

PLAN BODAS & EVENTOS

Plan AA

Menú 5 servicios (Tipo Gourmet)

Primer servicio

- *Langostinos* \$28.000,00
- *Sushi* \$15.000,00
- *Rosetas de salmón ahumado vinagreta de kiwi* \$15.000,00
- *Ceviches* \$12.000,00
- *Carpaccio de res* \$12.000,00
- *Risotto* \$ 10.000,00
- *Cremas y potajes* \$ 8.000,00
- *Frutas* \$ 6.000,00

Segundo servicio

- *Sherbert ó granizados* \$ 2.500,00

Tercer servicio

- *1 carne de res, acompañamiento* \$16.000,00

Cuarto servicio

- *1 carne blanca (pollo, cerdo)* \$14.000,00

Quinto servicio

- *Mesa de postres* \$ 6.000,00

Plan A

- *Entrada Langostinos* \$28.000,00
- *Sherbert* \$ 2.500,00
- *Plato Fuerte 2 carnes, 1 harina 1 ensalada* \$25.000,00 (lomo de res, pollo)
- *Postre* \$ 3.500,00

Plan B

- *Entrada productos de mar* \$12.000,00
- *Sherbert* \$ 2.500,00
- *Plato fuerte 2 carnes, 1 harina, 1 ensalada* \$25.000,00 (lomo de res, pollo, ó lomo de cerdo)

Plan C

- *Entrada (cremas, potajes, frutas)* \$ 8.000,00
- *Plato fuerte: dos carnes, 1 harina, 1 ensalada* \$23.000,00 (lomo de cerdo y pollo)

Plan D

- *Entrada (cremas, potajes, Frutas)* \$ 8.000,00
- *Plato fuerte: una carne, 1 ó 2 harinas, ensalada* \$20.000,00 Lomo de res

Plan E

- *Entrada (cremas, potajes, Frutas)* \$ 8.000,00
- *Plato fuerte: una carne, 1 ó 2 harinas, ensalada* \$16.000,00 (pollo)

Descripción del Servicio:

Dentro del valor Incluye:

- *Vajilla (Plato base, plato medio, plato postre o torta)*
- *Cubiertería (Para entrada, para plato fuerte y para el postre o torta)*
- *Platería (samovares, bandejas ensaladeras, cucharas de servicio)*
- *Chef de cabecera y auxiliares de cocina de acuerdo al número de invitados*

Servicios adicionales

Mezcladores:

\$4.500,00

- *Cristalería (copa agua, copa vino, vaso gaseosa, vaso whisky, o el cristal que sea requerido para el servicio)*
- *Agua, gaseosas surtidas, hielo, servilletas para el bar, ginger, jugo de naranja tc ilimitado por 5 horas de servicio*

Personal de servicio

- *Coordinador de evento y manejo de protocolo* \$350.000,00
- *Se requiere de acuerdo al servicio la cantidad de meseros turno de 5 horas de servicio. Hora adicional por mesero* \$75.000,00
\$ 15.000,00
- *Servicio de un bartender turno 5 horas de servicio. Hora adicional* \$70.000,00
\$15.000,00

DECORACIÓN FLORES

- *Centros de mesa (arreglos de \$25.000,00 a \$80.000,00)*
- *Bouquet de novia (\$80.000,00 a 120.000,00)*
- *Botoniers para novio, padres y padrinos (\$6.000,00 c/u)*
- *Arreglo carro novia (\$60.000,00 a 90.000,00)*
- *Arreglo Iglesia*
- *Decoración bodas campestres*
- *Pagoda campestre*
- *Decoración fuentes de agua*
- *Pétalos*

Muebles y lencería

- *Mesas redondas de 10 puestos* \$ 8.000,00 c/u
- *Mesas cuadradas de vidrio 8 y 10 puestos* \$45.000,00 c/u
- *Mesa redonda ponqué decorada* \$ 8.000,00
- *Mesa baúl de sobres bdecorada* \$45.000,00
- *Sillas shivary* \$ 4.000,00

