

## 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 california  
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.
- Sí 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, pimentón, 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 soute (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 mozarella, 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  
Arepá 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  
Arepá 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



Geovanny Céspedes

Representante Legal



Recomendamos Ver  
Alquileres para eventos  
en nuestra web

