



## MENÚ DOS CARNES

pág. 2



## MENÚ LÍNEA ECONÓMICA

pág. 5



## PLATOS TÍPICOS

pág. 6



## MENÚ CASERO EMPACADO

pág. 7



## CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS

pág. 8



## PAELLAS

pág. 9



## PARRILLADAS

pág. 10



## DESAYUNOS BUFFET

pág. 11



## DESAYUNOS EMPACADOS

pág. 13



## REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

pág. 14



## TABLAS DE QUESO

pág. 15



## PASABOCAS Y COPA DE VINO

pág. 16



## PASABOCAS Y CÓCTELES

pág. 17



## ESTACIONES DE CAFÉ

pág. 18



**MENÚ DOS CARNES** Almuerzos y Cenas



- Los menús incluyen 2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida.
- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

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

**MENÚ CON DOS CARNES - Servicio buffet**

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>A</b> Carne res y pollo o Pernil cerdo y pollo	<b>\$ 33.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.800 *Precio normal \$ 37.000	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.600 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 27.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.400 *Precio normal \$ 31.000	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800	<b>\$ 24.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.300 *Precio normal \$ 27.700
<b>B</b> Lomo de res y pollo	<b>\$ 38.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.000 *Precio normal \$ 43.200	<b>\$ 34.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.800	<b>\$ 32.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.600 *Precio normal \$ 36.500	<b>\$ 31.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.600 *Precio normal \$ 35.400	<b>\$ 30.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.500 *Precio normal \$ 34.300	<b>\$ 29.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200
<b>C</b> Lomo de cerdo y pollo	<b>\$ 35.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 37.900 *Precio normal \$ 39.900	<b>\$ 31.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.700 *Precio normal \$ 35.500	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.600 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 28.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 30.500 *Precio normal \$ 32.200	<b>\$ 27.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.500 *Precio normal \$ 31.100	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900

**EJEMPLOS MENÚ 2 CARNES**

Para organizar su propio menú revise la siguiente página

**Menú A1 - Carne y pollo**

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

**Menú A4 - Pernil de cerdo y pollo**

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

**Menú B1 - Lomo de res y pollo**

Entrada: Ensalada roll de vegetales  
Lomo de res en salsa cazadora  
Pechuga rellena con pera y manzana en salsa al vino  
Arroz con raíces y salsa de solla  
Papa al cebollín  
Postre: Mus de guanábana  
Bebida: Un vaso de gaseosa

**Menú C1 - Lomo de cerdo y pollo**

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

Organice su menú en las siguientes dos páginas ➡

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.



**ORGANICE SU MENÚ DOS CARNES**

- El precio del menú lo determina las carnes escogidas (130 gr aprox. c/u), si escoge solo una carne, la porción de ésta es más grande (250 gr aprox.), el valor aumenta, consulte un asesor.
- Puede hacer las combinaciones que considere, recuerde que tendrá la asesoría de un chef profesional para determinar la viabilidad de su plato en cuanto a sabor, color, presentación, etc.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$80.000 aprox. en Bogotá.

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

**INSTRUCCIONES PARA ORGANIZAR SU MENÚ**

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

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

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

**CARNE O LOMO DE RES**

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

- salsa al vino
- salsa borracha
- salsa a la pimienta
- salsa a la barbacoa
- salsa parrilla
- salsa a las finas hierbas
- salsa cazadora
- salsa de tocineta con champiñones

**CARNE O LOMO DE CERDO**

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

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

**PECHUGA DE POLLO**

**Pechuga en las siguientes preparaciones**

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

**Pechuga con las siguientes salsas**

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

**ARROZ**

**Arroz en distintas preparaciones**

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



**Dirección oficina**  
Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**  
679 6625  
321 387 5727



**Horario de atención**  
L - V 8:30 am - 5:30 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**EventosBogota.com**  
contacto@eventosbogota.com  
eventosbogota.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**



3



**volver a carta menú**

línea económica

platos típicos

económicos empacados

lasagnas

paellas



**PAPA - ACOMPAÑAMIENTO**

**Papa en distintas preparaciones y presentaciones**

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

**POSTRE**

**Postre**

- mousse de fresa
- mousse de mora
- mousse de limón
- mousse de mango
- mousse de maracuyá
- mousse de guanábana
- porción cuajada con melado
- porción brevas con arequipe
- durazno en almibar con queso
- queso con dulce de papayuela

**ENSALADAS**

**Entrada / Ensalada**

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

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

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

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**MENÚ LÍNEA ECONÓMICA** Almuerzos y Cenas



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>ECONÓMICO</b> Menú económico tipo buffet	<b>\$ 28.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 30.400 *Precio normal \$ 32.000	<b>\$ 25.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.200 *Precio normal \$ 28.700	<b>\$ 23.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.700 *Precio normal \$ 26.100	<b>\$ 21.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	<b>\$ 20.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.100 *Precio normal \$ 23.300	<b>\$ 19.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.200

