OPCIONES DE MENÚ

MENÚS GOURMET

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

MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús ya establecidos por nuestro chef u organizarlo en la sección “Modifique su menú . Tenga en cuenta que el cambio de carne o pernil por lomo tiene un costo adicional de **$15.500 c/u**

- Todos los menús incluyen una o dos **Proteínas, arroz, papa, ensalada, bebida y postre**dependiendo de las Proteínas escogidas, el valor del plato puede variar.
- Servicio de transporte de alimentos adicional según ubicación dentro o fuera de Bogotá.
- Personal de servicio Auxiliares de cocina y meseros tienen un valor extra.
- .

MENÚ A1

Entrada: Ensalada Cesar
Proteína: Carne de res en salsa de vino oporto
Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana
Arroz: Primavera
Papa: Croqueta de papa
Postre: Arroz con leche
Bebida: Gaseosa
V/u: **$28.500**

MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales
Proteína: Pernil de cerdo en salsa de mango
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso
Arroz: Almendrado
Papa: Cascos de papa
Postre: Mouse de distintas frutas
Bebida: Gaseosa
V/u: **$28.500**

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa
Proteína: Carne de res en salsa a la tocineta y champiñones
Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa de maracuyá
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Al perejíl
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **$28.500**

MENÚ D1

Entrada: Ensalada primaveral
Proteína: Pernil de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Al vapor
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **$28.500**

CARTA MENÚ

MENÚ A2

Entrada:	Ensalada césar
Proteína:	Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones
	Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila
Arroz:	Con ajonjoli
Papa:	Cascos de papa
Postre:	Suspiro de merengón con fresas
Bebida:	Gaseosa
V/u:	**$48.500**

MENÚS GOURMET PLUS

MENÚ B2

Entrada:	Crema de tomate - Ramita de Albahaca
Proteína:	Salmón al gruyere marinado al eneldo
	Pollo abrillantado en mozzarella
Arroz:	Primavera (arveja, zanahoria, habichuela, pimentón)
Papa:	Puré amarillo
Postre:	mousse de limón
Bebida:	Gaseosa
V/u:	**$55.250**

OPCIONAL

Entrada: Camarones al ajillo **V/u: $25.000**
Jugo natural: **V/u: $ 6.000**
Jugo en leche: **V/u: $ 8.000**

MENÚ C2

Entrada:	Ceviche de mango
Proteína:	Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz:	Verde
Ensalada:	Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, mayonesa, finas hierbas)
Postre:	Crep de almendras
Bebida:	Gaseosa
V/u:	**$50.500**

MENÚ D2

Entrada:	Croqueta de Atún y papa
Proteína:	Lomo de cerdo en salsa BBQ
	Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
Ensalada:	Del jardin
Papa:	Criolla al horno con especias
Postre:	Mousse de maracuya
Bebida:	Gaseosa
V/u:	**$45.500**

MODIFICA TU MENÚ

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

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

OPCIONES ADICIONALES

Adiciona tu entrada favorita:

1. Ceviche de mango **V/u: $22.900**
2. Ceviche de camarones **V/u: $24.000**
3. Ceviche de chicharon **V/u: $19.500**
4. Tortilla de fruta **V/u: $10.800**
5. Patacón con hogao **V/u: $12.500**
6. Patacón al ajillo **V/u: $25.500**

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
2. Ensalada césar (Lechuga, queso, tocineta, pan en cuadritos)
3. Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz)
4. Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango)
5. Ensalada light (lechuga, apio, pepino, cherry, piña y aderezo))
6. Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)
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)
12. Verdura Oriental Salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoriay pimentón
13. Ensalada del bosque (lechuga, mango, zanahoria, uvas pasas, yogurt, frutos secos)

CREMAS

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choclo
7. De cebolla
8. De vegetales

CARTA MENÚ

V/u: $28.500
Carne de res y pollo.
Pernil de cerdo y pollo
Sólo con pollo, 250 gr. aprox

