

Catering Eventos

CARTA MENÚ





DATOS DEL CLIENTE

Nombre:

Teléfono:

Celular:

E-mail:

Tipo de evento:

Invitados:

Fecha y hora:

Lugar:



MENÚS GOURMET

OPCIONES DE MENÚ

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

Cada menú es una experiencia que une tradición y sofisticación, un encuentro de sabores pensado para celebrarse con elegancia.

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 Proteína o perril por lomo tiene un costo adicional de \$8.500 c/u. Todos los menús incluyen una o dos Proteínas, arroz, papa, ensalada, bebida y postre. Dependiendo de las Proteínas escogidas, el valor del plato puede variar.

MENÚ A1

V/U: \$26.500

Entrada:	Ensalada Rusa
Proteína:	Carne de res en salsa de vino oporto Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz:	Primavera (arveja, habichuela, zanahoria, pimentón)
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Arroz con leche
Bebida:	Gaseosa

MENÚ B1

V/U: \$26.500

Entrada:	Tortilla de vegetales
Proteína:	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

MENÚ C1

V/U: \$26.500

Entrada:	Ensalada de la casa
Proteína:	Carne de res en salsa a la tocineta y champiñones Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa de maracuyá
Arroz:	Con ajonjolí
Papa:	Croqueta de papa
Postre:	Queso con dulce de papayuela
Bebida:	Gaseosa

MENÚ D1

V/U: \$26.500

Entrada:	Ensalada primaveral
Proteína:	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

- Incluye menaje
- 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 o fuera de Bogotá.

MENÚS

GURMET PLUS

OPCIONES DE MENÚ

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 Proteína o perril por lomo tiene un costo adicional de \$8.500 c/u. Todos los menús incluyen una o dos Proteínas, arroz, papa, ensalada, bebida y postre. Dependiendo de las Proteínas escogidas, el valor del plato puede variar.

MENÚ A2

V/U: \$38.500

- Entrada:** Ensalada César
- Proteína:** Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo cordon blue en salsa al tequila
- Arroz:** Con Ajonjolí
- Papa:** Cascos de papa
- Postre:** Suspiro de merengón con fresas
- Bebida:** Gaseosa

MENÚ B2

V/U: \$51.250

- Entrada:** Crema de tomate - Ramita de albahaca
- Proteína:** Salmón al gruyere marinado al eneldo
Pollo abrigantado en mozzarella
- Arroz:** Primavera (arveja, habichuela, zanahoria, pimentón)
- Ensalada:** Espinacas gratinadas con tomate cherry
- Papa:** Puré amarillo
- Postre:** Mousse de limón
- Bebida:** Gaseosa



MENÚ C2

V/U: \$49.500

- Entrada:** Ceviche de mango
- Proteína:** Rosetones de trucha en salsa de mango
- Arroz:** Verde
- Papa:** Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, mayonesa, finas hierbas)
- Postre:** Crep de almendras
- Bebida:** Gaseosa

MENÚ D2

V/U: \$42.500

- Entrada:** Croquetas de atún y papa
- Proteína:** Lomo de cerdo en salsa BBQ
Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
- Arroz:** Del jardín
- Papa:** Criolla al horno con especias
- Postre:** Mousse de maracuyá
- Bebida:** Gaseosa

OPCIONAL V/U: \$49.500

- Entrada:** Camarones al Ajillo

OPCIONAL

- Bebida:** Jugo Natural V/U: \$6.000
Jugo en Leche V/U: \$8.000



MODIFICA TU MENÚ

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, Proteínas, 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! .

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zucchini, 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 Light (lechuga, apio, pepino, tomate cherry, piña y aderezo)
6. Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
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, zucchini, raíces chinas, zanahoria y pimentón)
13. Ensalada del bosque (Lechuga, mango, zanahoria, uvas, pasas, yogur frutos secos)

CREMAS

- | | | | |
|----|----------------|----|--------------|
| 1. | De champiñones | 5. | Marinera |
| 2. | De tomate | 6. | De choclo |
| 3. | De pollo | 7. | De cebolla |
| 4. | De espinaca | 8. | De vegetales |

OPCIONES ADICIONALES

ADICIONA TU ENTRADA FAVORITA

- | | | |
|----|----------------------|---------------|
| 1. | Ceviche de mango | V/U: \$22.900 |
| 2. | Ceviche de camarones | V/U: \$24.800 |
| 3. | Ceviche de chicharon | V/U: \$22.900 |
| 4. | Tortilla de fruta | V/U: \$24.800 |
| 5. | Patacón con hogao | V/U: \$22.900 |
| 6. | Camarones al ajillo | V/U: \$24.800 |



