

## 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, tocino, 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, zanahoria y 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 parmesana
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
\$ 3.400	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 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 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 plástico- desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si desea recipientes ecológicos \$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)