OTRAS OPCIONES:

Menú con lomo
Lomo de res y pollo. **V/u: $48.500**
Lomo de cerdo y pollo **V/u: $45.000**

Menú sólo lomo,
Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox **V/u: $50.500**
Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox **V/u: $55.500**

Menú (sin pollo)
Carne de res y perníl de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: $39.500**
Sólo con perníl de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: $35.500**
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: $38.500**
Sólo trucha, 180 gr. aprox. **V/u: $65.000**
Sólo salmón, 180 gr. aprox. **V/u: $78.000**

LOMO O PERNIL DE CERDO

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De Whisky con jengibre
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De Naranja

CARNE O LOMO DE RES

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hierbas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. BBQ
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la mexicana
10. Chimichurri

CARTA MENÚ

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
7. Relleno de ciruela y queso
8. Rellena con espinaca y queso

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

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

POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de frutas (frutos rojos - maracuya - limón)
4. Fresas con crema
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe
10. Queso con arequipe

SALSAS

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. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de toma y naranja)
15. Hungara (Cebolla,- Pimentón, tocineta, - tomate y pimienta.)

PAPA

Papa en distintas preparaciones:

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Rodajas de papa al horno
6. Saute (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo o blanco
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa
11. Cascos de papa
12. Criolla al vapor con especias

MENÚ V1

Entrada: Ensalada primaveral
Adición: Croquetas de lenteja
Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **$35.500**

MENÚ V2

Entrada: Tortilla de vegetales
Adición: Croquetas de maduro
Champiñones salteados
Arroz: Primaveral
Papa: Al vapor
Postre: Fresas con crema
Bebida: Gaseosa
V/u: **$35.500**

MENÚ V3

Entrada: Crema de espinaca
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: cascos de papa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **$35.500**

MENÚ V4

Entrada: Crema de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **$35.500**

MENÚS VEGETARIANOS

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

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 40 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

Pensando en tus invitados implementamos menús acorde a los más pequeños.

Elige una opción para ellos.

Nota: El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un valor de:
V/u: $4.800

MENÚ 1
Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: $24.500

MENÚ 2
Mazorcada de pollo
Queso
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: $24.500

MENÚ 3
Pechuga a la plancha
Papa a la francesa
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: $24.500

MENÚ 4
Pizza o lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: $24.500

MENÚ 5
Salchipapas y nuggets
Salsas
Copa de gelatina o fresas con crema
V/u: $ 24.500

COCTELES Y PASABOCAS

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

Dale buen gusto a tu paladar y a tus 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 cocteleria ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.

VALOR UNITARIO PASABOCAS

$ 6.800	Patacón con ceviche de camarones
$ 4.900	Alitas de pollo a la BBQ y mandarina
$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
$ 5.500	Roll de ciruela y tocineta
$ 6.500	Patacón con carne desmechada
$ 2.000	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
$ 6.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
$ 10.800	Salmón coco loco
$ 5.800	Papitas rellenas de cerdo
$ 5.500	Enyucaditos de carne
$ 6.200	Croquetas de atún y papa
$ 4.800	Mini pinchos de chorizo y queso
$ 5.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
$ 4.800	Canape de mozzarella, tomate y jamón
$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
$ 5.600	Huevos de codorniz montaditos x4
$ 4.200	Cascos de papa con alioli
$ 3.400	Marranitas del pacífico
$ 6.000	Tacos rellenos de carne o cerdo
$ 6.500	Ceviche de chicharrón
$ 6.000	Rollitos de ropa vieja
$ 5.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
$ 5.200	Montaditos de carne o pollo
$ 4.200	Mini Sandwich
$ 6.800	Mini Perros o Hamburguesas
$ 3.500	Mini deditos de queso

Para la cotratación del servcio de pasabocas minimo 60 unidades

MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento. (consulte un asesor) **$ 350.000**

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 Proteína increibles, 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.