- *Sillas rimax* \$ 800,00
- *Salas lunch*
- *Carpas con velo - techo*
- *Carpas con velo gregoriano*
- *Carpas tipo túnel*
- *Mesas tipo bar*
- *Mantel base color a elegir* \$ 8.000,00
- *Sobre manteles* \$14.000,00 \$25.000,00
- *Forros para sillas rimax y sillas rimax* \$ 2.500,00 c/u
- *Servilletas de tela* \$ 800,00 c/u

Asesoría de Imagen

- *Corte y peinado*
- *Maquillaje*
- *Spa*

Música

- *Grupos musicales*
- *Música para la Iglesia*
- *Música para le recepción*
- *Dj profesional - luces*
- *Accesorios para show central*

Fotografía y video

- *Foto - álbum tradicional*
- *Potho - book*
- *Estudio fotográfico*

Ponqué

- *Tradicional de novia*
- *Chocolate*
- *Masa blanca con nutela*
- *Diseño de maquetas*

Salones y sitios campestres dentro y fuera de la ciudad

Para elaborar su presupuesto real es importante tener cita en Nuestras instalaciones

PREPARACIONES MENÚS PARA BODAS

MENUS-PLATO SERVIDO

ENTRADA FRÍA

➤ Flores de salmón ahumado, jamón serrano, caviar rojo y negro sobre queso - crema, tostadas de ajonjolí, melón a la parissien y fresa.

Sherberth de Mandarina.

PLATO FUERTE

➤ LOMO DE RES EN SALSA DE SEMILLAS DE MOSTAZA AL VINO TINTO
(Medallones de lomo de res asado a las fina hierbas, bañado en salsa de semillas de mostaza antigua, al vino tinto)

➤ POLLO RELLENO DE ESPINACAS, QUESO RICOTA Y TOCINETA
(Medallones de pollo relleno de espinacas, queso ricota y tocineta; en salsa a base de fondo de aves, queso ricota, crema de leche y vino blanco)

➤ FLORES DE PAPA FRÍA CON AJONJOLÍ (Puré de papas con queso - crema, crema de leche, mayonesa, limón, servida con manga pastelera y decorada con semillas de ajonjolí)

➤ CHAMPIÑONES VINAGRETA (Champiñones conservados en vinagreta; con tomates sherry, palmitos blancos, espárragos verdes, servidos sobre hojas de lechuga verde crespas)

.....

ENTRADA (Caliente)

➤ CREMA DE ALMENDRAS

(Crema a base de fondo de ternera, cebollas, clavo de olor, cebolla puerro, hiervas, almendras tostadas, crema de leche. Se sirve con almendras tostadas y perejil acompañada de mini - croissant)

PLATO FUERTE

➤ FILETE DE ROBALO EN SALSA DE SOYA Y NARANJA CON VERDURAS ASADAS (Filetes de róbalo salpimentados y horneados con verduras (tajadas de calabacines zuquini verdes y amarillos, cebollas rojas, habichuelines y acelgas; bañados con una salsa a base de fondo de pollo, salsa soya, jugo de naranja, brandy, zumo de limón y ralladura de naranja)

➤ ARROZ INTEGRAL CON CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS

.....

ENTRADA

- *CEVICHE DE MANGO CON CAMARONES (Ceviche de mango tomy con camarones servidos en corteza de maracuyá acompañados de pan baguete, decorado con pétalos de rosa)*
- *BEEF BORGOÑA (2 Medallones de lomo de res a las finas hierbas en salsa al vino tinto y tocineta)*
- *CURUBITAS DE PAPA SALTEADAS AL AJILLO*
- *VERDURAS MIXTAS VINAGRETA (Verduras a elegir sobre cama de lechuga verde crespas y vinagreta)*

