

OPCIONES DE MENÚ

MENÚS GOURMET

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

MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús ya establecidos por nuestro chef u organizarlo en la sección "Modifique su menú". Tenga en cuenta que el cambio de carne o perril por lomo tiene un costo adicional de **\$3.000 c/u**

-Incluye menaje.

-Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos tienen un costo adicional de \$85.000 c/u.

-Es necesario sumar el servicio de transporte de los alimentos, \$90.000 en Bogotá.

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



MENÚ A1

Entrada: Ensalada rusa
Carne: Carne de res en salsa de vino oporto
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz: Primavera
Papa: A la crema
Postre: Arroz con leche y naranja
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$18.500**

MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales
Carne: Perril de cerdo en salsa de mango
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz: Almendrado
Papa: Croqueta de papa
Postre: Mousse de distintas frutas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$18.500**

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$18.500**

MENÚ D1

Entrada: Ensalada primaveral
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$18.500**

MENÚ A2

- Entrada: Ensalada César
Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
Arroz: En crepe sellado
Papa: Croqueta de papa
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **c/u: \$27.500**

MENÚ B2

- Entrada: Timbal de vegetales
Carne: Lomo de salmón al gruyere marinado al eneldo
Pollo brillantado en mozzarella
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al parisien
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$36.500**

MENÚ C2

- Entrada: Camarones al ajillo
Carne: Lomo de res en pimienta verde
Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz: Primavera de verduras
Papa: Duquesa
Postre: Crepes de almendras
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$36.500**

MENÚ D2

- Entrada: Croquetas de atún
Carne: Lomo al jerez
Pollo en salsa mostaza dijon
Arroz: Rollitos a la florentina
Papa: Parisien
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$28.800**

MENÚS GOURMET PLUS

Si prefieres un Menú Gourmet Plus en tu evento, contamos con un chef encargado de realizar una deliciosa creación. (puedes contar con este servicio por un precio adicional por plato).

MODIFICA TU MENÚ

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

Recuerda : Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado, sin embargo, si tienes un menú diferente, no te preocupes, nosotros te lo preparamos a tu gusto! .



V/u: \$18.500

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

OTRAS OPCIONES:

V/u: \$21.500

Menú con lomo

Lomo de res y pollo.
Lomo de cerdo y pollo

V/u: \$21.700

Menú sólo lomo,

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

V/u: \$21.700

Menú (sin pollo)

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

V/u: \$24.000

Menú sólo lomo

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

LOMO O PERNIL DE CERDO

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi

CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hiervas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza

PECHUGA DE POLLO

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (*jamón y queso*)
5. A la florentina (*jamón, queso, espinaca, pimentón*)
6. Rellena con manzanas y jamón

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*apio - zanahoria / remolacha - espinaca*)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza

salsas

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/ vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada manor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas*)
7. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada Tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)

POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones:

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

MENÚS VEGETARIANOS

MENÚ V1

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.000**

MENÚ V2

Entrada: Timbal de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones rellenos
Arroz: Arroz primavera
Papa: Al parisien
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.000**

MENÚ V3

Entrada: Ensalada rusa
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Duquesa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.000**

MENÚ V4

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.000**

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

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.

MENÚS INFANTILES

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

MENÚ N1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$12.500

MENÚ N2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$12.500

MENÚ N3

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$12.500

MENÚ N4

Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$12.500

MENÚ N4

Salchipapas y nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$12.500



COCTELES Y PASABOCAS

Te ofrecemos los más exquisitos tragos y cócteles llevados de la mano de nuestro experto equipo de Bartenders, que se encargarán de impresionar a tus invitados y hacer de tu evento una experiencia única.

Dele buen gusto a su paladar y a sus invitados compartiendo una amplia gama de mini bocados o pasabocas. (Sujetos a contratación de menú en el evento y cantidad solicitada). Consulte un asesor.

Plan de coctelería ilimitada

4 cocteles distintos a escoger entre:

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

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles. **\$ 25.000 por persona**

Se obsequia exhibición de flairbartending

Valor unitario pasabocas

- \$ 4.500** Patacón con ceviche de camarones
- \$ 3.300** Alitas de pollo a la BBQ
- \$ 3.300** Alitas de pollo caramelizadas
- \$ 4.500** Mini brocheta de cerdo y piña
- \$ 4.500** Mini brochetas de pollo y res
- \$ 3.000** Roll de ciruela y tocineta
- \$ 3.800** Patacón con carne desmechada
- \$ 1.500** Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
- \$ 3.800** Mini volován relleno de sour cream con tocineta
- \$ 5.300** Salmón coco loco
- \$ 3.500** Papitas rellenas de cerdo
- \$ 2.900** Enyucaditos de carne
- \$ 3.200** Croquetas de atún
- \$ 2.200** Mini pinchos de chorizo y queso
- \$ 2.800** Mini rollos orientales con salsa agridulce
- \$ 2.800** Canapé de mozzarella, tomate y jamón
- \$ 4.900** Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
- \$ 2.800** Huevos montados
- \$ 2.200** Cascos de papa con alioli
- \$ 2.800** Marranitas del pacífico
- \$ 3.500** Tacos rellenos de carne o cerdo
- \$ 4.500** Ceviche de chicharrón
- \$ 3.500** Rollitos de ropa vieja
- \$ 3.800** Champiñones rellenos de pollo o atún
- \$ 3.500** Montaditos de carne o pollo

\$ 280.000 Mesa de dulces y snacks (Candy Bar)

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. *(consulte un asesor)*

TABLAS GOURMET

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso. Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



LIGHT

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

Valor :\$22.000 por persona

TRADICIÓN

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

Valor :\$25.000 por persona

GRAN RESERVA

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

Valor :\$32.000 por persona

DELICIA DE MAR

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

Valor :\$35.000 por persona

Carnes frías:

Jamón ahumado
Jamón cordero
Jamón de cerdo
Jamón de pollo

Pechuga de pavo

Quesos:

Queso campesino
Queso doble crema
Queso gruyere
Queso holandés
Queso mozzarella
Queso paipa
Queso pera
Queso sabana

Opciones

DESAYUNOS

Cocteles y Eventos te lleva los desayunos o refrigerios que necesites al lugar que nos indiques. Escoge el tipo de desayuno o refrigerio recomendados por nosotros o danos a conocer tus preferencias, que nosotros pondremos a tu disposición todo nuestro profesionalismo para atender a tus invitados.