Valor por persona consultar con un asesor

TRADICIÓN

Elegimos los mejores quesos y Proteína, 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.

Valor por persona consultar con un asesor

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)

Valor por persona consultar con un asesor

DELICIA DE MAR

Deliciosos mariscos y productos del rio 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

Valor por persona consultar con un asesor

OPCIONES

Carnes frías:

Jamón ahumado
Jamón cordero
Jamón de cerdo
Jamón de pollo

Quesos:

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

DESAYUNOS

Cocoa 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 profesio nalismo para atender a tus invitados.

Minimo 40 platos en adelante

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: $25.500

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: $25.500

DESAYUNO TOLIMENSE

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

V/u: $25.500

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: $25.500

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: $25.500

DESAYUNO ARRIERO

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

V/u: $25.500

DESAYUNO TRADICIONAL

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

V/u: $25.500

DESAYUNO CASERO

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

V/u: $25.500

DESAYUNO ESPECIAL

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

V/u: $25.500

ADICIONALES PARA DESAYUNOS

Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).
Cada adicional tiene un costo de $5.000 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..
- Se entregan en una bandeja de icopor
- Si deseas caja personalizada se incremeta $15.000 c/u

Minimo 40 coffe breaks en adelante.

OPCIÓN 1

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

V/u: $18.500

OPCIÓN 2

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

V/u: $20.500

OPCIÓN 3

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

V/u: $16.500

OPCIÓN 4

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

V/u: $13.500

OPCIÓN 5

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

V/u: $17.500

OPCIÓN 6

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

V/u: $15.500

MENÚS TIPICOS COLOMBIANOS

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

AJIACO CAPITALINO

- Arroz blanco- 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

BISTEC A CABALLO

- Arroz blanco, papas en cascos, ensalada tradicional (lechuga, tomate, colantro, aguacate y aderezo), .

V/u: $26.500

OPCIONES DE JUGO

Incluye un vaso de jugo por persona

Maracuya
Mora
Lulo
Guanabana
Guayaba
Piña
Limonada con panela
Naranjada
Mango
Limón mandarino

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. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reserva con el 60%

MENÚS CASEROS

Nuestro menú casero te ofrece una alternativa económica e informal

MENÚ C1

- Fríjol con tocino
- Arroz blanco
- Huevo frito
- Tajada de plátano maduro
- Jugo fruta de temporada

V/u: $22.800

MENÚ C2

- 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

V/u: $22.800

MENÚ C3

- Crema de pollo con champiñones
- Arroz blanco
- Espagueti en leche
- Albondigas en salsa criolla
- Ensalada de cebolla, tomate, zanahoria y cilantro
- Jugo fruta de temporada

V/u: $22.800

MENÚ C4

- Sopa sancochito
- Arroz blanco
- Gulash de Proteina y verduras
- Papas criollas doradas
- Aguacate
- Jugo fruta de temporada

V/u: $22.800

MENÚ C5

- Crema de vegetales
- Pierna pernil de pollo en salsa criolla
- Arroz blanco
- Papa salada
- Ensalada roja
- Jugo fruta de temporada

V/u: $22.800

IMPORTANTE

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plastico- desechables o icopor $6.800 c/u
3. Si deseas recipientes ecologicos $8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reserva con el 60%

ACERCA DEL SERVICIO

NO Incluye el personal encargado de los alimentos meseros y/o auxiliares de cocina se maneja un costo adicional.

Incluye todo el menaje necesario vajilla, cristalería, cubiertos para la prestación del servicio contratado.

Servicio de transporte de alimentos adicional 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 COCOA 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 3152837810.

Despues de contratado el servicio no se reembolsa el dinero, se puede aplazar hasta 90 días calendario de lo contrario no se retorna el dinero.

FORMA DE PAGO

60 % contrato
40 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)