



MENÚ DOS CARNES

pág. 2



MENÚ LÍNEA ECONÓMICA

pág. 5



PLATOS TÍPICOS

pág. 6



MENÚ ECONÓMICO EMPACADO

pág. 7



CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS

pág. 8



PAELLAS

pág. 9



DESAYUNOS BUFFET

pág. 10



DESAYUNOS EMPACADOS

pág. 12



REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

pág. 13



TABLAS DE QUESO

pág. 14



PASABOCAS Y COPA DE VINO

pág. 15



PASABOCAS Y CÓCTELES

pág. 16



ESTACIONES DE CAFÉ

pág. 17



BIENVENIDO A LA CARTA MENÚ - Almuerzos y Cenas

- Los menús incluyen 2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida .
 - Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
 - 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
 - No incluye meseros ni mantelería.
 - 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
A Carne res y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.111	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	\$ 17.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.400 *Precio normal \$ 19.444	\$ 16.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.600 *Precio normal \$ 18.556	\$ 16.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.900 *Precio normal \$ 17.889	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444
B Lomo de res y pollo	\$ 22.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.444	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333	\$ 20.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.600 *Precio normal \$ 22.778	\$ 19.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.700 *Precio normal \$ 21.889	\$ 19.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.100 *Precio normal \$ 21.222	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.700 *Precio normal \$ 20.778
C Lomo de cerdo y pollo	\$ 21.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.200 *Precio normal \$ 23.444	\$ 20.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.200 *Precio normal \$ 22.333	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.700 *Precio normal \$ 20.778	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.889	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.200 *Precio normal \$ 19.222	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.778

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: Timbal de frutas
Lomo de res en salsa de espárragos
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 almíbar 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 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.


ORGANICE SU MENÚ DOS CARNES

- El precio del menú lo determina las carnes escogidas (130 gr 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, \$60.000 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 de espárragos
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la mostaza con estragón
- 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 uchuvas
- salsa de maracuyá
- salsa tropical (piña, cerezas y durazno)
- salsa de kiwi
- 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 al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

ARROZ
Arroz en distintas preparaciones

- arroz verde
- arroz blanco
- arroz ajonjolí
- arroz de coco
- arroz primavera
- arroz al pimentón
- arroz almendrado
- arroz con caraotas
- arroz con remolacha - rojo
- 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)

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones y presentaciones

- puré amarillo
- papa al vapor
- papas al perejil
- papa al cebollín
- papa a la crema
- croquetas de papa
- papas a la parmesana
- puré de papa al ajillo con jamón
- papa a la bechamel (rúgula y jamón)
- 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
- bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados

ENSALADAS

Entrada / Ensalada

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

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


MENÚ LÍNEA ECONÓMICA - Servicio buffet

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- 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
ECONÓMICO Menú económico tipo buffet	\$ 16.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.300 *Precio normal \$ 18.200	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444	\$ 14.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.500 *Precio normal \$ 16.333	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333

Menú Económico E1

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

Menú Económico E2

Fricasé de pollo y champiñones
Arroz ajonjolí
Papa al vapor con crema de leche y perejil
Ensalada tradicional (lechuga crespas, tomate, cilantro, aguacate, aderezo)
Bebida: un vaso de gaseosa

Menú Económico E3

Chop suey de cerdo
Arroz verde
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)
Croqueta de papa
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
Bebida: un vaso de gaseosa

Menú Económico E6

Paella 8 carnes y vegetales
Tajada de pan
Bebida: 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 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


PLATOS TÍPICOS - Servicio buffet

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- 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
T Plato típico tipo buffet	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.111	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	\$ 17.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.400 *Precio normal \$ 19.444	\$ 16.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.600 *Precio normal \$ 18.556	\$ 16.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.900 *Precio normal \$ 17.889	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444

Ajiaco Santaferense

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

Bandeja Paisa

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

Sobre-Barriga

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

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

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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