ENTRADA

- *CEVICHE DE MERO (Ceviche de mero con julianas de cebolla roja, pimientos rojos, perejil, cilantro; servido en copa margarita, acompañado de pan baguete de ajonjolí)*

PLATO FUERTE

- *MEDALLONES DE LOMO DE RES EN SALSA HÚNGARA (Medallones de lomo de res aderezado con cebollas y ajo; con salsa a base de páprika, fondo de carne, pasta de tomate, tomates, crema agria, yogurt natural)*
- *MEDALLONES DE POLLO RELLENO DE PIMIENTOS ACARAMELADOS, JAMÓN E HIGADOS DE POLLO. (Pechugas de pollo rellenas con pimentones asados y acaramelados, jamón, hígados de pollo; en salsa a base de fondo de pollo, crema de leche y vino blanco)*
- *CROQUETAS DE PAPA CON ALBAHACA, TOMATES SECOS Y QUESO MOZARELLA.*
- *ENSALADA WALDORF (Ensalada con melón y papaya a la parissien, fresa, melocotones, con una salsa a base de yogurt natural con miel y limón, mango tomy, manzana verde; Servido sobre hoja de lechuga verde crespas.)*

ENTRADA

- *TRUCHA MARINERA (Filete de trucha arco iris rellena de camarones, anillos de calamar, palmitos de mar y almejas, con salsa de camarones acompañada de puré de papas)*

PLATO FUERTE

- *LOMO DE CERDO EN SALSA DE CHUTNEY DE PIÑA Y PIMENTONES (Medallones de lomo de cerdo horneado, servido con una salsa de chutney de piña y pimentones)*
- *ARROZ CON ALMENDRAS, NUECES Y MANÍ (Arroz blanco con nueces, almendras y maní tostados y triturados)*
- *ESPINACAS CON TOCINETA, FRESAS, MANGO TOMY, MANZANAS VERDES EN SALSA DE YOGURTH NATURAL, MIEL Y LIMÓN*

<i>Valor por Persona (entrada, sherbert, plato fuerte con dos carnes)</i>	<i>\$42.000,00</i>
<i>Valor por Persona (entrada, sherbert, plato fuerte con una carne)</i>	<i>\$36.000,00</i>
<i>Valor por Persona (plato fuerte con dos carnes)</i>	<i>\$26.000,00</i>

MENU-BUFFET - PLATO SERVIDO

Menú # 1

- *Medallones de res en salsa húngara*
- *Pechugas de pollo en salsa oriental*
- *Arroz almendrado*
- *Ensalada waldorf*

Menú # 2

- *Pollo relleno de espinaca, queso ricota en salsa tres quesos*
- *Lomito de cerdo en salsa de frutos rojos*
- *Papa blanca en salsa de queso*
- *Ensalada de vegetales con tomates, mango tomy, maíz tierno, aderezado con albahaca, cilantro, hierbabuena con reducción acaramelada de balsámico*

Menú # 3

- *Lomito de res en salsa pimienta al vino tinto*
- *Champiñones a la griega*
- *Arroz florentina*
- *Ensalada tropical*

Menú # 4

- *Filet miñón*
- *Medallones de lomo de cerdo con salsa de ciruelas y melocotones*
- *Ensalada de papa con brunoise de verduras*
- *Macedonia de frutas al oporto*

Menú # 5

- *Filetes de pollo en salsa de miel y limón con cebollas y nueces*
- *Lomito de res en salsa de semillas de mostaza*
- *Tarta de papa gratinada*
 - *Ensalada mixta de verduras con vinagreta de cebollín*

Menú # 6

- *Posta jamonada (muchacho relleno) en salsa De mi Glasé*
- *Pechuga de pollo al estilo mediterráneo*
- *Arroz a las finas hierbas*
- *Ensalada con coles de colores, (espinacas, lechuga morada crespita, endibias, lechuga escarola, berros, aguacates, naranja en casquitos, pérboleas de aguacate con vinagreta de maracuyá)*