**Menú Económico E1**

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

**Menú Económico E2**

Fricasé de pollo y champiñones en bechamel  
Arroz verde o al cilantro  
Papa al vapor a la parmesana  
Ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro, aguacate, aderezo)  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E3**

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

**Menú Económico E4**

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

**Menú Económico E5**

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

**Menú Económico E6**

Paella 8 carnes y vegetales  
Acompañada de tajada de pan y vaso de gaseosa  
**+ Servicio adicional:** Copa de Sangría: \$6.000 c/u (mínimo 30 copas)

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PLATOS TÍPICOS** Almuerzos y Cenas



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>T</b> Plato típico tipo buffet	<b>\$ 34.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.800	<b>\$ 30.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.600 *Precio normal \$ 34.400	<b>\$ 28.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 30.500 *Precio normal \$ 32.200	<b>\$ 27.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.400 *Precio normal \$ 31.000	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800

**Ajiaco Santaferreño**

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

**Bandeja Paisa**

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

**Sobre-Barriga**

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

**Bistec a Caballo**

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**MENÚ CASERO EMPACADO** Almuerzos



- Son entregados por un operario en bandeja individual (empaque de icopor).
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>E</b> Menú Casero Empacado	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800	<b>\$ 23.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.600	<b>\$ 22.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.700 *Precio normal \$ 25.000	<b>\$ 21.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.800 *Precio normal \$ 24.000	<b>\$ 20.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.800 *Precio normal \$ 23.000	<b>\$ 19.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.900 *Precio normal \$ 22.000

**Almuerzo Económico - Empacado E1**

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

**Almuerzo Económico - Empacado E2**

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

**Almuerzo Económico - Empacado E3**

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

**Almuerzo Económico - Empacado E4**

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

**Almuerzo Económico - Empacado E5**

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

**Almuerzo Económico - Empacado E6**

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

**+ Cambio de contenedor:** • Plástico de lujo (negro y transparente) \$3.500 c/u. • Ecológico (cartón) \$ 4.500 c/u.

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal

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



**CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS**



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> Crepes, lasagnas... <b>L</b> tipo buffet	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 24.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.100 *Precio normal \$ 27.500	<b>\$ 23.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.900 *Precio normal \$ 26.300	<b>\$ 22.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.600 *Precio normal \$ 24.900	<b>\$ 21.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.800 *Precio normal \$ 24.000	<b>\$ 20.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.800 *Precio normal \$ 23.000

**Crepes**

- Crepes mixto de carne y pollo
- Crepes de pollo y champiñones
- Crepes a la carbonara

Acompañados con tajadas de pan, ensalada jardín y vaso de gaseosa

**Wraps**

- Pollo y vegetales
- Carne y vegetales

Acompañados de Bastones de zanahoria, chip de papa, salsa tartara y un vaso de gaseosa

**Lasagnas**

- Lasagna pollo
- Lasagna carne
- Lasagna pollo y carne
- Lasagna pollo y jamon

Acompañadas con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Espaguetis**

- Espaguetis a la marinera
- Espaguetis a la boloñesa
- Espaguetis con albóndigas
- Espaguetis en salsa alfredo con pollo

Los espaguetis se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).  
**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo o transferencia y que sean clientes Persona Natural.  
**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.  
\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



PAELLAS Almuerzos y Cenas



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> Paella sencilla <b>S</b> tipo buffet	<b>\$ 33.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.800 *Precio normal \$ 37.700	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.600 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 27.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.400 *Precio normal \$ 31.000	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 25.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800	<b>\$ 24.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.300 *Precio normal \$ 27.700

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 o más
<b>P</b> Paella especial <b>E</b> tipo buffet	<b>\$ 38.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.000 *Precio normal \$ 43.200	<b>\$ 34.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.800	<b>\$ 32.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.600 *Precio normal \$ 36.500	<b>\$ 31.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.600 *Precio normal \$ 35.400	<b>\$ 30.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.500 *Precio normal \$ 34.300	<b>\$ 29.800 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200

Paella Sencilla

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

Paella Especial

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

+ Servicio adicional a buffet de paella: Copa de Sangría: \$6.000 c/u (cantidad mínima 40 copas)

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



PARRILLADAS



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- Incluyen un vaso de gaseosa y acompañamientos.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$50.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P S</b> Parrillada Estándar buffet	<b>\$ 40.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 42.900 *Precio normal \$ 45.200	<b>\$ 38.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.800 *Precio normal \$ 43.000	<b>\$ 36.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 38.600 *Precio normal \$ 40.700	<b>\$ 35.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 37.200 *Precio normal \$ 39.200	<b>\$ 34.100 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.000 *Precio normal \$ 37.900	<b>\$ 33.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.200 *Precio normal \$ 37.100

