



PLANES TODO INCLUIDO

## DATOS DEL CLIENTE



Nombre:

Teléfono:

Celular:

E-mail:

Tipo de evento:

Invitados:

Fecha y hora:

Lugar:

## ○ PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (*Ofrecemos diferentes diseños*)  
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto

*Descuento \$ 255.000 a este plan si no requiere ponqué.*

## ○ BRINDIS

Brindis con vino Espumoso blanco o rosado

*Descuento \$ 119.000 a este plan si no requiere Champaña*

## ○ BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon y Coca-cola  
Jugo de naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y licor de melón.

*Descuento \$ 68.000 a este plan si no requiere Cocteles.*

## ○ PERSONAL DE SERVICIO

8 Meseros / incluido Lider  
Si desea adicionar un coordinador \$220.000  
2 Chef o auxiliar de alimentos  
1 Dj - cuando el evento lo requiera.

## ○ MENAJE

Vajilla cuadrada (*entrada, fuerte, postre y ponqué*)  
Cubiertos (*cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué*)  
Cristalería (*vasos largos y cortos, copas champaña, agua y/o vino*)  
Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué  
Incluye todo el menaje necesario para garantizar la calidad del evento

## ○ MESAS Y SILLAS

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u  
Mesa redonda para ubicar el ponqué.  
Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre (*lluvia de sobres*)

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (*bebidas*)  
Sillas Rimax sin brazos

*Con sillas tiffany (sin Rimax) \$1.003.000 adicionales al plan*

## ○ MANTELERÍA

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (*blancos*)

Mantel redondo para mesa de ponqué (*color a escoger*)

Mantel redondo para mesa de cofre (*blanco*)

Tapas o caminos para mesas de invitados (*color a escoger*)

Tapa de lujo para mesa de ponqué (*velo blanco*)

Forros para sillas (*multiusos blancos*)

Fajón / cinta (*color a escoger*)

Servilletas en tela (*color a escoger*)

## ○ DECORACIÓN

Centros de mesa en Flores y rosas o cilindros de cristal decorados  
Arreglo Floral para mesa de ponqué  
Decoración de cofre, pala y sierra (*ponqué*)  
Entrada decorada con antorchas, velas y pétalos  
Servilletas en tela (*color a escoger*)

## ○ SONIDO

2 Cabinas de sonido con amplificación  
1 Micrófono inalámbrico  
4 Luces audio-ritmicas y laser  
1 Camara de humo  
1 Dj - música variada a escoger  
Presentación protocolaria  
(*maestría*)  
*Sin sonido descuento \$ 130.000 al plan*

## ○ TRANSPORTE Y MONTAJE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano  
*Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional*

# OPCIONES DE MENÚ

## Menús gourmet

### PARA PLANES TODO INCLUIDO

#### MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús, sin costo adicional. El cambio de carne o perrnil por lomo tiene un costo adicional de **\$8.500 c/u.**

*Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es tipo inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito entre tus invitados.*

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

#### MENÚ A1

<b>Entrada:</b>	Ensalada rusa
<b>Carne:</b>	Carne de res en salsa de vino oporto Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
<b>Arroz:</b>	Primavera
<b>Papa:</b>	A la crema
<b>Postre:</b>	Arroz con leche y naranja
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>Incluido en el plan sin costo adicional</b>

#### MENÚ B1

<b>Entrada:</b>	Tortilla de vegetales
<b>Carne:</b>	Perrnil de cerdo en salsa de mango Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
<b>Arroz:</b>	Almendrado
<b>Papa:</b>	Croqueta de papa
<b>Postre:</b>	Mousse de distintas frutas
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>Incluido en el plan sin costo adicional</b>

#### MENÚ C1

<b>Entrada:</b>	Ensalada de la casa
<b>Carne:</b>	Perrnil de cerdo en salsa de uchuvas Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
<b>Arroz:</b>	Con ajonjolí
<b>Papa:</b>	Croqueta de papa
<b>Postre:</b>	Queso con dulce de papayuela
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>Incluido en el plan sin costo adicional</b>

#### MENÚ D1

<b>Entrada:</b>	Ensalada primaveral
<b>Carne:</b>	Perrnil de cerdo en salsa de uchuvas Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
<b>Arroz:</b>	Con ajonjolí
<b>Papa:</b>	Croqueta de papa
<b>Postre:</b>	Queso con dulce de papayuela
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>Incluido en el plan sin costo adicional</b>



# MENÚS GURMET PLUS

## Menús gourmet plus

### Con costo adicional al plan

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

<b>Entrada:</b>	Ensalada César
<b>Carne:</b>	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
<b>Arroz:</b>	Con ajonjolí
<b>Papa:</b>	Cascos de papa
<b>Postre:</b>	Suspiro de merengón con fresas
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>\$ 8.500 adicionales al plan.</b>