MENÚ ECONÓMICOS EMPACADOS

- Son entregados por un operario en bandeja individual (empaquete de icopor).
- 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, \$30.000 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
E Menú Económico Empacado	\$ 13.300 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778</small>	\$ 11.700 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.300 *Precio normal \$ 13.000</small>	\$ 10.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.400 *Precio normal \$ 12.111</small>	\$ 10.500 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.000 *Precio normal \$ 11.667</small>	\$ 10.100 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.600 *Precio normal \$ 11.222</small>	\$ 9.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.400 *Precio normal \$ 11.000</small>

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- pernil 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

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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



CREPES - LASAGNAS - CANELONES - ESPAGUETIS - Servicio buffet

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- 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
C Crepes, lasagnas... L tipo buffet	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333	\$ 11.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.500 *Precio normal \$ 13.222	\$ 11.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.900 *Precio normal \$ 12.556	\$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.111	\$ 10.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.000 *Precio normal \$ 11.667

Crepes

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

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

Canelones

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

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

Lasagnas

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

Las lasagnas se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

Espaguetis

- Espaguetis a la marinera
- Espaguetis a la boloñesa
- Espaguetis a la carbonara
- Espaguetis con albóndigas

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 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


PAELLAS - Servicio buffet

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- 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
P Paella sencilla	\$ 16.400 c/u	\$ 15.700 c/u	\$ 14.700 c/u	\$ 13.900 c/u	\$ 13.300 c/u	\$ 12.900 c/u
S tipo buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.300 *Precio normal \$ 18.200	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.500 *Precio normal \$ 16.333	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 o más
P Paella especial	\$ 21.900 c/u	\$ 20.900 c/u	\$ 19.900 c/u	\$ 18.900 c/u	\$ 18.400 c/u	\$ 17.900 c/u
E tipo buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.000 *Precio normal \$ 23.222	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.900 *Precio normal \$ 22.111	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.400 *Precio normal \$ 20.400	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.889

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: \$4.500 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 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



DESAYUNOS - Servicio buffet

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, pocillos, vasos...) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- 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, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; Se recomienda contratar meseros para el servicio a la mesa.
- 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
D Desayunos tipo buffet	\$ 16.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.778</small>	\$ 15.500 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.300 *Precio normal \$ 17.222</small>	\$ 13.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444</small>	\$ 13.600 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.300 *Precio normal \$ 15.111</small>	\$ 13.300 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778</small>	\$ 12.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333</small>

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 yoghurt 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
Bebida caliente (café o chocolate)

TINTO PARA DESAYUNOS EN GRECA - Autoservicio

Descripción servicio / Invitados	20 tintos	30 tintos	40 tintos	50 tintos	60 tintos	70 tintos
E Tinto en greca durante el desayuno	\$ 40.000 <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 42.200 *Precio normal \$ 44.444</small>	\$ 45.000 <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 47.500 *Precio normal \$ 50.000</small>	\$ 52.000 <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 54.800 *Precio normal \$ 57.778</small>	\$ 57.000 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 60.000 *Precio normal \$ 63.333</small>	\$ 64.000 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 67.500 *Precio normal \$ 71.111</small>	\$ 70.000 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 73.800 *Precio normal \$ 77.778</small>



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 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.

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, \$30.000 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
D E Desayunos empacados	\$ 11.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.100 *Precio normal \$ 12.778	\$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.111	\$ 10.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.200 *Precio normal \$ 11.889	\$ 10.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.900 *Precio normal \$ 11.556	\$ 10.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.700 *Precio normal \$ 11.333	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.400 *Precio normal \$ 11.000

Desayuno Empacado DE1

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

Desayuno Empacado DE2

Jugo natural de naranja
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)
Pastel de pollo
Cortes fríos jamón y queso
Masmelo o chocolatina

Desayuno Empacado DE3

Jugo natural de naranja
Brocheta de frutas
Croissant
Cortes fríos jamón y queso
Masmelo o chocolatina

Desayuno Empacado DE4

Jugo natural de naranja
Wrap de jamón, queso y vegetales
Torta de queso
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 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

- Cada uno se entrega en empaque individual
- Se atienden mínimo 20 refrigerios (de una misma referencia).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.

