

## BIENVENIDO A LA CARTA MENÚ

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

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo 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.

CARTA MENÚ / PÁGINA		CARTA MENÚ / PÁGINA	
Menú con dos carnes	1 a 2	Canelones	5
Menú con una o tres carnes	2 a 4	Pasabocas	5
Organice su menú	2 a 4	Almuerzos típicos	6
Menú infantil	4	Paellas	6
Omelettes	5	Almuerzos económicos empacados	7
Crepes	5	Desayunos	8
Lasagnas	5	Refrigerios	9

## MENÚ CON DOS CARNES - servicio buffet

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>A</b> Carne y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.222	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.777	\$ 16.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.333	\$ 15.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.666
<b>B</b> Lomo de res y pollo	\$ 19.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.777	\$ 19.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.333	\$ 18.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.666	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.888
<b>C</b> Lomo de cerdo y pollo	\$ 19.100 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.222	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.777	\$ 18.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.222	\$ 17.500c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.444

- Los menús incluyen 2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida.
- Incluyen el menaje (platos, cubiertos y vaso de cristal) y asistentes a su evento para servirlo.
- Tenga en cuenta que es necesario 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 consulte la sección alquileres

Menú A1 - Carne y pollo	Menú A2 - Carne y pollo
Carne de res en salsa de champiñones y tocineta Pechuga rellena de queso en salsa de kiwi Arroz remolachino Ensalada primavera Papa a la crema Postre: Mus de fresa Bebida: Un vaso de gaseosa	Carne de res en salsa borracha Pechuga rellena de espinaca en salsa al queso Arroz primavera Ensalada cesar Puré amarillo Postre: Mus de maracuyá Bebida: Un vaso de gaseosa
Menú A3 - Carne y pollo	Menú A4 - Pernil de cerdo y pollo
Carne de res en salsa al vino Pechuga rellena de queso y espinaca en salsa de frutos secos Arroz con zanahoria y pasitas Ensalada de conchitas Papa al perejil Postre: Mus de mora Bebida: Un vaso de gaseosa	Pernil de cerdo en salsa de frutos confitados Pechuga rellena de jamón y queso en salsa de champiñones Arroz bicolor (apio y zanahoria) Ensalada del jardín Papa al perejil Postre: Queso con dulce de papayuela Bebida: Un vaso de gaseosa

**Menú B5 - Lomo de res y pollo**

Lomo de res en salsa de espárragos  
Pechuga rellena con pera y manzana en salsa de mango  
Arroz almendrado  
Ensalada californiana  
Croqueta de papa  
Postre: Mus de guanábana  
Bebida: Un vaso de gaseosa

**Menú B6 - Lomo de res y pollo**

Lomo de res en salsa a la mostaza con estragón  
Pechuga de espinaca en salsa de vino con almendras  
Arroz de coco  
Ensalada tortilla de vegetales  
Papa a la parmesana  
Postre: Mus de curuba  
Bebida: Un vaso de gaseosa

**Menú C7 - Lomo de cerdo y pollo**

Lomo de cerdo en salsa de tamarindo  
Pechuga a la florentina en salsa curry  
Arroz playero  
Ensalada de espárragos y frutas  
Pure torneado  
Postre: Durazno en almíbar con queso  
Bebida: Un vaso de gaseosa

**Menú C8 - Lomo de cerdo y pollo**

Lomo de cerdo en salsa de agrás  
Pechuga rellena de vegetales en salsa al brandi  
Arroz con especias y frutos secos  
Ensalada waldorf  
Croqueta de papa  
Postre: Bananos a la naranja  
Bebida: Un vaso de gaseosa

 **ORGANICE SU MENÚ - servicio buffet**

Todos los platos incluyen una, dos o tres carnes, un arroz, papa, ensalada, postre, y bebida (incluye menaje).  
Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para organizar su plato:

- El precio del menú lo determina las carnes escogidas. \* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.
- Si escoge solo una carne, la porción de ésta es más grande (250 gr aprox.).
- 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.
- Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox.).
- Revise la siguiente tabla de precios, luego organice su menú en las páginas siguientes.

