

CATERING



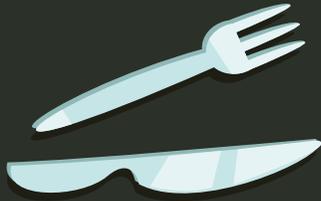
SERVICES



* BANQUETES
BOGOTÁ

{ CARTA
MENÚ }

ELIGE TU MENU:



De uno a 50 platos

\$25.000

De 50 en adelante

\$23.000

La cotización cuenta con las necesidades para el evento, Incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet.

No incluye meseros. Este es opcional adicional para servicio a la mesa.



El servicio incluye el menaje, montaje tipo bufet y la persona que sirve los alimentos.

La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$60.000 Se suma el valor del transporte de los alimentos, desde \$100.000 en Bogotá.

En caso de que necesites mantelería, mobiliario y menaje es adicional

Importantes para Bodas/matrimonios/15 años/ primeras comuniones/bautizo. A gusto de ustedes se les puede cotizar

MENU OPCIÓN 1

Entrada: Ensalada rusa
Carne de res o lomo de res
en salsa de vino oporto
Pollo relleno de queso
en salsa de hawaiana
Papa a la crema
Arroz primavera



MENU OPCIÓN 2

Entrada: ensalada suiza
Pernil de cerdo
en salsa de mango
Pollo a la cordón blue
en salsa de queso
Papa al ajillo
Arroz almendrado

MENU OPCIÓN 3

Entrada: Ensalada del jardín
Pernil de cerdo
en salsa de uchucas
Pollo a la florentina
en salsa de
champiñones
Papa al queso
Arroz ajonjolí

MENU OPCIÓN 4

Entrada: Ensalada primaveral
Pernil de cerdo
en salsa de ciruelas
Pollo a la cordón bleu
en salsa de champiñones
Papa crema
Arroz cebollin

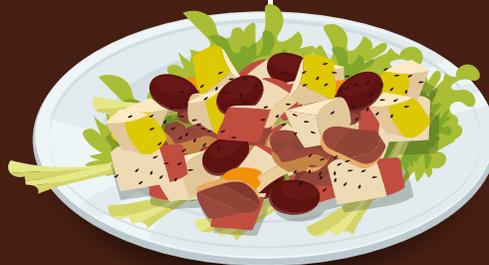


MENU OPCIÓN 5

Entrada: Ensalada Cesar
Medallones de res
en salsa de
champiñones y tocineta
Pollo a la cordón bleu
en salsa al tequila
Papa finas hiervas
Arroz verde

MENU OPCIÓN 6

Entrada: roll de vegetales
carne de res
en salsa de finas hiervas
Pollo en salsa de
queso mozzarella
papa al parisien
Arroz perejil



MENU OPCIÓN 7

Entrada: macedonia de frutas
carne de res en champiñones
y tocineta
pollo relleno de queso
en salsa de mango
Papa en mantequilla
Arroz primavera

MENU OPCIÓN 8

Entrada: rollo florentina
carne de res al vino
Pollo peras y manzanas
en salsa mostaza Dijon
Papa al a la crema
Arroz al queso



FORMA DE PAGO:

60% contrato y 40% día del evento (antes del servicio). 5% de Adicional para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica

Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- Salsas
- Arroz
- Papa
- Ensalada
- postre bebida



CARNES O LOMO DE RES EN LAS SIGUIENTES SALSAS

Al vino
A las finas hiervas
A la pimienta Verde
Champiñones
Champiñones y tocineta
Mostaza Dijon
A las tres pimientos

PERNIL DE CERDO O LOMO DE CERDO EN LAS SIGUIENTES SALSAS

Ciruela
Aguas
Fresa
Piña
Uchuvas
Tropical
Mango
Hawaiiana
Maracuyá
Tamarindo
Frutos rojos
Tamarindo
Lulo
Kiwi

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE

Peras y manzanas
Verduras
Jamón y queso
Queso
Champiñones y queso
Florentina (jamón queso espinaca y pimentón)

PECHUGA EN SALSA

Ciruela
Fresa
uchuvas
Mango
Piña
Maracuyá
Frutos rojos
Kiwi
Frutos secos
Finas hiervas
Queso
Mandarina y nueces
Al curry

Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- Salsas
- Arroz
- Papa
- Ensalada
- Postre
- Bebida



ARROZ PUEDES ELEGIR ENTRE

- Arroz ajonjolí
- Arroz almendrado
- Arroz verde
- Arroz finas hiervas
- Arroz de color remolacha y zanahoria
- Arroz de apio y zanahoria
- Arroz de coco
- Arroz de piña coco y champiñones
- Arroz con verduras y azafrán
- Arroz de pimentón
- Arroz de perejil
- Arroz con raíces y salsa soya
- Arroz con especias y frutos secos
- Arroz con zanahorias y uvas pasas
- Arroz con coca cola y pasas