Menú # 7

- *Medallones de pollo relleno con ciruelas y melocotones en salsa de amareto*
- *Goulash húngaro de lomo de res*
- *Arroz con ajonjolí y maní*
- *Ensalada mediterránea con almejas*

Menú # 8

- *Filete de róbalo milanesa con salsa tártara*
- *Ceviche de champiñones con palmitos de mar*
- *Verduras mixtas con vinagreta de ajonjolí*

Turnedos de papa fría al perejil

<i>Valor por Persona 1 carne (pollo)</i>	<i>\$16.000,00</i>
<i>Valor por Persona 1 carne (lomo de cerdo o muchacho)</i>	<i>\$17.000,00</i>
<i>Valor por Persona 1 carne (lomo de res)</i>	<i>\$18.000,00</i>
<i>Valor por Persona 2 carnes (pollo, lomo de cerdo, muchacho)</i>	<i>\$22.000,00</i>
<i>Valor por Persona 2 carnes (pollo, lomo de res)</i>	<i>\$24.000,00</i>

Menú italiano

- *Petto di pollo sorrentina (Pechuga de pollo marinada con mostaza, orégano, montadas sobre berenjenas y tomates. gratinado con queso mozzarella y albahaca.)*
- *Ñoquis de papa con salsina de pomodoro*
- *Insalata michelangelo (Torre de ensalada. Pepinos, manzanas verdes cebolla cabezona, tomates pimentones rojos y verdes, aceitunas, huevos de codorniz)*

Valor por Persona \$18.000,00

COMIDA TAHI

Menú # 1

- *Arroz refrito al estilo Zechuan con 5 especias orientales, hortalizas, manzanas y nueces*
- *Medallones de lomo de cerdo en salsa teriyaki*
- *Ensalada thai de lechugas variadas con mago tomy, tomates aderezado con hierbabuena, albahaca, cilantro, cebollín, con vinagreta a base de salsa soya, miel y limón*

Menú # 2

- *Pechugas de pollo en salsa oriental*
- *Champiñones al ajillo, jengibre, con palmitos de cangrejo*
- *Ensalada mediterránea (lechugas variadas, almejas, tomatitos cherry, Zanahorias baby, espárragos y huevos de codorniz aderezado con vinagreta al jengibre)*

Menú # 3

- *Pollo al caramelo con leche de coco, marañones y ajonjolí*
- *Arroz salteado tahi con carne de cerdo, aderezado con shallots (cebolla roja), albahaca y cebollín*
- *Hortalizas tahi calientes*

VALOR POR PERSONA

\$20.000.00

Comida Mexicana

Entrada (para picar)

- ✓ *Totopos*
- ✓ *Chips de plátano verde*
- ✓ *Guacamole, crema agria, pico de gallo*
- ✓ *Quesadillas (rollitos mexicanos con queso crema, queso mozzarella y queso fundido tipo americano)*

Valor por Persona

\$5.000,00

PLATO FUERTE

BUFET DE:

- ✓ *Burritos (carne mechada aderezada con cebollas, pimientos rojos verdes, jitomates, tortillas de harina)*
- ✓ *Tacos (con pollo mechado y tacos crocantes)*
- ✓ *Fríjol refrito*
- ✓ *Pico de gallo*
- ✓ *Maiz tierno*
- ✓ *Salsa roja roja picante*
- ✓ *Salsa verde*
- ✓ *Guacamole*
- ✓ *Crema agria*
- ✓ *Lechugas*
- ✓ *Queso mozzarella rallado*
- ✓ *Lechugas*
- ✓ *Pérbolas de aguacate*

Valor por Persona

\$20.000,00

Dentro del valor Incluye:

- *Vajilla (Plato base, plato medio, plato postre o torta)*
- *Cubiertería (Para entrada, para plato fuerte y para el postre o torta)*
- *Platería (samovares, bandejas ensaladeras, cucharas de servicio)*

Servicios adicionales

Mezcladores:

\$4.500,00

- *Cristalería (copa agua, copa vino, vaso gaseosa, vaso whisky, o el cristal que sea requerido para el servicio)*

- *Agua, gaseosas surtidas, hielo, servilletas para el bar, ginger, jugo de naranja etc ilimitado por 5 horas de servicio*

Personal de servicio

- *Se requiere de acuerdo al servicio la cantidad de meseros* \$65.000,00
turno de 5 horas de servicio. Hora adicional por mesero \$ 15.000,00
- *Servicio de un bartender* \$70.000,00
turno 5 horas de servicio. Hora adicional \$15.000,00

PAELLAS

Paella marinera

- ✓ *Anillos de calamar*
- ✓ *Calamar morado*
- ✓ *Calamar blanco*
- ✓ *Caracol*
- ✓ *Filete de merluza*
- ✓ *Almeja pelada*
- ✓ *Almeja en concha*
- ✓ *Camarón tigre*
- ✓ *Palmitos de cangrejo*
- ✓ *Mejillones en concha*
- ✓ *Acompañados de pan baguete y pan blanco marinado con aceite de olivas, balsámico*
- ✓ *Casquitos de limón*
- ✓ *Aceite de olivas*

Valor por Persona si recogen \$12.000,00

Valor por Persona con servicio de vajilla y servicio de mesero \$16.000,00

Sangría \$ 3.000,00

Paella marinera con carnes

- ✓ *Anillos de calamar*
- ✓ *Calamar morado*
- ✓ *Calamar blanco*
- ✓ *Caracol*
- ✓ *Filete de merluza*
- ✓ *Almeja pelada*
- ✓ *Almeja en concha*
- ✓ *Camarón tigre*
- ✓ *Palmitos de cangrejo*
- ✓ *Mejillones en concha*
- ✓ *Colombina de ala*

- ✓ *Costillitas de cerdo*
- ✓ *Acompañados de pan baguete y pan blanco marinado con aceite de olivas, balsámico*
- ✓ *Casquitos de limón*
- ✓ *Aceite de olivas*

<i>Valor por Persona si recogen</i>	<i>\$14.000,00</i>
<i>Valor por Persona con servicio de vajilla y servicio de mesero</i>	<i>\$20.000,00</i>
<i>Sangría</i>	<i>\$ 3.000,00</i>

Paella marinera con langostinos U-12 y carnes

- ✓ *Anillos de calamar*
- ✓ *Calamar morado*
- ✓ *Calamar blanco*
- ✓ *Caracol*
- ✓ *Filete de merluza*
- ✓ *Almeja pelada*
- ✓ *Almeja en concha*
- ✓ *Camarón tigre*
- ✓ *Palmitos de cangrejo*
- ✓ *Langostinos U-12*
- ✓ *Mejillones en concha*
- ✓ *Colombina de ala*
- ✓ *Costillitas de cerdo*
- ✓ *Acompañados de pan baguete y pan blanco marinado con aceite de olivas, balsámico*
- ✓ *Casquitos de limón*
- ✓ *Aceite de olivas*
- ✓ *Valor por Persona si recogen*

<i>Valor por Persona con servicio de vajilla y servicio de mesero</i>	<i>\$22.000,00</i>
<i>Sangría</i>	<i>\$25.000,00</i>
	<i>\$ 3.000,00</i>

Paella marinera con langostinos U-12, aceitunas y carnes

- ✓ *Anillos de calamar*
- ✓ *Calamar morado*
- ✓ *Calamar blanco*
- ✓ *Caracol*
- ✓ *Filete de merluza*
- ✓ *Almeja pelada*
- ✓ *Almeja en concha*
- ✓ *Camarón tigre*
- ✓ *Palmitos de cangrejo*
- ✓ *Langostinos U-12*

