitados.

AJIACO CAPITALINO

Crema leche y alcaparras
Pierna Pernil
Arroz blanco
Aguacate
Mazorca
Postre: Cuajada con melao
Jugo natural o gaseosa
V/u: \$26.500

SOBREBARRIGA AL GUSTO

Sobrebarriga dorada
Arroz blanco
Papas chorreadas
Ensalada de aguacate
Postre: queso con dulce de papayuela
Jugo natural o gaseosa
V/u: \$26.500

ARROZ TRIFÁSICO

Pollo,
Res
Cerdo
Chorizo
Verduras
Papa (criolla o francesa o chips)
Ensalada tradicional.
V/u: \$26.500

FRIJOLADA

Fríjoles con tocino
Arroz blanco
Carne molida
Aguacate - arepa blanca
Patacón
Chicharrón - chorizo - huevo frito
- Postre: Bananas a la naranja
- Jugo natural o gaseosa
V/u: \$26.500

BISTEC A CABALLO

Arroz blanco
Papas en casco
Ensalada tradicional (lechuga, tomate, cilantro, aguacate y aderezo)
Postre: brevas con arequipe
Jugo natural o gaseosa
V/u: \$26.500

IMPORTANTE

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plástico- desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si deseas recipientes ecológicos \$8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reservas forma de pago 50%

OPCIONES DE JUGO

1. Maracuya
2. Mora
3. Lulo
4. Guanabana
5. Guayaba
6. Piña
7. Limonada con panela
8. Naranjada
9. Mango
10. De limón mandarina

MENÚ CASERO

Nuestro menú casero te ofrece una alternativa económica e informal.

MENÚ C 1

- Frijol con tocino
- Arroz blanco
- Huevo frito
- Tajada de plátano maduro
- Jugo fruta de temporada

V/u: \$22.800

MENÚ C 2

- 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

V/u: \$22.800

MENÚ C 3

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

V/u: \$22.800

MENÚ C 4

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

V/u: \$22.800

MENÚ C 5

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

V/u: \$22.800

IMPORTANTE

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plástico- desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si deseas recipientes ecológicos \$8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reservas forma de pago 50%

MENÚ CREPES

CREPES DE POLLO

Pollo y queso V/u: \$20.500

Pollo, queso y champiñones V/u: \$23.800

Pollo, brócoli y queso V/u: \$23.800

Pollo al curry V/u: \$23.800

Pollo, espinaca y queso V/u: \$23.800

Pollo Peruano V/u: \$25.900

Típica preparación del ají de gallina limeño con un ligero toque de picante.

Pollo Mexicano V/u: \$27.900

Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y aji (lijeramente picante).

Pollo Thai V/u: \$28.000

Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.

Pollo Jalisco V/u: \$26.500

Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijolitos

CREPES DULCES

Arequipe V/u: \$12.600

Arequipe y queso V/u: \$15.900

Guayaba y queso V/u: \$15.900

Frutos del bosque V/u: \$18.900

Frutos rojos con helado de vainilla y crema chantilly.

CREPES DE CARNE

Tenera V/u: \$22.800

Tenera, espinaca y queso V/u: \$25.500

Tenera y champiñones V/u: \$25.500

Cerdo agri dulce V/u: \$23.800

Cerdo desmechado, acompañado de aguacate y salsa agri dulce.

De la casa V/u: \$24.500

Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre pure de plátano maduro, acompañado de crema agria, aguacate y pico de gallo.

Mexicano V/u: \$26.000

Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agriay aji.

CREPES DE MAR

Camarones V/u: \$38.500

Al curry, al ajillo o en salsa de la casa.

Camarones con espinaca V/u: \$38.900

Al curry, al ajillo o en salsa de la casa.

Atún en salsa de la casa V/u: \$28.500

Crepe de salmón V/u: \$35.800

Con crema agria y cebollin, acompañado de lechugas.



MENÚ PASTAS Y LASAGÑAS

Debes elegir un tipo de pasta y una salsa de nuestra selección, todas las pastas y lasagñas van acompañados de pan.