Parrillada Estándar

Churrasco  
Pernil de cerdo o pechuga  
Chorizo  
Morcilla

Acompañamientos

Papa salada  
Yuca o plátano dulce  
Guacamole y ají casero  
Postre cuajada con melado

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P E S</b> Parrillada Especial buffet	<b>\$ 44.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 47.400 *Precio normal \$ 49.900	<b>\$ 42.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 45.300 *Precio normal \$ 47.700	<b>\$ 40.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 43.200 *Precio normal \$ 45.500	<b>\$ 39.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.800 *Precio normal \$ 44.000	<b>\$ 38.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.700 *Precio normal \$ 42.900	<b>\$ 37.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.000 *Precio normal \$ 42.200

Parrillada Especial

Churrasco  
Pernil de cerdo  
Pechuga o muslo de pollo  
Chorizo  
Morcilla

Acompañamientos

Papa salada  
Yuca o plátano dulce  
Guacamole  
Ají casero  
Postre cuajada con melado

**+** Servicio adicional a parrillada: Refajo Cola & Pola lata 330ml: \$3.800 c/u

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**DESAYUNOS BUFFET**



- Incluye menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal y samovares), mesa de montaje buffet y mantel.
- Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 1 menú para 2 personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, desde \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>D</b> Desayunos tipo buffet	<b>\$ 29.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.600 *Precio normal \$ 33.300	<b>\$ 26.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 29.900	<b>\$ 24.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.300 *Precio normal \$ 27.700	<b>\$ 23.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$24.700 *Precio normal \$ 26.000	<b>\$ 21.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	<b>\$ 20.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.100 *Precio normal \$ 23.300

**Desayuno D1 - Americano**

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

**Desayuno D2 - Imperial**

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

**Desayuno D3 - Capital**

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

**Desayuno D4 - Tradicional**

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

**Desayuno D5 - De remate**

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

**Desayuno D6 - Campesino**

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

**Desayuno D7 - Rolo**

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

**Desayuno D8 - Express**

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

**TINTO PARA DESAYUNOS EN GRECA - Autoservicio**

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



## ACLARACIONES DEL SERVICIO DE DESAYUNOS - Servicio buffet

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*

Representante Legal



**DESAYUNOS EMPACADOS**



- Empacados en caja o empaque de cartón, cada uno incluye envases, recipientes, cubiertos y servilleta.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$50.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>D E</b> Desayunos empacados	<b>\$ 21.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	<b>\$ 20.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.100 *Precio normal \$ 23.300	<b>\$ 19.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.800 *Precio normal \$ 21.900	<b>\$ 18.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	<b>\$ 18.500 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.500 *Precio normal \$ 20.600	<b>\$ 17.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.900 *Precio normal \$ 19.900

**Desayuno Empacado DE1**

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

**Desayuno Empacado DE2**

Jugo natural de naranja  
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)  
Sandwich pollo desmechado y vegetales  
Masmelo o chocolatina

**Desayuno Empacado DE3**

Jugo natural de naranja  
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)  
Croissant queso bocadillo o queso jamón  
Barra de cereal  
Masmelo o chocolatina

**Desayuno Empacado DE4**

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



## REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK



- Cada uno se entrega en empaque individual - Caja de cartón.
- Se atienden mínimo 20 refrigerios (de una misma referencia).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$50.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.

<p>Torta de queso o vainilla Yogurth bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R1</b> <b>\$ 10.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.200</p>	<p>Pastel de pollo Jugo en caja Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R2</b> <b>\$ 10.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.200</p>
<p>Croissant bocadillo, queso ó jamón Avena en bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R3</b> <b>\$ 11.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.600 *Precio normal \$ 13.300</p>	<p>Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R4</b> <b>\$ 11.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.600 *Precio normal \$ 13.300</p>
<p>Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R5</b> <b>\$ 12.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$13.600 *Precio normal \$ 14.400</p>	<p>Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas) Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R6</b> <b>\$ 14.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.700 *Precio normal \$ 16.600</p>

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**TABLAS DE QUESO**



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

Descripción del menú / Invitados	10 a 14 aprox.	15 a 25 aprox.	30 a 40 aprox. (2 tablas)
<b>TQ</b> Tabla de quesos	<b>\$ 186.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 197.300 *Precio normal \$ 207.700	<b>\$ 248.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 262.700 *Precio normal \$ 276.600	<b>\$ 345.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 365.100 *Precio normal \$ 384.400

**Tabla de Quesos**

**Quesos:** Mozzarella - Holandes gouda - Tipo cheddar - Doble crema - Hilado siete cueros.  
**Carnes:** Jamón piestrán standar - Jamón de pavo - Jamón de pollo - Salami o chorizo español - Pepperoni.  
**Acompañamientos:** Aceitunas - Fresas - Uvas - Uchuvas - Ciruelas

