

## OPCIONES DE MENÚ

### MENÚS GOURMET

Para servicios de buffet / se atienden mínimo 40 platos en adelante.

#### 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 **\$8.500 c/u**

- Incluye menaje.
- Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos y/o meseros encargados del servicio tienen un costo adicional.
- Servicio de transporte de alimentos adicional según ubicación.
- 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

Ensalada: Ensalada Waldorf  
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: \$26.500**

#### MENÚ B1

Ensalada: 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 fruta  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$26.500**

#### MENÚ C1

Ensalada: 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: \$26.500**

#### MENÚ D1

Ensalada: Ensalada Cesar  
Carne: Carne de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pechuga rellena con manzanas y jamon en salsa de maracuya  
Arroz: Con ajonjolí  
Papa: Al perejil  
Postre: Crema de fresas  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$26.500**

## MENÚ A2

- Entrada: Ceviche de chicharrón  
Ensalada: Ensalada César  
Carne: Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila  
Arroz: Ajonjolí  
Papa: Croqueta de papa  
Postre: Suspiro de merengón con fresas  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **c/u: \$38.200**

## MENÚ B2

- Entrada: Crema de tomate  
Carne: Salmón al gruyere marinado al eneldo  
Pollo abrillantado en mozzarella  
Ensalada: Espinacas gratinadas con tomate cherry  
Papa: En cascós  
Postre: Mousse de limón  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$48.500**

## MENÚ C2

- Entrada: Camarones al ajillo con toston de plátano  
Carne: Rosetones de trucha en salsa de mango  
Arroz: Verde  
Ensalada: Rusa  
Postre: Crep de almendras  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$48.500**

## MENÚ D2

- Entrada: Croquetas de atún  
Carne: Lomo de cerdo en salsa BBQ  
Pollo relleno de queso en salsa de champiñones  
Ensalada: Del jardín  
Papa: Criolla al Horno con especias  
Postre: Mousse de maracuya  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$37.500**

# 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: \$26.500**

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

### OTRAS OPCIONES:

**V/u: \$35.000**

*Menú con lomo pollo*

Lomo de res y pollo.  
Lomo de cerdo y pollo

*Menú sólo lomo,*

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox **V/u: \$37.000**

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox **V/u: \$45.000**

*Menú (sin pollo)*

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: \$38.000**

Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$34.000**

Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: \$36.000**

### 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 (*Lechuga, 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, 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*)

## 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
11. Criolla al vapor con especias

## 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
8. Brevas con arequipe

## MENÚS VEGETARIANOS

### MENÚ V1

Ensalada: Primavera  
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: \$31.200**

### MENÚ V2

Ensalada: Manor  
Adición: Croquetas de maduro  
Champiñones rellenos con queso  
Arroz: Arroz primavera  
Papa: Al vapor  
Postre: Crema de fresas  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$31.200**

### MENÚ V3

Ensalada: Tennessee  
Adición: Croqueta de vegetales  
Pimentón relleno  
Arroz: Blanco  
Papa: A la parmesana  
Postre: Cuajada con melado  
Bebida: Gaseosa  
V/u: **V/u: \$31.200**

### MENÚ V4

Ensalada: 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: \$31.200**

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: \$16.000**

### MENÚ N2

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

**V/u: \$16.000**

### MENÚ N3

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

**V/u: \$16.000**

### MENÚ N4

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

**V/u: \$16.000**

### MENÚ N4

Salchipapas  
Brocheta de pollo apanado  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: \$16.000**



## 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.

Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

### VALOR UNITARIO PASABOCAS

- \$ 6.800 Patacón con ceviche de camarones
  - \$ 4.900 Alitas de pollo a la BBQ
  - \$ 4.900 Alitas de pollo caramelizadas
  - \$ 6.800 Mini brocheta de cerdo y piña
  - \$ 6.800 Mini brochetas de pollo y res
  - \$ 4.200 Roll de ciruela y tocineta
  - \$ 6.000 Patacón con carne desmechada
  - \$ 1.800 Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
  - \$ 5.200 Mini volován relleno de sour cream con tocineta
  - \$ 8.800 Salmón coco loco
  - \$ 4.800 Papitas rellenas de cerdo
  - \$ 3.500 Enyucaditos de carne
  - \$ 4.200 Croquetas de atún
  - \$ 2.800 Mini pinchos de chorizo y queso
  - \$ 4.200 Mini rollos orientales con salsa agrisulce
  - \$ 3.200 Canapé de mozzarella, tomate y jamón
  - \$ 5.400 Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
  - \$ 3.600 Huevos montados
  - \$ 4.200 Cascos de papa con alioli
  - \$ 3.400 Marranitas del pacífico
  - \$ 4.800 Tacos rellenos de carne o cerdo
  - \$ 5.800 Ceviche de chicharrón
  - \$ 4.800 Rollitos de ropa vieja
  - \$ 4.600 Champiñones rellenos de pollo o atún
  - \$ 4.600 Montaditos de carne o pollo
  - \$ 3.800 Mini sandwich
- Para la contratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

### Mesa de dulces y snacks (Candy Bar) dulces

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

\$ 280.000



## TABLAS GOURMET

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso.

Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



### LIGHT

Una tabla de carnes increíbles, queso bajo en grasa y salmón ahumado, acompañado de frutas, verduras, condimentos, una canasta de pan y galletas. Ideal para disfrutar productos deliciosos y saludables.

### TRADICIÓN

Elegimos los mejores quesos y carnes, especialmente maduradas, semicurados y marinados con paté, acompañadas de mousse, queso para untar, fruta, una canasta de pan y galletas. Decorada con aceitunas, ciruelas pasas y cerezas negras.e.

### GRAN RESERVA

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

### DELICIA DE MAR

Deliciosos mariscos y productos del río hacen de esta mesa una experiencia inolvidable. Salmón, aros de camarón, trucha, palmito, sushi, colas de langosta, mejillones, pulpo, aperitivos, una canasta de pan y galletas hacen única la presentación

#### 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 – Mix de fruta – Omelette con jamón y queso. – Bacon (tocineta) – Bebida caliente (café o chocolate) – Pancakes con sirope.

**V/u: \$25.400**

### DESAYUNO ROLO

- Jugo natural de naranja o mandarina – Mix de fruta – envuelto de mazorca y panes variados – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

**V/u: \$25.400**

### DESAYUNO TOLIMENSE

- Jugo natural de naranja o mandarina – Tamal – Arepa con queso y panes variados – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

**V/u: \$25.400**

### DESAYUNO LIGERO

- Jugo natural de naranja o mandarina – Mix de Fruta (Papaya, Melon y fresa) – Cereal con yogurt – Queso Campesino – Bebida caliente (Té o chocolate light) – Tostada o pan integral

**V/u: \$25.400**

### DESAYUNO EXPRESS

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

**V/u: \$25.400**

### 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: \$25.400**

## 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: \$25.400**

## 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: \$25.400**

## 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: \$25.400**

## 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: \$17.500**

### OPCIÓN 2

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

**V/u: \$18.500**

### OPCIÓN 3

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

**V/u: \$15.500**

### OPCIÓN 4

- Torta de vainilla - Chips de papas - Yogurt – variedad de frutas.

**V/u: \$12.500**

### OPCIÓN 5

- Pastel de carne o pollo– Ponimalta - fruta (manzana o durazno)

**V/u: \$16.500**

### OPCIÓN 6

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

**V/u: \$14.500**

## 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: \$26.500**

### SOBREBARRIGA AL GUSTO

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

**V/u: \$26.500**

### ARROZ TRIFÁSICO

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

**V/u: \$26.500**

### FRIJOLADA

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

**V/u: \$26.500**

### 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: \$26.500**

### MENÚ CASERO 2

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

**V/u: \$26.500**

**Todos las opciones se acompañan con gaseosa.**

## NOTA:

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plastico- desechables o ico- por consulta el precio con un asesor
3. Si deseas recipientes ecologicos consulta el precio con un asesor
4. \$8.500 c/u
5. No incluye personal de servicio
6. No incluye transporte
7. Reservas forma de pago 50%



## ACERCA DEL SERVICIO

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).
- Personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares) \$95.000 adicionales por auxiliar.
- Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
- NO incluye meseros ni personal adicional.
- Servicio de transporte de alimento según ubicación.
- NO incluye mesas, sillas ni mantelería, para ello es necesario solicitar el servicio de los mismos.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de 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.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de COCTELES Y EVENTOS encargados para este evento y compromete sólo a los servicios expuestos en cotización; el servicio es atendido en tiempo moderado en la cocina o área dispuesta y en ningún caso se lleva los alimentos a la mesa o se presta otro servicio que no este dentro de las labores propias de la propuesta.
- Cra. 71D # 49A - 52 Normandia Agenda tu cita Personal o Virtual con un Asesor para más información llamar al **3144706340**
- Despues de contratado el servicio no se reembolsa el dinero ( Se puede aplazar noventa dias despues de la

## FORMA DE PAGO

40 % contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)

Cordialmente

***Oscar Javier Basto***

Representate legal  
Cocteles Y Eventos