PROTEÍNA

- | | | | | | |
|----|-----------------------|----|-------------------------|----|-------------------------------|
| 1. | Carne de res y pollo. | 2. | Pernil de cerdo y pollo | 3. | Sólo con pollo, 250 gr. aprox |
|----|-----------------------|----|-------------------------|----|-------------------------------|

OTRAS OPCIONES:

MENÚ CON POLLO

- | | | |
|----|-----------------------|---------------|
| 1. | Lomo de res y pollo | V/U: \$38.500 |
| 2. | Lomo de cerdo y pollo | V/U: \$35.000 |

MENÚ SÓLO LOMO,

- | | | |
|----|---------------------------------------|---------------|
| 1. | Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox | V/U: \$45.000 |
| 2. | Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox | V/U: \$48.500 |

MENÚ (SIN POLLO)

- | | | |
|----|---|---------------|
| 1. | Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u | V/U: \$39.500 |
| 2. | Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox | V/U: \$35.500 |
| 3. | Sólo con Proteína de res, 250 gr. aprox | V/U: \$37.500 |

- | | | |
|----|----------------------------|---------------|
| 4. | Sólo Trucha, 180 gr. aprox | V/U: \$57.000 |
| 5. | Sólo Salmón, 180 gr. aprox | V/U: \$65.500 |

LOMO O PERNIL DE CERDO

CON LAS SIGUIENTES SALSAS:

- | | | | |
|----|---------------------|-----|-----------------|
| 1. | De ciruela | 7. | De lulo |
| 2. | Whisky con Jengibre | 8. | De frutos rojos |
| 3. | De uchuvas | 9. | De lulo |
| 4. | De mango | 10. | De tamarindo |
| 5. | De piña | 11. | De Naranja |
| 6. | De maracuyá | | |

CARNE O LOMO DE RES

CON LAS SIGUIENTES SALSAS:

- | | | | |
|----|---------------------|-----|---------------|
| 1. | Al vino oporto | 7. | champiñones |
| 2. | A las finas hierbas | 7. | Agri dulce |
| 3. | A la pimienta | 8. | A la mostaza |
| 4. | De champiñones | 9. | A la Mexicana |
| 5. | BBQ | 10. | Chimichurri |
| 6. | De tocineta con | | |

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 con ciruela y queso
8. Relleno de espinaca y queso

LOMO O PERNIL DE CERDO

CON LAS SIGUIENTES 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. Agrí dulce
11. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de tomate y naranja)
15. Hungara (Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimienta.)

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. Maíz tierno
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera (arveja, zanahoria, habichuela y pimentón)
14. Al pimentón

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

PAPA EN DISTINTAS PREPARACIONES:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Rodajas de papa al horno
6. Souté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo o blanco
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 frutos Rojos -
4. maracuyá - limón
4. Fresas con crema
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
10. Queso con arequipe





MENÚS VEGETARIANOS

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

MENÚ V1

V/U: \$32.500

- 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

MENÚ V2

V/U: \$32.500

- Entrada:** Tortilla de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones salteados
Arroz: primaveral
Papa: Al vapor
Postre: Fresas con crema
Bebida: Gaseosa

MENÚ V3

V/U: \$32.500

- Entrada:** Crema de espinacas
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Cascos de papa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa

MENÚ V4

V/U: \$32.500 Crema de vegetales

- Entrada:** Croqueta de frijol
Adición: Champiñones al ajillo
Almendrado
Arroz: Al perejil
Papa: Queso con dulce de papayuela
Postre: Gaseosa
Bebida:

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

PENSANDO EN TUS INVITADOS IMPLEMENTAMOS
MENÚS ACORDE A LOS MÁS PEQUEÑOS.

Elige una opción para ellos.