PAPA PUEDES ELEGIR ENTRE

- Papa a la crema con perejil
- Papa al parissen
- Papa en mantequilla
- Papa cebollin
- Papa ajillo
- Papa en puré amarillo
- Papa puré blanco
- Papa sauté



CREMAS

- Crema de pollo
- Crema de tomate
- Crema de espárragos
- Crema de verduras



PESCADOS

- Salmón a la plancha
- salmón a la marinera
- trucha al ajillo
- trucha a la plancha
- Filete de robalo



Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- Salsas
- Arroz
- Papa
- Ensalada
- Postre
- Bebida



ENSALADAS PUEDES ELEGIR ENTRE

ROLLO A LA FLORENTINA:

(jamón queso espinaca y aderezo)

ENSALADA PRIMAVERAL:

(repollo morado, zanahoria, piña en almíbar, uvas pasas)

ENSALADA MIXTA

(lechuga, espinaca, aguacate, cilantro ,tomate, Cherry y aderezo)

ENSALADA HORTALIZAS FRESCAS DEL CAMPO:

(lechugas, espinacas, apio, zanahorias, tomatitos, Cherry, queso y aderezo)

VEGETALES FRESCOS CON ADEREZO

(habichuelas, zanahorias en julianas, tomates Cherry, aderezo)

VERDURAS CALIENTES:

(zanahorias, zuquinis, habichuelas en julianas, salteados en mantequilla y aderezo)

MACEDONIA DE FRUTAS:

(papaya, melón, fresa y banano)

BOUQUETIERS:

de verduras abrigantadas con aderezo

ROLLO DE VEGETALES :

(lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo enrollados en tortilla)

ENSALADA CÉSAR:

(espinaca, queso, champiñones jamón pan en cuadritos y aderezo)

ENSALADA DE LA CASA:

(habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz y aderezo)

ENSALADA DEL JARDÍN:

(variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry fresas queso, uvas pasas, piña en trozo)

ENSALADA MANOR:

(cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso)

ENSALADA RUSA:

(papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)

ENSALADA WALDORF:

(lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)

MIX DE FRUTAS Y VERDURAS:

(espinaca, lechuga, apio, melón, zanahoria, mango, piña, papaya, queso y aderezo)

ENSALADA SUIZA:

(lechuga, tomate cherry. Champiñón, Queso jamón aderezo)

CEVICHE DE CHAMPIÑON:

Servido en cama de lechuga o canasta de patacón

GOURMET



De uno a 50 platos

\$35.000

OPCIÓN 1

FILET MIÑON EN SALSA AL VINO
POLLO CON JAMON Y QUESO EN SALSA DE QUESO
PURE DE PAPA
ESPARRAGOS SALTEADOS



OPCIÓN 2

LOMO DE RES MAGRO EN SALSA DE TRES
PIMIENTAS
POLLO ABRILLANTADO EN SALSA DE MARACUYA
ARROZ VERDE
ENSALADA CAMPESINA

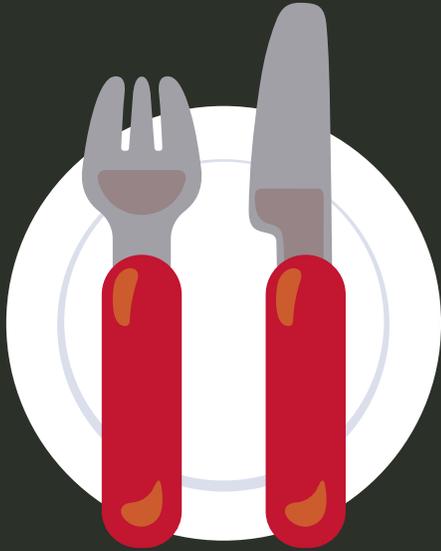
OPCIÓN 3

SALMON AMARINADO AL ENELDO
POLLO RELLENO A LA FLORENTINA EN SALSA
DE UCHUVAS
PAPAS AL PARISEN
ENSALADA VERDURAS
MULTICOLOR EN SALSA VERDE