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>A</b> Carne y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.222	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.777	\$ 16.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.333	\$ 15.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.666
<b>B</b> Lomo de res y pollo	\$ 19.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.777	\$ 19.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.333	\$ 18.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.666	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.888
<b>C</b> Lomo de cerdo y pollo	\$ 19.100 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.222	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.777	\$ 18.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.222	\$ 17.500c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.444
<b>D</b> Sólo con 1 carne Res, pollo o cerdo	\$ 19.100 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.222	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.777	\$ 18.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.222	\$ 17.500c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.444
<b>E</b> Con 2 carnes res y cerdo	\$ 19.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.777	\$ 19.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.333	\$ 18.600 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.666	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.888

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>F</b> Con 3 carnes Res, pollo o cerdo	\$ 20.300 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.555	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.111	\$ 19.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.555	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.777
<b>G</b> Sólo con lomo de res (250 gr. aprox)	\$ 21.800 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 24.222	\$ 21.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 23.777	\$ 20.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 23.222	\$ 20.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.666
<b>H</b> Sólo con lomo de cerdo (250 gr. aprox)	\$ 20.800 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 23.111	\$ 20.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.666	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.111	\$ 19.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.555
<b>I</b> Lomo de res y lomo de cerdo	\$ 22.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 24.666	\$ 21.800 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 24.222	\$ 21.200 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 23.555	\$ 20.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.777

#### INSTRUCCIONES PARAR ORGANIZAR SU MENÚ

De acuerdo a la tabla de precios, organice su menú (incluye menaje + chef + 1 bebida).

**1, 2 ó 3 carnes + arroz + acompañamiento + ensalada + postre**

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

#### CARNE O LOMO DE RES

##### Lomo ó Carne de res con las siguientes salsas:

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

#### CARNE O LOMO DE CERDO

##### Lomo ó Carne cerdo con las siguientes salsas:

- salsa de ciruela
- salsa de fresa
- salsa de uchuvas
- salsa de manzanas
- salsa de piña
- salsa de maracuyá
- salsa al agrás
- salsa de finas hierbas
- salsa de frutos confitados
- salsa de tamarindo
- salsa de kiwi

#### PECHUGA DE POLLO

##### Pechuga en las siguientes preparaciones:

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

##### Pechuga con las siguientes salsas:

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

#### ARROZ

##### Arroz en distintas preparaciones:

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

**PAPA - ACOMPAÑAMIENTO**

**Papa en distintas preparaciones y presentaciones:**

- papas al ajillo
- papas al perejil
- papas a la parmesana
- papa al vapor
- papa pipian
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)
- papa a la crema
- puré amarillo
- torta de papa
- croquetas de papa

**POSTRE**

**Postre**

- cuajada con melado
- Brevas con arequipe
- mus de Mango
- mus de Mora
- mus de Fresa
- mus de Maracuyá
- mus de Guanábana
- Queso con dulce de papayuela
- Bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados
- Durazno en almibar con queso

**ENSALADAS**

**Ensaladas**

- Roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- ensalada cesar (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada del jardin (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada primavera (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacin, cebollitas, salsa)

Fin de la sección "Organice su menú".



**MENÚS INFANTILES / sujeto a contratación de buffet para adultos**

Los menús a continuación son pensados en los niños menores de 8 años que asistan a su evento.

Descripción del menú	5 a 19 invitados	20 a 29 invitados	30 a 39 invitados	40 o más invitados
<b>J</b> Menú infantil Mínimo 5 menús por buffet	\$ 14.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 16.555	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.200c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.666	\$ 12.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.111

**Menú J1 - Infantil**

Pechuga a la plancha y nuggets  
Chips de papa y Copa de gelatina

**Menú J2 - Infantil**

Lasagna de pollo, carne o mixta  
Tajadas de pan y Copa de fruta o gelatina

**Menú J3 - Infantil**

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa y Copa de gelatina

**Menú J4 - Infantil**

Pan kooc de pollo  
Copa de gelatina

## MENÚS SENCILLOS - servicio buffet

Los menús a continuación incluyen el menaje (platos, cubiertos y vaso de cristal) y un chef asiste a su evento para servirlo (no incluye meseros). \* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.

Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox. en Bogotá).

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

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>K</b> Crepes, canelones, lasagnas y omelettes	\$ 14.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 16.555	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.200c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.666	\$ 12.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.111

### Menú - Crepes

- Crepes frutas con helado
- Crepes hawayanos
- Crepes de pollo
- Crepes mixtos de carnes

### Menú - Canelones

- Pollo y bechamel
- Espinaca, jamón y queso con 2 salsas
- Carne, verdura y queso

### Menú - Lasagnas

- Lasagna pollo y carne
  - Lasagna pollo
  - Lasagna carne
  - Lasagna pollo y jamon
  - Lasagna mexicana
  - Lasagna de verduras
- Las lasagnas se acompañan con una fruta y tajadas de pan

### Menú - Omelettes

- Omelettes de camarones  
(tortilla de huevo rellena de camarones y gratinados con queso parmesano)
  - Omelette especial  
(tortilla de huevo rellena con camarones, champiñones y pollo)
  - Omelettes de pollo y jamón
  - Omelettes de pollo y champiñones
  - Omelettes de pollo
- Los omelettes se acompañan con una ensalada.