Nota: El cambio de la papa chip por papa a la francesa,

MENÚ 1

V/U: \$16.000

Entrada: Hamburguesa o perro caliente
Adición: Chips de papa
Postre: Copa de gelatina o fresas con crema

MENÚ 2

V/U: \$16.000

Entrada: Mazorcada de pollo
Adición: Queso
Postre: Copa de gelatina o fresas con crema

MENÚ 3

V/U: \$16.000

Entrada: Pechuga a la plancha
Adición: Papa a la francesa
Postre: Copa de gelatina o fresas con crema

MENÚ 4

V/U: \$16.000

Entrada: Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta
Adición: Tajadas de pan
Postre: Copa de gelatina o fresas con crema

MENÚ 5

V/U: \$16.000

Entrada: Salchipapas y nuggets
Adición: Salsas
Postre: Copa de gelatina o fresas con crema



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

PARA PRECIOS ADICIONALES COMUNICARSE CON UN ASESOR

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



VALOR UNITARIO PASABOCAS

Para la cotratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

- | | | | | | |
|--|--------------|---|---------------|--|--------------|
| 1. Patacón con ceviche de camarones | V/U: \$6.800 | 10. Salmón coco loco | V/U: \$10.800 | 19. Cascos de papa con alioli | V/U: \$4.200 |
| 2. Alitas de pollo a la BBQ y mandarina | V/U: \$4.900 | 11. Papitas rellenas de cerdo | V/U: \$5.800 | 20. Marranitas del pacífico | V/U: \$3.400 |
| 3. Alitas de pollo caramelizadas | V/U: \$4.900 | 12. Enyucaditos de carne | V/U: \$5.500 | 21. Tacos rellenos de carne o cerdo | V/U: \$6.000 |
| 4. Mini brocheta de cerdo y piña | V/U: \$6.800 | 13. Croquetas de atún y papa | V/U: \$6.200 | 22. Ceviche de chicharrón | V/U: \$6.500 |
| 5. Mini brochetas de pollo y res | V/U: \$6.800 | 14. Mini pinchos de chorizo y queso | V/U: \$4.800 | 23. Rollitos de ropa vieja | V/U: \$6.000 |
| 6. Roll de ciruela y tocineta | V/U: \$5.500 | 15. Mini rollos orientales con salsa agri dulce | V/U: \$5.200 | 24. Champiñones rellenos de pollo o atún | V/U: \$5.600 |
| 7. Patacón con carne desmechada | V/U: \$6.500 | 16. Canape de mozzarella, tomate y jamón | V/U: \$4.800 | 25. Montaditos de carne o pollo | V/U: \$5.200 |
| 8. Empanaditas tipo coctel de carne o pollo | V/U: \$2.000 | 17. Bastones de pera envueltos en jamón de pavo | V/U: \$5.400 | 26. Mini Sandwich | V/U: \$4.200 |
| 9. Mini volován relleno de sour cream con tocineta | V/U: \$6.200 | 18. Huevos de codorniz montaditos x4 | V/U: \$5.600 | 27. Mini Perros o Hamburguesas | V/U: \$6.800 |
| | | | | 28. Mini deditos de queso | V/U: \$3.500 |

MESA DE SNACKS

V/U: \$330.000

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

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 Proteínas 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.

TRADICIÓN

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

GRAN RESERVA

Elegimos los mejores quesos y Proteínas, 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.

LIGHT

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

PROTEÍNAS FRÍAS:

1. Jamón ahumado
2. Jamón cordero
3. Jamón de cerdo
4. Jamón de pollo
5. Pechuga de pavo

PROTEÍNAS FRÍAS:

1. Queso campesino
2. Queso doble crema
3. Queso gruyere
4. Queso holandés
5. Queso mozzarella
6. Queso paipa
7. Queso pera
8. Queso sabana





DESAYUNOS

Buffet Bogotá 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.

Minimo 40 platos en adelante

DESAYUNO AMERICANO

V/U: \$25.400

1. Jugo natural de naranja
2. Porción de fruta (Fresas)
3. Omelette con jamón y queso.
4. Bacon (tocineta)
5. Bebida caliente (café o chocolate)
6. Pancakes con sirope.

DESAYUNO ROLO

V/U: \$25.400

1. Jugo natural de naranja
2. Tamal
3. Arepa con queso y panes variados
4. Queso campesino
5. Chocolate.

DESAYUNO LIGERO

V/U: \$25.400

1. Jugo natural de mandarina
2. Porción de Fruta (kiwi y fresa)
3. Cereal con yogurt
4. Queso Campesino
5. Bebida caliente (Té o chocolate light)
6. Tostada o pan integral

DESAYUNO EXPRESS

V/U: \$25.400

1. Jugo natural (naranja, papaya o piña)
2. Sandwich con queso y jamón
3. Plato de frutas (fresas, melón, papaya y banano)
4. Huevos pericos
5. Panes variados, mantequilla o mermelada
6. Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO ARRIERO

V/U: \$25.400

1. Jugo natural (naranja o piña)
2. Calentado paisa (frijol y arroz)
3. Huevo frito y tajada de maduro
4. Minichorizo
5. Arepa paisa
6. Queso campesino
7. Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO TRADICIONAL

V/U: \$25.400

1. Jugo natural (naranja)
2. Caldo de costilla
3. Huevos campesinos (maíz, queso y jamón)
4. Arepa con queso
5. Panes
6. variados mantequilla, mermelada
Queso campesino
Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO CASERO

V/U: \$25.400

1. Jugo natural (naranja o papaya)
2. Changua en leche, cilantro, huevo y trocitos de tostadas
3. Porción fruta
Almojábana
4. Bebida caliente (café o chocolate)
5. Panes variados mantequilla y mermelada.
- 6.

DESAYUNO ESPECIAL

V/U: \$25.400

1. Jugo Natural (papaya o piña)
2. Porción de fruta
3. Carne en bistec
4. Arroz
5. Tajada de maduro
6. Huevos revueltos
7. Bebida caliente (café o chocolate)

ADICIONALES PARA DESAYUNOS

Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).

Cada adicional tiene un costo de \$5.000 por persona:

1. Porción de huevos.
2. Porción de fruta.
3. Porción de queso.
4. Panes variados.



COFFEE BREAK

MAXIMO 40 COFFE BREAKS EN ADELANTE.

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

V/U: \$17.500

1. Sandwich
2. Jugo néctar de fruta
3. Manzana o pera
4. Barra de cereal.

OPCIÓN 3

V/U: \$15.500

1. Croissant bocadillo, queso ó jamón
2. Avena en Caja
3. Granadilla o durazno.

OPCIÓN 5

V/U: \$16.500

1. Pastel de carne o pollo
2. Ponimalta
3. fruta (manzana o duraznos)

OPCIÓN 2

V/U: \$18.500

1. Wrap de pavo, queso y lechuga
2. Chips de papas
3. Té o gaseosa
4. Mandarina

OPCIÓN 4

V/U: \$12.500

1. Torta de vainilla
2. Yogurt
3. Porción de fruta.

OPCIÓN 6

V/U: \$14.500

1. Perro Caliente en wrap
2. Chips de papas o yuquitas
3. Gaseosa.



MENÚS TÍPICOS COLOMBIANOS

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

AJIACO CAPITALINO

V/U: \$26.500

1. Crema leche y alcaparras
2. Pierna Pernil
3. Arroz blanco
4. Aguacate
5. Mazorca
6. Jugo natural o gaseosa

SOBREBARRIGA AL GUSTO

V/U: \$26.500

1. Sobrebarriga dorada
2. Arroz blanco
3. Papas chorreadas
4. Ensalada de aguacate
5. Jugo natural o gaseosa

ARROZ TRIFÁSICO

V/U: \$26.500

1. Pollo
2. Res
3. Cerdo
4. Chorizo
5. Verduras
6. Papa (criolla o francesa o chips)
7. Ensalada tradicional.

FRIJOLADA

V/U: \$26.500

1. Frijoles con tocino
2. Arroz blanco
3. Proteína molida
4. Aguacate - arepa blanca
5. Patacón
6. Chicharrón - chorizo - huevo frito
7. Jugo natural o gaseosa

BISTEC A CABALLO

V/U: \$26.500

1. Arroz blanco
2. Papas en casco
3. Ensalada tradicional (lechuga, tomate, cilantro, aguacate y aderezo)
4. Jugo natural o gaseosa

IMPORTANTE

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plástico desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si desea recipientes ecológicos \$8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reservas forma de pago 60%

OPCIONES DE JUGO

- | | | |
|--------------|------------------------|---------------------|
| 1. Maracuyá | 5. Guayaba | 9. Mango |
| 2. Mora | 6. Piña | 10. limón mandarina |
| 3. Lulo | 7. Limonada con panela | |
| 4. Guanabana | 8. Naranja | |





MENÚ CASERO

Nuestro menú casero te ofrece una alternativa económica e informal.