Torta de queso o vainilla Yogurth bolsa Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R1 \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444	Pastel de pollo Jugo en caja Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R2 \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444
Croissant bocadillo, queso ó jamón Avena en bolsa Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R3 \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444	Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina	Refrigerio R4 \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444
Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina	Refrigerio R5 \$ 7.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 8.300 *Precio normal \$ 8.777	Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas) Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina	Refrigerio R6 \$ 7.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 8.300 *Precio normal \$ 8.777

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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


TABLAS DE QUESOS

- Incluye base redonda en madera de 30 ó 38 cm 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	15 a 20 aprox.	30 a 35 aprox.	45 a 50 aprox. (2 tablas)
TQ Tabla de quesos	\$ 99.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 104.000 *Precio normal \$ 110.000	\$ 149.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 157.000 *Precio normal \$ 165.555	\$ 219.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 230.000 *Precio normal \$ 243.333

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

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.

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).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- 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.
- 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
P C V Pasabocas y Copa de Vino	\$ 23.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.556	\$ 23.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.900 *Precio normal \$ 26.333	\$ 23.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.700 *Precio normal \$ 26.000	\$ 23.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.200 *Precio normal \$ 25.556	\$ 22.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.900 *Precio normal \$ 25.222	\$ 22.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.700 *Precio normal \$ 25.000

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 galleta con rosetón de salmón y queso crema
 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
 - Carmenère
 - 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 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
 Representante Legal


PASABOCAS Y COCTELES

- El servicio incluye 3 cocteles y 4 pasabocas por invitado, ó solo 3 cocteles por invitado (sin meseros, ni pasabocas).
- Seleccionar pasabocas (4 referencias distintas) y cocteles (máximo 3 referencias).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- Incluye barra bar para cocteles, mesa montaje de pasabocas (opcional), cristalería y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero(s) para servicio de pasabocas y barman para cócteles. En Sólo cócteles incluye barman.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- 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
P Pasabocas C y Cócteles	\$ 41.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 43.800 *Precio normal \$ 46.111	\$ 38.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.300 *Precio normal \$ 42.444	\$ 34.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.778	\$ 34.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.400 *Precio normal \$ 38.333	\$ 34.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.100 *Precio normal \$ 38.000	\$ 33.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.100 *Precio normal \$ 37.000

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
C Sólo Cócteles Sin pasabocas ni meseros	\$ 29.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.222	\$ 25.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.900 *Precio normal \$ 28.444	\$ 23.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.556	\$ 22.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.444	\$ 22.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.800 *Precio normal \$ 25.111	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333

Cócteles x 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 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 galleta con rosetón de salmón y queso crema
- Finger sandwich de pollo al curry
- Finger sandwich de atún y especias
- Finger sandwich de mozzarella, tomate cherry y aceituna

Personal y Servicio

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 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.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal


ESTACIÓN DE CAFÉ

- El servicio es asistido por un operario.
- 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
E C Cantidad y servicios incluidos en el plan	\$ 235.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 249.000 *Precio normal \$ 262.105	\$ 308.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 325.000 *Precio normal \$ 342.222	\$ 435.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 460.000 *Precio normal \$ 484.333	\$ 499.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 526.700 *Precio normal \$ 554.500
Estaciones (mesa)	1	1	2	2
Operarios	1	1	2	2
Tintos totales 70%	140	210	280	350
Aromáticas totales 30%	60	90	120	150
Insta-crem sobres	50	75	100	125
Botellón de agua mineral	1	1	2	2
Vasos icopor 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 \$ 15.000

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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal