

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	
Menú con dos carnes	1 a 2
Menú con una o tres carnes	2 a 4
Organice su menú	2 a 4
Menú infantil	4
Omelettes	5
Crepes	5
Lasagnas	5

CARTA MENÚ / PÁGINA	
Canelones	5
Pasabocas	5
Almuerzos típicos	6
Paellas	6
Almuerzos económicos empacados	7
Desayunos	8
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
A 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 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
C 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
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

Menú A2 - Carne y pollo
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
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

Menú A4 - Pernil de cerdo y pollo
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

 Dirección oficina Avenida Boyacá 8 b 05 / cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	 Teléfonos 402 9454 314 428 3344	 Horario de atención L - V 8:30 am - 5:00 pm S 8:30 am - 2:00 pm	 Correo electrónico contacto@eventosalquileres.com.co eventosalquileres.com.co@hotmail.com
--	--	--	--

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 almibar 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.
- Si 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
A 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 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
C 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
D 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
E 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

Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / c/ta previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla

Teléfonos
402 9454
314 428 3344

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

Correo electrónico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

Descripción del menú	40 a 49 invitados	50 a 59 invitados	60 a 69 invitados	70 o más invitados
F 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
G 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
H 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
I 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 hiervas
- salsa a la pimienta
- salsa de champiñones
- salsa borracha
- salsa de tocineta con champiñones
- salsa de espárgagos
- 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 hiervas
- 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, pimenton, 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



Dirección oficina

Avenida Boyacá 8 b 05 / c/ta previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos

402 9454
314 428 3344



Horario de atención

L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



Correo electrónico

contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

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 primaveral (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
J 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
K 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 diabla	\$ 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.



Dirección oficina

Avenida Boyacá 8 b 05 / c/ta previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos

402 9454
314 428 3344



Horario de atención

L - V 8:30 am - 5:00 pm
S 8:30 am - 2:00 pm



Correo electrónico

contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

 **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
T 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
P S 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
P M 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 Sangria: 4.500 c/u (cantidad mínima 40 copas)



ALMUERZOS ECONOMICOS EMPACADOS - se entregan empacados

Los menús a continuación se entregan en bandeja individual (empaquete 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
E 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
M 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
Arepas 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
Arepas 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)

Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / c/ta previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla

Teléfonos
402 9454
314 428 3344

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

Correo electrónico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com



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

Mónica Cuervo García
Representate legal
Eventos y Alquileres Bogotá



Recomendamos Ver
Alquileres para eventos
Planes todo incluido
en nuestra web



Dirección oficina
Avenida Boyacá 8 b 05 / cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos
402 9454
314 428 3344



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



Correo electronico
contacto@eventosalquileres.com.co
eventosalquileres.com.co@hotmail.com

ver en nuestra web

alquileres para eventos

planes todo incluido

sonido

estación de café

cocteles