#### MENÚ B2

<b>Entrada:</b>	Timbal de vegetales
<b>Carne:</b>	salmón al gruyere marinado al eneldo Pollo brillantado en mozzarella
<b>Arroz:</b>	Arroz primavera
<b>Papa:</b>	A la crema
<b>Postre:</b>	Crema de fresas
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>\$ 24.300 adicionales al plan.</b>

#### MENÚ C2

<b>Entrada:</b>	Camarones al ajillo
<b>Carne:</b>	Lomo de res en pimienta verde Filete de trucha en salsa teriyaki
<b>Arroz:</b>	Verde
<b>Papa:</b>	Al vapor
<b>Postre:</b>	Crepes de almendras
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>\$ 27.100 adicionales al plan.</b>

#### MENÚ D2

<b>Entrada:</b>	Ceviche de mango
<b>Carne:</b>	Lomo al jerez Pollo relleno de manzana y jamon en salsa miel moztaza
<b>Arroz:</b>	Primaveral
<b>Papa:</b>	Pipian
<b>Postre:</b>	Queso con dulce de papayuela
<b>Bebida:</b>	Gaseosa
<b>V/u:</b>	<b>\$ 19.000 adicionales al plan.</b>



# MODIFICA TU MENÚ

## Para planes todo incluido

### 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! .

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

## Otras Opciones:

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

#### Menú con lomo

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

### CON COSTO ADICIONAL DE \$16.000

#### Menú sólo lomo,

- Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.300

#### Menú (sin pollo)

- Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u
- Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.
- Sólo con carne de res, 250 gr. aprox

### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 17.000

#### Menú sólo lomo

- Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.



# 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 hierbas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocíneta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. Hogao
10. Chimichurry

## 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
7. Relleno de ciruela y queso

## Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*apio - zanahoria / remolacha - espinaca*)
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. Ungara (cebolla, pimentón, tocíneta, tomate y paprika)

# ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (espinaca, 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 primavera (*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, raices chinas, zanahoria, pimentón.*)

## Papa - Acompañamiento

*Papa en distintas preparaciones:*

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Sauté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
11. Casco de papa

## 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
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe



# 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: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales  
Adición: Croquetas de maduro  
Champiñones rellenos  
Arroz: Arroz primavera  
Papa: Al Vapor  
Postre: Crema de fresas  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V3

Entrada: Ensalada rusa  
Adición: Croqueta de vegetales  
Pimentón relleno  
Arroz: Primavera  
Papa: Cascos de papa  
Postre: Cuajada con melado  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

## MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales  
Adición: Croqueta de frijol  
Champiñones al ajillo  
Arroz: Almendrado  
Papa: Al perejil  
Postre: Queso con dulce de papayuela  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$5.500 adicionales al plan**

**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.

El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un valor adicional. \$4.800

## Menú 1

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: cambio por menú adulto  
sin costo adicional**

## Menú 3

Pechuga a la plancha  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: cambio por menú adulto  
sin costo adicional**

## Menú 5

Salchipapas y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: cambio por menú adulto  
sin costo adicional**

## Menú 2

Mazorcada de pollo  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: cambio por menú adulto  
sin costo adicional**

## Menú 4

Lasagna de pollo, carne o mixta  
Tajadas de pan  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: cambio por menú adulto  
sin costo adicional**



# 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

**VALOR ADICIONAL AL PLAN**  
**\$5.950.000 PARA 170 PERSONAS**

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

*Se obsequia exhibición de flairbartending (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
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 4.800	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
\$ 2.200	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

## 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

## Con costo adicional al plan

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

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

Valor :\$22.000 por persona

## TRADICIÓN

Carnes y quesos semimaduros acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$25.000 por persona

## GRAN RESERVA

Carnes y quesos de larga maduración acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

Valor :\$32.000 por persona

## DELICIA DE MAR

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmón, calamares, langosta y langostinos.

Valor :\$35.000 por persona

## 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

## Acerca del servicio

- Duración del evento, 7 horas continuas *(No incluye tiempos de montaje)*
- No incluye salón *(El cliente lo contrata por cuenta propia)*
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados *(Para dos personas)*
- Degustación sin contrato a \$ 80.000 para dos personas, *(No Reembolsables si contrata el evento)*
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles son propiedad de "Cattleya Eventos".
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo *(Sin saldo pendiente)*
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo *(No cheques)*
- Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor total del Evento.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte 170 – Sur Autopista sur – Oriente Cra 7 – Occidente sujeto a ubicación específica
- Si el cargue es mayor a 15 metros lineales y tercer piso sera cobrado un recargo que asumira el cliente.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

### Forma De Pago

- 1 pago - 10% a la firma del contrato
- 2 pago - 60% diez días antes del evento
- 3 pago - 30% el día del evento antes de servir los alimentos

# \$7.840.000

**Valor Total Del Plan 170 Invitados**

Cordialmente

***Oscar Javier Basto***

Representate legal  
BUFFET BOGOTA