OPCIÓN 4

ROBALO EN SALSA MARINERA
POLLO RELLENO DE CHAMPIÑONES EN SALSA
DE CHAMPIÑONES
PURÉ PARMETIEN
ENSALADA EXÓTICA

MENÚ LINEA INFANTIL



MENU INFANTIL 1

Hamburguesa
Chips de papa
Copa de gelatina



MENU INFANTIL 2

Chips de papa
Crema de fresas

MENU INFANTIL 3

Perro caliente
Chips de papa
Crema de fresas



MENU INFANTIL 4

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina

MENU INFANTIL 5

Pizza o lasaña de pollo, carne o mixta
Tajada de pan
Copa de gelatina

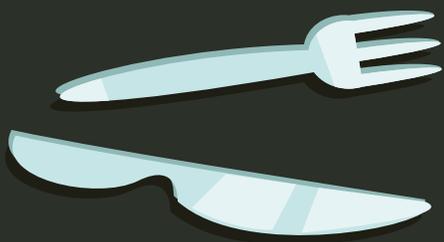


MENU INFANTIL 6

Salchipapas y Nuggets
Chips de papa
Copa de gelatina

\$15.000

MENÚ UNA SOLA CARNE ECONÓMICO



De uno a 50 platos

\$20.000

DE 50 en adelante

\$18.000



MENU OPCIÓN 1

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



MENU OPCIÓN 2

Fricasé de pollo y champiñones
en bechamel
Arroz verde o al cilantro
Papa al vapor a la
parmesana
Ensalada tradicional
(lechuga cruesa, tomate, cilantro,
aguacate, aderezo)
Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 3

Chop suey de cerdo y vegetales
Arroz ajonjolí
Papa parisien
Ensalada fresca (lechuga, pepino,
tomate, aderezo)
Bebida: un vaso de gaseosa



MENU OPCIÓN 3

Salteado de arroz con pollo y
vegetales
Ensalada ligera
(lechuga, tomate, cebolla,
aderezo)
Papa parisien
Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 4

Wok de arroz, con carnes (res y cerdo) y vegetales Cuadritos de pollo a la naranja con ajonjolí, pan baguette

Bebida: un vaso de gaseosa



MENU OPCIÓN 5

Carnes; Pollo, cerdo, camarones, mejillones, pescado, calamar, pulpo y chipichipis. Acompañada de pan y bebida gaseosa.



Permítenos sorprender a tus invitados con la mejor comida española.

Utilizamos los mejores ingredientes para garantizarte comida exquisita para tu familia y amigos.



PAELLA SENCILLA

carnes; Pollo, cerdo, camarones, mejillones, pescado, calamar, pulpo y chipichipis. Chorizo Acompañada de pan y bebida gaseosa.

\$24.000



PAELLA ESPECIAL

PAELLA ESPECIAL
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

\$28.000



PARRILLADAS



DESAYUNOS



PARRILLADA SENCILLA \$25.000

Churrasco Pernil de cerdo o pechuga
Chorizo Morcilla
Papa salada Yuca o plátano dulce
Guacamole y ají casero Postre
cuajada con melado



PARRILLADA ESPECIAL

Churrasco Pernil de cerdo muslo
de pollo Chorizo Morcilla
Papa salada Yuca o plátano
dulce Guacamole Ají casero
Postre cuajada con melado

\$29.900

DESAYUNO OPCIÓN 1

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 OPCIÓN 2

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 OPCIÓN 3

Jugo natural (mandarina en agua o
fresa en leche)
Porción de fruta (papaya y melón)
Cereal con yogurth de frutas
Omelette con jamón y queso
Panes variados, mantequilla y
mermelada
Bebida caliente (café o chocolate)



DESAYUNOS



De uno a 50 platos

\$24.000

De 50 en adelante

\$22.000

DESAYUNO OPCIÓN 4

Jugo natural (naranja o piña)
Tamal tolimense
Arepa con queso Queso campesino
Pan y mantequilla
Bebida caliente (café o chocolate)



DESAYUNO OPCIÓN 5

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 OPCIÓN 6

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 OPCIÓN 7

Jugo natural de (naranja o papaya)
Porción Fruta
Changua en leche special cilantro y huevo
+ Tostadas
Quesos surtidos (pera, campesino o
mozzarella)
Panes variados, mantequilla y mermelada
Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO OPCIÓN 8

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
Café o chocolate



DESAYUNOS EMPACADOS



OPCIÓN 1

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



OPCIÓN 2

Jugo natural de naranja
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)
Sandwich pollo desmechado y vegetales
Masmelo o chocolatina



OPCIÓN 3

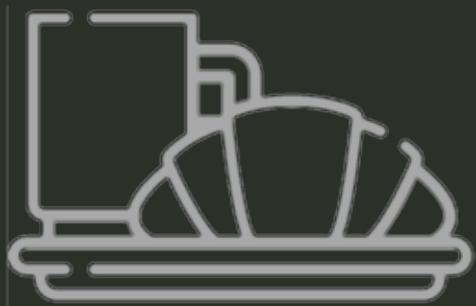
Jugo natural de naranja
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)
Croissant queso bocadillo o queso jamón
Barra de cereal
Masmelo o chocolatina



OPCIÓN 4

Jugo natural de naranja
Wrap de jamón, queso y vegetales
Torta de vainilla
Fruta de temporada
Masmelo o chocolatina