## PASABOCAS

### PASABOCAS

Pasabocas	v/u
Empanaditas cocteleras de carne y pollo	\$ 1.100
Colombinas de pollo a la BBQ	\$ 2.500
Huevos de codorniz con salsa rosada x 3	\$ 1.300
Pinchitos de papa y salchicha	\$ 1.800
Pinchitos de cerdo y piña	\$ 2.000
Pinchitos de pollo y res	\$ 2.000
Pinchos de ciruela y tocineta	\$ 2.500
Antipasto con galletas de ajonjolí	\$ 1.500
Albondigas a la diablo	\$ 2.300
Alitas de pollo en salsa Golf	\$ 2.500
Patacón carne desmechada	\$ 2.500
Fileticos de pollo grillé	\$ 2.600
Patacón con ceviche de Camarón	\$ 3.500
Tapas de Salmón Rosado	\$ 3.800

Sujetos a contratación de otros servicios con la empresa, se vende un mínimo de **100 unidades por referencia**.

Sujetos a disponibilidad, conveniencia de negocio y cambios de precio sin previo aviso.

No incluye personal de servicio, mesas ni mantelería; únicamente los pasabocas contratados; se entregan en bandejas, debidamente empacados.

El servicio de transporte corre por cuenta del cliente, a menos que el cliente tenga otro servicio contratado con la empresa y la hora de servicio sea conveniente para las dos partes.

(consulte un asesor)\*\* Aplican condiciones y restricciones.



### ALMUERZOS PLATOS TÍPICOS - buffet

\* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.  
Los menús a continuación incluyen el menaje (platos, cubiertos y vaso de cristal) y asistentes para servirlo (no incluye meseros). *Forma de pago: 30% contrato y 70% contraentrega y/o antes de servir.*  
Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox. en Bogotá).

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>T</b> Almuerzo típico tipo buffet	\$ 16.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.222	\$ 16.100 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.888	\$ 15.800 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.555	\$ 15.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.222

**Típico T1**

- Ajiaco santafereño, Crema de leche y Alcaparras
- Arroz
- Pierna pernil
- Aguacate
- Mazorca
- Postre Queso con Dulce de Papayuela
- Bebida Jugo natural de Lulo

**Típico T2**

- Cazuela de frijoles con manitas de cerdo
- Arroz
- Aguacate
- Tajadas de plátano maduro
- Chicharrón
- Postre cuajada con Melao
- Bebida Jugo Natural de Mora

**Típico T3**

- Sobre barriga dorada
- Arroz blanco
- Papas chorreadas
- Ensalada con aguacate
- Postre brevas con Arequipe
- Bebida Jugo Natural de Mayacuyá

**Típico T4**

- Lengua en salsa criolla
- Arroz blanco
- Yuca y Papas chalequeadas
- Ensalada verde
- Postre brevas con arequipe
- Bebida Jugo Natural de Lulo



### PAELLAS

\* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.  
**SENCILLA:** Carne de Res, Pollo o Cerdo, Camarones, Langostino, Mejillones, Pescado, Calamar. Acompañada de ensalada, pan francés y bebida gaseosa.

**MIXTA ESPECIAL:** Carne de Res, Cerdo, Pollo, Pescado, Camarones, Langostino, Pulpo, Calamar, Mejillones, Almejas, Chipichipis, Palmitos de cangrejo, Chorizo, acompañada de ensalada, pan francés y bebida gaseosa.

*Forma de pago: 30% contrato y 70% contraentrega y/o antes de servir.*

**Incluyen:** Menaje (platos, cubiertos y vaso de cristal) y personal que la sirve. (NO incluye meseros, mantelería ni mobiliario).  
Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox. en Bogotá).

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>P S</b> Paella Sencilla	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 19.222	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.777	\$ 16.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 18.333	\$ 15.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 17.666
<b>P M</b> Paella Mixta Especial	\$ 20.300 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.555	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 22.111	\$ 19.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 21.555	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 20.777

**Servicio adicional a paella:** Copa de Sangría: 4.500 c/u (cantidad mínima 40 copas)



## ALMUERZOS ECONOMICOS EMPACADOS - se entregan empacados

Los menús a continuación se entregan en bandeja individual (empaque de hycopor y un operario).

Forma de pago: 30% contrato y 70% contraentrega. \* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.

Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox. en Bogotá).