MENÚ C1

v/u: \$22.800

1. Frijol con tocino
2. Arroz blanco
3. Huevo frito
4. Tajada de plátano maduro
5. Jugo fruta de temporada

MENÚ C2

v/u: \$22.800

1. Crema de verduras
2. Arroz con pollo y verduras
3. Papa criolla dorada
4. Huevo cocido / salsa de tomate
5. Ensalada de lechuga, cebolla y tomate
6. Jugo fruta de temporada

MENÚ C3

v/u: \$22.800

1. Crema de pollo con champiñones
2. Arroz blanco
3. Espagueti en leche
4. Albondigas en salsa criolla
5. Ensalada de cebolla, tomate, zanahoria y cilantro
6. Jugo fruta de temporada

MENÚ C4

v/u: \$22.800

1. Sopa sancochito
2. Arroz blanco
3. Gulash de Proteína y verduras
4. Papas criollas doradas
5. Aguacate
6. Jugo fruta de temporada

MENÚ C5

v/u: \$22.800

1. Crema de vegetales
2. Pierna pernil de pollo en salsa criolla
3. Arroz blanco
4. Papa salada
5. Ensalada roja
6. Jugo fruta de temporada

IMPORTANTE

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plastico- desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si deseas recipientes ecologicos \$8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reservas forma de pago 60%

MENÚ CREPES

CREPES DE POLLO

- | | | | | | |
|-------------------------------|---------------|--|---------------|---|---------------|
| 1. Pollo y queso | V/U: \$22.900 | 6. Pollo Peruano | V/U: \$18.500 | 8. Pollo Thai | V/U: \$18.500 |
| 2. Pollo, queso y champiñones | V/U: \$24.800 | Tipica preparación del aji de gallina limeño con un ligero toque de picante. | | Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcs de aguacate y frijolitos | |
| 3. Pollo, brócoli y queso | V/U: \$24.800 | 7. Pollo Mexicano | V/U: \$18.500 | 9. Pollo Jalisco | V/U: \$18.500 |
| 4. Pollo al curry | V/U: \$22.900 | Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y aji (lijeramente picante). | | Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá. | |
| 5. Pollo, espinaca y queso | V/U: \$24.800 | | | | |

CREPES DE CARNE

- | | | | | | |
|------------------------------|---------------|--|---------------|--|---------------|
| 1. Ternera | V/U: \$22.900 | 4. Cerdo agri dulce | V/U: \$23.800 | 6. De la casa | V/U: \$18.500 |
| 2. Ternera, espinaca y queso | V/U: \$24.800 | Cerdo desmechado, acompañado de aguacate y salsa agri dulce. | | Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre pure de plátano maduro, acompañado de crema agria, aguacate y pico de gallo. | |
| 3. Ternera y champiñones | V/U: \$24.800 | 5. Mexicano | V/U: \$18.500 | | |
| | | Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y aji. | | | |



CREPES DE MAR

- | | | | | | |
|--|---------------|--|---------------|---|---------------|
| 1. Atún en salsa de la casa | V/U: \$22.900 | 3. Camarones con espinaca | V/U: \$18.900 | 4. Crepe de salmón | V/U: \$18.900 |
| 2. Frutos del bosque | V/U: \$18.900 | Al curry, al ajillo o en salsa de la casa. | | Con crema agria y cebollin, acompañado de lechugas. | |
| Al curry, al ajillo o en salsa de la casa. | | | | | |

CREPES DULCES

- | | | | |
|---------------------|---------------|--|---------------|
| 1. Arequipe | V/U: \$22.900 | 5. Frutos del bosque | V/U: \$18.900 |
| 2. Arequipe y queso | V/U: \$24.800 | Frutos rojos con helado de vainilla y crema chantilly. | |
| 3. Guayaba y queso | V/U: \$22.900 | | |



MENÚ PASTAS Y LASAGÑAS

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

PASTAS

V/U: \$28.900

- | | | | | | |
|----|------------|----|--------|----|------------|
| 1. | Spaguetti | 3. | Penne | 5. | Fettuccini |
| 2. | Tallarines | 4. | Rotini | | |

SALSAS

- | | | | | | |
|----|-------------|----|-------------|-----|------------|
| 1. | Marinera | 4. | - Boloñesa | 7.. | - Barbacoa |
| 2. | - Carbonara | 5. | - Al ajillo | | |
| 3. | - Pesto | 6. | - Alfredo | | |

PASTAS

- | | | | | | |
|----|-------------|---------------|----|------------------|---------------|
| 1. | Tradicional | V/U: \$23.800 | 2. | Arequipe y queso | V/U: \$23.800 |
|----|-------------|---------------|----|------------------|---------------|