PASTAS

- Spaguetti
- Tallarines
- Penne
- Rotini
- Fettuccini

V/u: \$26.500

SALSAS

- Marinera
- Carbonara
- Pesto
- Boloñesa
- Al ajillo
- Alfredo
- Barbacoa

LASAGNAS

- Tradicional
- Arequipe y queso

V/u: \$22.500

V/u: \$26.500

SABORES

- P-ollo y queso
- Cerdo y queso
- Boloñesa
- Mixta (carne y pollo)
- Pollo, queso y champiñones
- Espinaca y queso

MENÚ PARRILLAS

Sorprende a tus invitados con un menú diferente en tus eventos.

LLANERA

- Carne a la llanera
- Pechuga
- Costillas de cerdo
- Papa salada
- Yuca
- Arepa boyacense
- Ají casero
- Guacamole

V/u: \$32.000

SANTANDEREANA

- Carne oreada
- Costillas de cerdo caramelizada
- Chorizo de cerdo ahumado
- Plátano maduro
- Papa Salada
- Arepa de maíz pelado
- ají casero
- Guacamole

V/u: \$32.000

HAMBURGUESA A LA PARRILLA

Clasica

- 150 gr. de carne de res
- Pan
- Lechuga
- Tomate
- Queso
- Papa a la francesa
- Gaseosa

V/u: \$22.500

Especial

- 225 gr. de carne de res
- Tocineta
- Jamón
- Pan
- Lechuga
- Tomate
- Queso
- Papa a la francesa
- Gaseosa

V/u: \$28.500



MENÚ PAELLAS

Todas nuestras paellas van acompañadas de pan, mantequilla de ajo y limón

Menú P1 - Marinera (600grs por porción)

Esta paella es una de las más representativas de la gastronomía española. Integra pescados, mariscos y moluscos

- Langostinos (3 por porción)
- Camarón tigre
- Calamar en anillos
- Pulpo
- Mejillón verde
- Filete de pescado
- Arroz parbolizado
- Verduras
- Azafrán
- Aceite de oliva

V/u: \$35.900

Menú P2 - Carnes (650grs por porción)

También llamada paella de montaña. Incorpora productos típicos de cada región

- Chorizo Español
- Chorizo tradicional
- Calamar en anillos
- Pollo
- Costilla de cerdo
- Pulpa de cerdo
- Ternera
- Colombina de pollo
- Arroz parbolizado
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Verduras

V/u: \$31.500

Menú P2 - Carnes (650grs por porción)

También llamada paella de montaña. Incorpora productos típicos de cada región

- Camarón tigre
- Calamar en anillos
- Pulpo
- Mejillón verde
- Arroz parbolizado
- Chorizo tradicional
- Pollo
- Costilla de cerdo
- Pulpa de cerdo
- Verduras
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Chorizo Español

Agregue 2 ó 3 langostinos por porción

Porción
sin langostino:
\$29.900

Porción
con 2 langostinos:
\$32.900

Porción
con 3 langostinos:
\$35.900



MENÚ TEPPANYAKI



El Teppanyaki es platillo de comida japonesa, que tiene como particularidad el sazón de sus ingredientes por medio de una plancha o sartén de acero, perfecto para darle un toque diferencial a tus eventos.

Selecciona los ingredientes de tu preferencia

V/u: \$48.000

Proteínas

- Res
- Cerdo
- Pollo
- Pulpo
- Camarones
- Palmitos de cangrejo
- Camaron Tigre
- Calamar

Bases

- Arroz blanco
- Fideos de trigo
- Fideos de chuca

Verduras

- Champiñones
- Raíces chinas
- Espinaca
- Alverja
- Pimentón

Acerca Del Servicio

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).
- Personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares) \$95.000 adicionales por auxiliar.
- Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
- NO incluye meseros ni personal adicional.
- Servicio de transporte de alimentos adicional según ubicación
- NO incluye mesas, sillas ni mantelería, para ello es necesario solicitar el servicio de los mismos.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de Buffet Bogotá encargados 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.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de BUFFET BOGOTÁ encargados 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 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.
- Despues de contratado el servicio no se reembolsa el dinero (Se puede aplazar noventa dias despues de la fecha o cambiar el tipo de servicio).
- Cra. 71D # 49A - 52 Normandia Agenda tu cita Personal o Virtual con un Asesor para más información llamar al 3153080275.

FORMA DE PAGO

40 % contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)