DESAYUNO AMERICANO

- Jugo natural de naranja – Porción de fruta (Fresas) – Omelette con jamón y queso. – Bacon (toci neta) – Bebida caliente (café o chocolate) – Pancakes con sirope.

V/u: \$17.500

DESAYUNO ROLO

- Jugo natural de naranja – Tamal – Arepa con queso y panes variados – Queso campesino – Chocolate.

V/u: \$17.500

DESAYUNO LIGERO

- Jugo natural de mandarina – Porción de Fruta (kiwi y fresa) – Cereal con yogurt – Queso Campesino – Bebida caliente (Té o chocolate light) – Tostada o pan integral

V/u: \$17.500

DESAYUNO EXPRESS

- Jugo natural (naranja, papaya o piña) – Sandwich con queso y o jamón – Plato de frutas (fresas, melón, papaya y banano) – Huevos pericos – Panes variados, mantequilla o mermelada – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$17.500

DESAYUNO ARRIERO

- Jugo natural (naranja o piña) – Calentado paisa (frijol y arroz) – Huevo frito y tajada de maduro – Minichorizo – Arepa paisa – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$17.500

DESAYUNO TRADICIONAL

- Jugo natural (naranja) – Caldo de costilla – Huevos campesinos (maíz, queso y jamón) – Arepa con queso – Panes variados, mantequilla, mermelada – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

V/u: \$17.500

DESAYUNO CASERO

- Jugo natural (naranja o papaya) – Changua en leche, cilantro, huevo y trocitos de tostadas – Porción Fruta – Almojábana – Bebida caliente (café o chocolate) – Panes variados mantequilla y mermelada.

V/u: \$17.500

DESAYUNO ESPECIAL

- Jugo Natural (papaya o piña) – Porción de fruta – Carne en bistec – Arroz – Tajada de maduro – Huevos revueltos – Bebida Caliente (café o chocolate)

V/u: \$17.500

ADICIONALES PARA DESAYUNOS

Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos) cada adicional tiene un costo de \$2.000 por persona:

Porción de huevos.

Porción de fruta.

Porción de queso.

Panes variados.

COFFEE BREAK

Diseñados para disfrutar a cualquier hora del día. Ideales para acompañar reuniones de trabajo, jornadas de estudio y otras actividades, haciendo parte de una alimentación saludable y balanceada.

OPCIÓN 1

- Sandwich – Jugo néctar de fruta – Manzana o pera – Barra de cereal.

V/u: \$10.900

OPCIÓN 2

- Wrap de pavo, queso y lechuga - Chips de papas - Té o gaseosa -Mandarina.

V/u: \$11.900

OPCIÓN 3

- Croissant bocadillo, queso ó jamón – Avena en Caja - Granadilla o durazno.

V/u: \$10.500

OPCIÓN 4

- Torta de vainilla - Yogurt – Porción de fruta.

V/u: \$9.900

OPCIÓN 5

- Mix de frutas – Yogurt - Cereal.

V/u: \$9.900

OPCIÓN 6

- Perro Caliente en wrap - Chips de papas o yuquitas – Gaseosa.

V/u: \$9.900

MENÚS TRADICIONALES

Nuestros menús tradicionales fueron incluidos para quienes prefieren platos típicos colombianos.

AJIACO CAPITALINO

- Ajiaco – arroz- mazorca –pollo- aguacate- alcaparras-crema de leche.

V/u: \$16.500

SOBREBARRIGA AL GUSTO

- Sobrebarriga (en salsa o a la plancha)- arroz- ensalada- papa sudada.

V/u: \$16.100

ARROZ TRIFÁSICO

- Arroz con pollo, res , cerdo, chorizo y verduras- papa (criolla, francesa o chips)- ensalada.

V/u: \$16.000

FRIJOLADA

- Cazuela de frijoles - arroz - chicharrón - tajada de maduro o arepa paisa- aguacate.

V/u: \$16.900

MENÚ CASERO 1

- Grano (lenteja, garbanzo o frijol) o verdura (torta de espinaca, coliflor gratinado, verduras salteadas o al vapor)-arroz blanco- papa al vapor-ensalada- sopa.

V/u: \$9.500

MENÚ CASERO 2

- Espagueti con pollo o carne- arroz blanco- ensalada y cascabeles de plátano.

V/u: \$9.500

Todos las opciones se acompañan con gaseosa.



ACERCA DEL SERVICIO

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).
- Personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares) \$85.000 adicionales por auxiliar.
- Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
- NO incluye meseros ni personal adicional.
- Servicio de transporte de alimentos \$90.000 adicionales
- NO incluye mesas, sillas ni mantelería, para ello es necesario solicitar el servicio de los mismos.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de Cocteles y Eventos encargados para éste 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.
- Éste servicio o permanencia dentro del evento 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, Cocteles y Eventos recogerá todos los implementos del plan de alimentación ofrecido y se retirará.

FORMA DE PAGO

40 % contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)

Cordialmente

Oscar Javier Basto

Representate legal
Cocteles Y Eventos