SALSAS

- | | | | | | |
|----|----------------|----|----------------|----|---------------|
| 1. | Pollo y queso | | | | |
| 2. | Cerdo y queso | 5. | pollo) | 7. | y queso |
| 3. | Boloñesa | | Pollo, queso y | | De platano de |
| 4. | Mixta (carne y | 6. | champiñones | | carne o pollo |
| | | | Espinaca | | |



MENÚ PARRILLAS

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

LLANERA

V/U: \$48.500

1. Carne a la llanera
2. Pechuga
3. Costillas de cerdo
4. Papa salada
5. Yuca
6. Arepa boyacense
7. Aji casero
8. Guacamole

SANTANDEREANA

V/U: \$48.500

1. Carne oreada
2. Costillas de cerdo caramelizada
3. Chorizo de cerdo ahumado
4. Plátano maduro
5. Papa Salada
6. Arepa de maíz pelado
7. Aji casero
8. Guacamole



HAMBURGUESA A LA PARRILLA

CLASICA

V/U: \$28.500

1. 150 gr. de Carne de res
2. Pan
3. Lechuga
4. Tomate
5. Queso
6. Papa a la francesa
7. Gaseosa

ESPECIAL

V/U: \$32.500

1. 225 gr. de Carne de res
2. Tocineta
3. Jamón
4. Pan
5. Lechuga
6. Tomate
7. Queso
8. Papa a la francesa
9. Gaseosa

MENÚ PAELLAS

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

MENÚ P1 - MARINERA (600GRS POR PORCIÓN)

v/u: \$55.000

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

- | | | |
|--------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1. Langostinos (3 por porción) | 5. Mejillón verde | 9. Azafrán |
| 2. Camarón tigre | 6. Filete de pescado | 10. Aceite de oliva |
| 3. Calamar en anillos | 7. Arroz parbolizado | |
| 4. Pulpo | 8. Verduras | |

MENÚ P2 - CARNES (650GRS POR PORCIÓN)

v/u: \$60.000

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

- | | | |
|------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. Chorizo Español | 5. Costilla de cerdo | 9. Arroz parbolizado |
| 2. Chorizo tradicional | 6. Pulpa de cerdo | 10. Azafrán |
| 3. Calamar en anillos | 7. Ternera | 11. Aceite de oliva |
| 4. Pollo | 8. Colombina de pollo | 12. Verduras |

MENÚ P3 - CARNES (650GRS POR PORCIÓN)

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

- | | | |
|-----------------------|------------------------|---------------------|
| 1. Camarón tigre | 6. Chorizo tradicional | 11. Azafrán |
| 2. Calamar en anillos | 7. Pollo | 12. Aceite de oliva |
| 3. Pulpo | 8. Costilla de cerdo | 13. Chorizo Español |
| 4. Mejillón verde | 9. Pulpa de cerdo | |
| 5. Arroz parbolizado | 10. Verduras | |

Agregue 2 ó 3 langostinos por porción

PORCIÓN

sin langostino:

v/u: \$29.900

PORCIÓN

con 2 langostinos:

v/u: \$32.900

PORCIÓN

con 3 langostinos:

v/u: \$35.900



MENÚ TEPPANYAKI

SELECCIONA LOS INGREDIENTES DE TU PREFERENCIA

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.

V/U: \$55.800

PROTEÍNAS

1. Res
2. Cerdo
3. Pollo
4. Pulpo
5. Camarones
6. Palmitos de cangrejo
7. Camaron Tigre
8. Calamar

BASES

1. Arroz blanco
2. Fideos de trigo
3. Fideos de chuca

VERDURAS

1. Champiñones
2. Raíces chinas
3. Espinaca
4. Alverja
5. Pimentón



ACERCA DEL SERVICIO

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos meseros y/o auxiliares de cocina se maneja un costo adicional.
- Incluye todo el menaje necesario vajilla, cristalería, cubiertos para la prestación del servicio contratado.
- 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 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.
- - Cra. 71D # 49A - 52 Normandía
- - Agenda tu cita Personal o Virtual con un Asesor para más información llamar al 3153080275.
- Después de contratado el servicio no se reembolsa el dinero, se puede aplazar hasta 90 días calendario de lo contrario no se retorna el dinero.

FORMA DE PAGO

1. 60 % contrato
2. 40 % Contra-entrega
(cliente asume retenciones)