

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 perrito por lomo tiene un costo adicional de **\$8.500 c/u**

- Incluye menaje.
- Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos tienen un costo adicional de \$95.000 c/u.
- Es necesario sumar el servicio de transporte de los alimentos en Bogotá.
- Todos los menús incluyen **una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida, y postre**. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede variar.



MENÚ A1

- Ensalada:** Ensalada rusa
Carnes: 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 y naranja
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ B1

- Ensalada:** Ensalada de la casa
Carnes: Carne de res en salsa a la pimienta
Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa hawaiana
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ C1

- Ensalada:** Ensalada de la casa
Carnes: Carne de res en salsa a la pimienta
Pechuga rellena de manzana y jamón
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ D1

- Ensalada:** Ensalada primaveral
Carnes: Perrito de cerdo en salsa de uchuvas
Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

CARTA MENÚ

MENÚ A2

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

MENÚ B2

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

MENÚ C2

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

MENÚ D2

- Entrada:** Croqueta de Atún
Carnes: Lomo de cerdo en salsa BBQ
Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
Ensalada: Al jardín
Papa: Al horno con especias
Postre: Mousse de maracuya
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$37.500**

MENÚS GOURMET PLUS

Si prefieres un Menú Gourmet Plus para tu evento, contamos con un chef encargado de realizar una deliciosa creación. (puedes contar con este servicio por un precio adicional por plato).



MODIFICA TU MENÚ

CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

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

V/u: \$26.500

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

OTRAS OPCIONES:

V/u: \$35.200

Menú con lomo

Lomo de res y pollo.
Lomo de cerdo y pollo

Menú sólo lomo,

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox **V/u: \$37.000**
Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox **V/u: \$45.000**

Menú (sin pollo)

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: \$38.000**
Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$34.000**
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: \$36.000**

LOMO O PERNIL DE CERDO

Lomo ó pernil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi
11. De Jengibre
12. Mora y agras
13. Agridulce



CARTA MENÚ

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. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. Hogao
10. Chimichurri

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

ARROZ

Arroz en distintas preparaciones:

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

1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora (Pasta de tomate y naranja)
15. Úngara (Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimienta.)

SALSAS

ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*espinaca, 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 manor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino*)
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

CREMAS

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

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

Papa en distintas preparaciones:

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

POSTRE

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja
8. Brevas con arequipe

OPCIONES ADICIONALES

1. Adiciona tu entrada favorita:
2. Ceviche de mango **V/u: \$6.500**
3. Ceviche de camarones **V/u: \$9.500**
4. Ceviche de chicharon **V/u: \$6.800**
5. Tortilla de fruta **V/u: \$4.500**
6. Patacón con hogao **V/u: \$6.500**

MENÚ V1

Ensalada: Primavera
Adición: Croquetas de lenteja
Mazorca con habichuela
Arroz: Con ajonjolí
Papa: Papa al ajillo
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚ V2

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

MENÚ V3

Ensalada: Ensalada rusa
Adición: Croqueta de vegetales
Pimentón relleno
Arroz: Primavera
Papa: Duquesa
Postre: Cuajada con melado
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚ V4

Ensalada: Tortilla de vegetales
Adición: Croqueta de frijol
Champiñones al ajillo
Arroz: Almendrado
Papa: Al perejil
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$31.200**

MENÚS VEGETARIANOS

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

Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.

MENÚ 1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: \$16.000

MENÚ 2

Mazorcada de pollo
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: \$16.000

MENÚ 3

Pechuga a la plancha
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: \$16.000

MENÚ 4

Pizza o lasagna de pollo, carne o mixta
Tajadas de pan
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: \$16.000

MENÚ 5

Salchipapas
Brocheta de pollo apanado
Copa de gelatina o crema de fresas
V/u: \$16.000

MENÚS INFANTILES

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.

Nota: El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un **valor adicional: \$4.800**



CARTA MENÚ

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 coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles, Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más invitados o más.

VALOR UNITARIO PASABOCAS

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

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

\$ 280.000

TABLAS GOURMET

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso. Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



LIGHT

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

Valor por persona consultar con un asesor

TRADICIÓN

Elegimos los mejores quesos y carnes, especialmente maduras, 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 río hacen de esta mesa una experiencia inolvidable. Salmón, aros de camarón, trucha, palmito, sushi, colas de langosta, mejillones, pulpo, aperitivos, una canasta de pan y galletas hacen única la presentación

Valor por persona consultar con un asesor

Carnes frías:

Jamón ahumado
Jamón cordero
Jamón de cerdo
Jamón de pollo

Pechuga de pavo

Quesos:

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

OPCIONES

DESAYUNOS

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 profesionalismo para atender a tus invitados.

DESAYUNO AMERICANO

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO ROLO

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO TOLIMENSE

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO LIGERO

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO EXPRESS

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO ARRIERO

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO TRADICIONAL

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO CASERO

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

V/u: \$25.400

DESAYUNO ESPECIAL

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

V/u: \$25.400

ADICIONALES PARA DESAYUNOS

*Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).
Cada adicional tiene un costo de \$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.

OPCIÓN 1

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

V/u: \$17.500

OPCIÓN 2

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

V/u: \$18.500

OPCIÓN 3

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

V/u: \$15.500

OPCIÓN 4

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

V/u: \$12.500

OPCIÓN 5

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

V/u: \$16.500

OPCIÓN 6

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

V/u: \$14.500

Nota: Para contrataciones mayor a 30 unidades

MENÚS TRADICIONALES

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

AJIACO CAPITALINO

- Ajiaco – arroz- mazorca –pollo- aguacate- alcaparras-crema de leche.

V/u: \$26.500

SOBREBARRIGA AL GUSTO

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

V/u: \$26.500

ARROZ TRIFÁSICO

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

V/u: \$26.500

FRIJOLADA

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

V/u: \$26.500

MENÚ CASERO 1

- Grano (lenteja, garbanzo o frijol) o verdura (torta de espinaca, coliflor gratinado, verduras salteadas o al vapor)-arroz blanco- papa al vapor-ensalada- sopa.

V/u: \$26.500

MENÚ CASERO 2

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

V/u: \$26500

Todos las opciones se acompañan con gaseosa.

NOTA:

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. Reservas forma de pago 50%

ACERCA DEL SERVICIO

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).
- Personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares) \$95.000 adicionales por auxiliar.
- Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
- NO incluye meseros ni personal adicional.
- Servicio de transporte de 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 para tal n y en ningún caso se lleva los alimentos a la mesa o se presta otro servicio que no este dentro de las labores propias de la propuesta.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de 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 noventa dias despues de la fecha o cambiar el tipo de servicio.

FORMA DE PAGO

40 % contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)

Cordialmente

Oscar Javier Basto

Representate legal

Cocoa Eventos