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



## PASABOCAS Y COPA DE VINO



- El servicio incluye 2 copas de vino y 4 pasabocas por invitado.
- Seleccionar pasabocas (4 referencias distintas) y copa de vino (máximo 2 referencias).
- Incluye mesa montaje de pasabocas y vinos (opcional), copas de vino y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero (s) para el servicio de Pasabocas y Copa de Vino.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P C V</b> Pasabocas y Copa de Vino	<b>\$ 36.200 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 38.200 *Precio normal \$ 40.300	<b>\$ 35.600 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 37.600 *Precio normal \$ 39.600	<b>\$ 34.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.800	<b>\$ 33.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.800 *Precio normal \$ 37.700	<b>\$ 32.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.700 *Precio normal \$ 36.600	<b>\$ 31.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.700 *Precio normal \$ 35.500

### Pasabocas x 4 unidades

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

### Copa de Vino x 2 unidades

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

### Personal y Servicio

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal



**PASABOCAS Y CÓCTELES**



- El servicio incluye 3 cocteles y 4 pasabocas por invitado, ó solo 3 cocteles por invitado (sin meseros, ni pasabocas).
- Seleccionar pasabocas (máximo 4 referencias distintas) y cocteles (máximo 3 referencias).
- Incluye barra bar para cocteles, mesa montaje de pasabocas (opcional), cristalería y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero(s) y barman para el servicio de Pasabocas y Cócteles. Sólo Cócteles no lleva meseros.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$80.000 aprox. en Bogotá.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P C</b> Pasabocas x4 y Cócteles x3	<b>\$ 69.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 73.800 *Precio normal \$ 77.700	<b>\$ 64.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 68.500 *Precio normal \$ 72.200	<b>\$ 58.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 62.200 *Precio normal \$ 65.500	<b>\$ 57.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 61.100 *Precio normal \$ 64.400	<b>\$ 56.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 60.100 *Precio normal \$ 63.300	<b>\$ 50.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 53.700 *Precio normal \$ 56.600

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> Sólo Cócteles x3 Sin pasabocas ni meseros	<b>\$ 50.400 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 53.200 *Precio normal \$ 56.000	<b>\$ 42.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 44.600 *Precio normal \$ 47.000	<b>\$ 38.900 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.100 *Precio normal \$ 43.300	<b>\$ 38.300 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 44.400 *Precio normal \$ 42.600	<b>\$ 36.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 38.700 *Precio normal \$ 40.800	<b>\$ 34.700 c/u</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.600 *Precio normal \$ 38.600

**Cócteles - seleccionar 3 unidades**

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

**Pasabocas - seleccionar 4 unidades**

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

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

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

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

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal

<b>Dirección oficina</b> Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	<b>Teléfonos</b> 679 6625 321 387 5727	<b>Horario de atención</b> L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	<b>EventosBogota.com</b> contacto@eventosbogota.com eventosbogota.com@hotmail.com	<b>Recibimos tarjetas</b> 	<b>17</b>
---	--	--	---	-------------------------------	-----------



**ESTACIONES DE CAFÉ**



- El servicio es asistido por uno o más operarios. Incluye transporte en Bogotá.
- La prestación del servicio dura hasta completar el número de horas mencionadas y/o agotar los productos ofrecidos, lo que suceda primero.

Plan de estación de café Tinto y Aromática	200 Bebidas	300 Bebidas	400 Bebidas	500 Bebidas
<b>E</b> <b>C</b> Cantidad y servicios incluidos en el plan	<b>\$ 398.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 421.000 *Precio normal \$ 443.300	<b>\$ 510.900</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 539.300 *Precio normal \$ 567.700	<b>\$ 629.100</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 664.000 *Precio normal \$ 699.000	<b>\$ 739.000</b> para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 780.100 *Precio normal \$ 821.200
Estaciones (mesa)	1	1	2	2
Operarios	1	1	2	2
Tintos totales 70%	140	210	280	350
Aromáticas totales 30%	60 <span>200</span>	90 <span>300</span>	120 <span>400</span>	150 <span>500</span>
Insta-crem sobres	50	75	100	125
Botellón de agua mineral	1	1	2	2
Vasos cartón y mezclador	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Stick pack Azucar x 5gr	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Transporte en Bogotá	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Invitados sugeridos	de 70 a 100	de 90 a 120	de 120 a 160	de 150 a 200
Duración en el evento	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas

**+ Servicio adicional a estación de café:** Galletas (colaciones) por 50 unidades \$ 24.900

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

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

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

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y/o cambios sin previo aviso. Precios antes de impuestos para empresa o persona jurídica. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Jacqueline Ortiz*  
Representante Legal