REFRIGERIOS SERVIDOS Y/O EMPACADOS



\$13.000



OPCIÓN 1

Sandwich de jamón, queso y vegetales
Jugo natural y/o de caja
fruta de temporada



OPCIÓN 2

Sandwich de pollo desmechado
y vegetales
Porción de fruta (papaya-melón-fresa)
Jugo de caja y un masmelo

OPCIÓN 3

Croisant de bocadillo y queso
Avena en caja
Fruta de temporada



OPCIÓN 4

Wrap de jamón, queso y vegetales
Jugo de fresa o piña
Chips de papa

OPCIÓN 5

Torta de queso y vainilla
Yogurt
Fruta (papaya, melón o fresa)
Una golosina



OPCIÓN 6

Pastel de pollo
Jugo de caja
Fruta de temporada

OPCIÓN 7

Perro caliente
Paquete de papas
Gaseosa pequeña
fruta de temporada

OPCIÓN 8

Sandwich (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa)
Paquete de papas
Jugo en caja
Golosina



OPCIÓN 9

Hamburguesa
Paquete de papas
Gaseosa
Fruta de temporada

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 500 PERSONAS

Mesa con su mantel – 4 grecas
1 persona encargada
1000 Tintos y Aromáticas
Insta-crem
Botellón de agua mineral
Vasos cartón y mezcladores -
Azúcar Transporte en Bogotá

\$550.000

OPCIÓN 100 PERSONAS \$250.000

Mesa con su mantel – 2 grecas
1 persona encargada
200 Tintos y Aromáticas
Insta-crem
Botellón de agua mineral
Vasos cartón y mezcladores -
Azúcar Transporte en Bogotá

OPCIÓN 200 PERSONAS \$350.000

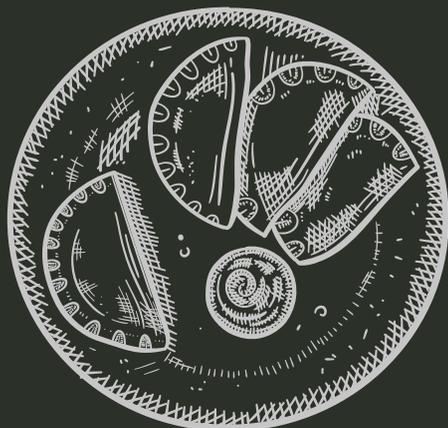
Mesa con su mantel - 2 grecas
1 persona encargada
400 Tintos y Aromáticas
Insta-crem
Botellón de agua mineral
Vasos cartón y mezcladores -
Azúcar Transporte en Bogotá

OPCIÓN 300 PERSONAS \$450.000

Mesa con su mantel – 3 grecas
1 persona encargada
600 Tintos y Aromáticas
Insta-crem
Botellón de agua mineral
Vasos cartón y mezcladores -
Azúcar Transporte en Bogotá



PASABOCAS



- Patacón con ceviche de camarones
\$ 6.500
- Alitas de pollo a la BBQ
\$ 4.500
- Alitas de pollo caramelizadas
\$ 4.500
- Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 4.500
- Mini brochetas de pollo y res
\$ 4.500
- Roll de ciruela y tocineta
\$4.500
- Patacón con carne desmechada
\$ 4.500
- Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 4.500
- Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 4.500
- Rosetones de Salmón con queso crema
\$ 6.500
- Croquetas de atún
\$ 4.500
- Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 4.500
- Mini rollos orientales con salsa agridulce
\$ 4.500
- Canapé de mozzarella, tomate y jamón
\$ 4.500
- Rollito florentina
\$ 4.500
- Brocheta de frutas y quesos
\$ 4.500
- Brocheta de pollo y pimientos
\$ 4.500
- Tostadita de queso, especias y uchuva
4.500
- Tostadita de paté, crema agria y aceituna
\$ 4.500
- Salchicha coctelera con hojaldre en salsa
\$ 4.500
- Mini galleta con crema agria, albaca y orégano
\$ 4.500
- Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema
\$ 6.500
- Mini sandwich de pollo al curry
\$ 4.5000
- Mini sandwich de atún y especias
\$ 4.500
- Mini sandwich de mozzarella, tomate cherry y aceituna
\$ 4.500



ACLARACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS - Servicio buffet -



El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión de nuestro personal encargado para este evento nos comprometemos sólo a los servicios expuestos en la cotización; El servicio es estendido 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 esté dentro de las labores propias de la propuesta.

Para servicio a la mesa es necesario contratar meseros.

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 de alimentación ofrecidos y se dará por finalizada la producción.

FORMA DE PAGO: 60% contrato y 40% día del evento (antes del servicio).
5% de Adicional para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica

Cordialmente
Sandra Sanchez
Event planner
Cualquier duda respecto a la carta menú comunícate con un asesor
3143319695

O visita nuestra paginas o redes sociales
www.bodasyalquileres.com.co
www.bodasydecoraciones.com
www.banquetesbogota.com.co