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>E</b> Almuerzo Económico empacado	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. Precio normal \$ 11.000	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. Precio normal \$ 11.000	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. Precio normal \$ 11.000	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. Precio normal \$ 11.000

### Almuerzo Económico - Empacado E1

Sopa de Fideos  
Arroz Blanco  
Lentejas  
Sobrebarriga Dorada  
Tajada de Plátano Maduro  
Ensalada Lechuga Pepino y Tomate  
Jugo Natural Mango

### Almuerzo Económico - Empacado E2

Frijol con Tocino  
Arroz Blanco  
Carne Molida  
Huevo frito  
Tajada de Plátano Maduro  
Arepa / Aguacate  
Limonada de Panela

### Almuerzo Económico - Empacado E1

Crema de Vegetales  
Pierna- perril en salsa criolla  
Arroz Blanco  
Papa Salada  
Ensalada roja  
Jugo Natural Lulo

### Almuerzo Económico - Empacado E2

Crema de Pollo con Champiñones  
Arroz Blanco  
Pasta en Leche  
Albondigas en Salsa criolla  
Ensalada Cebolla Tomate Zanahoria Cilantro  
Jugo Natural Mora

### Almuerzo Económico - Empacado E1

Consomé de Pollo  
Arroz con Pollo y Verduras  
Chips de Papa  
Huevo Cocido / Salsa de Tomate  
Ensalada Lechuga Cebolla Tomate  
Jugo Natural Maracuyá

### Almuerzo Económico - Empacado E2

Sopa Sancochito  
Arroz Blanco  
Goulash de Carne y Verduras  
Papas Criollas Doradas  
Tajada Plátano Maduro  
Aguacate  
Jugo Natural Tomate de árbol



**DESAYUNOS - servicio buffet** \* Para Empresas y/o personas Jurídicas sólo 5% de descuento sobre el Precio normal.

Los menús a continuación incluyen el menaje (platos, cubiertos y vaso de cristal) y asistentes para servirlo (no incluye meseros). Forma de pago: 30% contrato y 70% contraentrega y/o antes de servir.

Tenga en cuenta que es necesario sumar el valor de transporte de los alimentos (\$60.000 aprox. en Bogotá).

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

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
<b>M</b> Desayunos	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.333	\$ 12.700 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 14.111	\$ 12.500 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 13.888	\$ 12.400 c/u para pago en efectivo. *Precio normal \$ 13.555

**Desayuno M1 - Americano**

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

**Desayuno M2 - Imperial**

Jugo Natural (papaya o piña)  
Porción Fruta de Temporada  
Carne en Bistec, arroz, patacona y huevo frito  
Panes variados, Mantequilla, mermelada  
Bebida Caliente (café o chocolate)

**Desayuno M3 - Capital**

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

**Desayuno M4 - Tradicional**

Jugo natural (naranja o piña)  
Tamal Tolimense  
Almojábana  
Arepas y pan de sal, Mantequilla  
Queso campesino  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno M5 - De remate**

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

**Desayuno M6 - Campesino**

Jugo natural (naranja)  
Caldo de costilla  
Huevos tortilla  
Almojábana  
Panes variados, Mantequilla, mermelada  
Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella)  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno M7 - Rolo**

Jugo natural (naranja o papaya)  
Changua en leche, cilantro y huevo, Trocitos de tostadas  
Porción Fruta  
Buñuelo  
Bebida caliente (café o chocolate)  
Panes variados, Mantequilla y mermelada

**Desayuno M8 - Express**

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

**Desayuno M9 - Sabanero**

Jugo Natural (piña o naranja)  
Carne en Bistec, huevo frito, arroz, arepa blanca  
Panes variados Mantequilla, queso campesino  
Bebida Caliente (café o chocolate)

**Desayuno M10 - Supremo**

Avena fría o jugo natural, Porción fruta de temporada  
Consomé de pollo, Huevos rancheros  
Croissant, Queso mozzarella  
Bebida Caliente (café o chocolate)





## REFRIGERIOS

Cada uno se entrega en empaque individual

Es necesario sumar el transporte de \$30.000 adicionales (dentro de Bogotá).

Se atienden mínimo 50 refrigerios (de una misma referencia).

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

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo 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.

### Refrigerio N1 - \$ 4.900

Torta de queso  
Yogurth Bolsa  
Fruta de temporada  
Golosina

### Refrigerio N2 - \$ 4.900

Pastel carne o pastel pollo  
Jugo bolsa  
Fruta de temporada  
Golosina

### Refrigerio N3 - \$ 4.900

Croissant bocadillo, queso ó jamón  
Avena en bolsa, Fruta de temporada  
Golosina

### Refrigerio N4 - \$ 4.900

Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón y mayonesa)  
paquete de papas  
Jugo caja, Golosina

### Refrigerio N5 - \$ 5.900

Perro caliente  
Paquete de papas  
Gaseosa pequeña, Golosina

### Refrigerio N6 - \$ 7.900

Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas)  
Paquete de papas  
Gaseosa pequeña, Golosina

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Aura María Peña*

Representante Legal



Recomendamos Ver  
Alquileres para eventos  
Planes todo incluido  
en nuestra web

