

★ PLAN TODO INCLUIDO  
120 INVITADOS

**Cocoa**  
EVENTOS



## DATOS DEL CLIENTE

Nombre: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_  
Celular: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

## DATOS DEL EVENTO

Tipo de evento: \_\_\_\_\_  
Invitados: \_\_\_\_\_  
Fecha y hora: \_\_\_\_\_  
Lugar: \_\_\_\_\_

## MENÚ

*Puede seleccionar a su gusto en opciones de menú*



**Entrada:** Crema o ensalada  
**Dos carnes:** Pollo - res o pollo - cerdo  
**Arroz:** O vegetales  
**Papa:** O ensalada de acompañamiento  
**Postre:** A escoger  
**Bebida:** Gaseosa

## PONQUÉ

En pastillaje o crema suave (*Ofrecemos diferentes diseños*)  
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto  
**Descuento \$ 180.000 a este plan si no requiere ponqué.**

## BRINDIS

Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado  
**Descuento \$ 84.000 a este plan si no requiere Champaña**

## BEBIDAS ILIMITADAS

Gaseosas Postobon  
Jugo de Naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka, jugo de naranja y granadina  
**Descuento \$ 48.000 a este plan si no requiere Cocteles.**

## PERSONAL DE SERVICIO

6 Meseros / incluido lider  
2 Chef o auxiliar de alimentos  
1 Dj - cuando el evento lo requiera.  
Si desea adicionar un coordinador costo adicional \$220.000

## MENAJE

Vajilla cuadrada (*entrada, fuerte, postre y ponqué*)  
Cubiertos (*cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué*)  
Cristalería (*vasos largos y cortos, copas champaña, agua y/o vino*)  
Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué  
Incluye todo el menaje necesario para garantizar la calidad del evento.

## MESAS Y SILLAS

Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u  
Mesa redonda para ubicar el ponqué  
Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre (*lluvia de sobres*)  
Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar (*bebidas*)  
Sillas Rimax sin brazos  
*Con sillas tiffany \$ 6.500 c/u adicionales al plan*

## MANTELERIA

Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados (*blancos*)  
Mantel redondo para mesa de ponqué (*color a escoger*)  
Mantel redondo para mesa de cofre (*blanco*)  
Tapas o caminos para mesas de invitados (*color a escoger*)  
Tapa de lujo para mesa de ponqué (*velo blanco*)  
Forros para sillas (*multiusos blancos*)  
Fajón / cinta (*color a escoger*)  
Servilletas en tela (*color a escoger*)

## DECORACIÓN

Centros de mesa en Flores y rosas o cilindros de cristal decorados  
Arreglo Floral para mesa de ponqué  
Decoración de cofre, pala y sierra (*ponqué*)  
Entrada decorada con pétalos y tablero decorativo  
Servilletas en tela (*color a escoger*)

## SONIDO

2 Cabinas de sonido con amplificación  
1 Micrófono inalámbrico  
4 Luces audio-ritmicas y laser  
1 Camara de humo  
1 Dj - música variada a escoger  
Presentación protocolaria (*maestría*)  
*Sin sonido descuento \$ 130.000 a este plan*

## TRANSPORTE

Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano  
*Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional*

## OPCIONES DE MENÚ

### MENÚS GOURMET

#### MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús Sin costo adicional. El cambio de carne o perril por lomo tiene un costo adicional de **\$8.500 c/u**

*Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu Disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito entre tus invitados.*

*Todos los menús incluyen una o dos carnes, arroz, papa, ensalada, bebida, y postre. Dependiendo de las carnes escogidas, el valor del plato puede cambiar.*



#### MENÚ A1

**Entrada:** Ensalada rusa  
**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

**Incluido en el plan sin costo adicional**

#### MENÚ B1

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Proteína:** Perril de cerdo en salsa de mango  
Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Mousse de fruta  
**Bebida:** Gaseosa

**Incluido en el plan sin costo adicional**

#### MENÚ C1

**Entrada:** Ensalada de la casa  
**Proteína:** Carne de res en salsa de tocinta y champiñones  
Pechuga rellena de manzana y jamón en salsa de maracuyá  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Suspiros de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa

**Incluido en el plan sin costo adicional**

#### MENÚ D1

**Entrada:** Ensalada primavera  
**Proteína:** Perril 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

**Incluido en el plan sin costo adicional**

# CARTA MENÚ

## MENÚ A2

- Entrada:** Ensalada César  
**Proteína:** Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pollo relleno a la cordon bleu en salsa al tequila  
**Arroz:** Con Ajonjolí  
**Papa:** Casco de papa  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$ 8.500 adicionales al plan.**

## MENÚ B2

- Entrada:** Crema de tomate - Ramita de albahaca  
**Proteína:** Salmón al gruyere marinado al eneldo  
Pollo brillantado en mozzarella  
**Arroz:** Primavera ( arveja, zanahoria, habichuela, pimentón)  
**Papa:** Cascos de papa  
**Postre:** mousse de limón  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$39.250 adicionales al plan.**

## MENÚ C2

- Entrada:** Ceviche de mango  
**Proteína:** Rosetones de trucha en salsa al ajillo  
**Arroz:** Verde  
**Ensalada:** Rusa (papa, arveja, zanahoria, habichuela, pimentón, finas hierbas)  
**Postre:** Crep de almendras  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$ 37.000 adicionales al plan.**

## 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 jardín  
**Papa:** Criolla al horno con especias  
**Postre:** Mousse de maracuya  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$ 30.500 adicionales al plan.**

## MENÚS GOURMET PLUS

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

## OPCIONAL

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



## MODIFICA TU MENÚ

### PARA PLANES TODO INCLUIDO

#### 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! .



#### PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

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

### OTRAS OPCIONES:

#### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 8.500

*Menú con lomo*  
Lomo de res y pollo.  
Lomo de cerdo y pollo

#### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 33.000

*Menú sólo lomo,*  
Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

#### CON COSTO ADICIONAL DE \$ 36.500

*Menú sólo lomo*  
Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.

#### CON COSTO ADICIONAL

*Menú (sin pollo)*  
Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u **V/u: \$27.500**  
Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox. **V/u: \$23.500**  
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox. **V/u: \$25.500**  
Sólo trucha, 180 gr. aprox. **V/u: \$48.000**  
Sólo salmón, 180 gr. aprox. **V/u: \$55.000**

### 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

# 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. BBQ
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza
9. A la mexicana
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
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
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. Tomatillo
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora ( Pasta de tomate y naranja )
15. Hungara (Cebolla, pimentón, tocineta, tomate y pimienta. )

SALSAS

## ENTRADAS-ENSALADAS

1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*Lechuga, 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 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, zanahoria y 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

## 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

## PAPA - ACOMPANAMIENTO

*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

## OPCIONES ADICIONALES

*Añade tu entrada favorita:*

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

## 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: \$6.900 adicionales al plan**

## MENÚ V2

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Adición:** Croquetas de maduro  
Champiñones salteados  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** Al vapor  
**Postre:** Crema de fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: \$6.900 adicionales al plan**

## 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: \$6.900 adicionales al plan**

## 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: \$6.900 adicionales al plan**

# 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 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.**

## MENÚ 1

Hamburguesa o perro caliente

Chips de papa

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ 2

Mazorcada de pollo

Queso

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ 3

Pechuga a la plancha

Papa a la francesa

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ 4

Pizza o lasagna de pollo, carne o mixta

Tajadas de pan

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚ 5

Salchipapas y nuggets

Copa de gelatina o fresas con crema

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## MENÚS INFANTILES

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

Elige una opción para ellos.

Puedes hacer el cambio por ellos sin costo adicional.

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



# CARTA MENÚ

## COCTELES Y PASABOCAS

### 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

**VALOR ADICIONAL AL PLAN**  
**\$ 4.800.000 PÁRA 120 PERSONAS**

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles. Se obsequia exhibición de flairbartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

### MESA DE SNACKS

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada en el lugar del evento. (consulte un asesor) **\$ 330.000**

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.

### 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 contratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

## TABLAS GOURMET

Con costo adicional al plan

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

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

**Valor :\$22.000 por persona**

### TRADICIÓN

Carnes y quesos semimaduros acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

**Valor :\$25.000 por persona**

### GRAN RESERVA

Carnes y quesos de larga maduración acompañados de frutas, queso fresco, paté y mousse.

**Valor :\$32.000 por persona**

### DELICIA DE MAR

Productos de mar. ceviches, palmitos de cangrejo, trucha, sushi, salmon, calamares, langosta y langostinos.

**Valor :\$35.000 por persona**

#### 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

# CARTA MENÚ

## ACERCA DEL SERVICIO

- Duración del evento, 7 horas continuas *(No incluye tiempos de montaje)*
- No incluye salón *(El cliente lo contrata por cuenta propia)*
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados *(Para dos personas)*
- Degustación sin contrato a \$ 80.000 para dos personas, *(no reembolsables)*
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles al final del evento son propiedad de "Cocoa Eventos".
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito en el contrato.
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo antes de servir alimentos *(Sin saldo pendiente)*
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo *(No cheques )*
- Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor abonado del Evento.
- Incluye transporte en Bogotá hasta Norte calle 170 - Sur Autopista sur - Oriente Cra. 7 – Occidente Sujeto

## FORMA DE PAGO

- 1 pago - 10% a la firma del contrato
- 2 pago - 60% diez días antes del evento
- 3 pago - 30% el día del evento antes de servir los alimentos

**VALOR TOTAL DEL PLAN 120 INVITADOS**

**\$ 6.200.000**