- ✓ *Mejillones en concha*
- ✓ *Chorizo español*
- ✓ *Colombina de ala*
- ✓ *Costillitas de cerdo*
- ✓ *Aceitunas*
- ✓ *Acompañados de pan baguete y pan blanco marinado con aceite de olivas, balsámico*
- ✓ *Casquitos de limón*
- ✓ *Aceite de olivas*

<i>Valor por Persona si recogen</i>	<i>\$23.000,00</i>
<i>Valor por Persona con servicio de vajilla y servicio de mesero</i>	<i>\$27.000,00</i>
<i>Sangría</i>	<i>\$ 3.000,00</i>

Descripción del Servicio:

Dentro del valor Incluye:

- *Vajilla (Plato base, plato medio, plato postre o torta)*
- *Cubiertería (Para entrada, para plato fuerte y para el postre o torta)*
- *Platería (samovares, bandejas ensaladeras, cucharas de servicio)*

Servicios adicionales

Mezcladores: *\$4.500,00*

- *Cristalería (copa agua, copa vino, vaso gaseosa, vaso whisky, o el cristal que sea requerido para el servicio)*
- *Agua, gaseosas surtidas, hielo, servilletas para el bar, ginger, jugo de naranja etc ilimitado por 5 horas de servicio*

Personal de servicio

- *Se requiere de acuerdo al servicio la cantidad de meseros turno de 5 horas de servicio. Hora adicional por mesero* *\$65.000,00*
\$ 15.000,00
- *Servicio de un bartender* *\$70.000,00*
- *turno 5 horas de servicio. Hora adicional* *\$15.000,00*

TABLA DE QUESOS

Opción # 1 *\$15.000,00 por Pax*

Quesos

- *Tipo sabana*
- *Tipo holandés*
- *Mozarella*
- *Tilsit ahumado*

Jamones

- *Jamón tipo sándwich*
- *Salami español*
- *Jamón de pollo con champiñones*

- *Jamón ahumado*

Dips de quesos

- *Con ajonjolí*
- *A la pimienta*

Frutas

- *Fresas*
- *Manzana*
- *Uchuvas*
- *Uvas*
- *Aceitunas*

Acompañados de pan baguete

Opción # 2

\$18.000,00

Quesos

- *Tipo sabana*
- *Tipo holandés*
- *Mozarella*
- *Tilsit ahumado*
- *Corazón de los alpes*
- *Camambert*

Jamones

- *Jamón york*
- *Salami italiano a las finas hierbas*
- *Jamón de pollo con champiñones*
- *Jamón ahumado*
- *Brocheta romana*

Dips de quesos

- *Con tocineta*
- *A la pimienta*
- *Con ajonjolí*
- *Acompañados de pan baguete y galletas de ajonjolí*

Futas:

- *Fresas*
- *Uchuvas*
- *Manzana*
- *Uvas*
- *Aceitunas*

Opción # 3

\$22.000,00 por pax

Quesos

- *Provolone con pimienta*
- *De comino*
- *Brie*
- *Gruyere*

Jamones

- *Pastrami de pavo*

- Jamón serrano
- Jamón de cordero ahumado
- Carpaccio de salmón ahumado
- Anchoas

Aceitunas

- Rellenas
- Negras

Panes

- Pan hoja con parmesano
- Pan hoja finas hierbas

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

- Vajilla (plato tortero)
- Cubiertería (tenedor entrada)
- Servilletas de papel

Adicional

- Alquiler cristalería \$250,00 unidad
- Servicio 1 mesero \$70.000,00

ASADOS - PARRILLA - RODIZIO

OPCION # 1 \$ 20.000,00

- Porción de carne (chatas)
- 1 Colombina de pierna de pollo
- Morcilla
- Papa salada
- Plátano maduro
- Papitas criollas
- Ají
- Guacamole

OPCION # 2 \$ 22.000,00

Entrada: (para picar cuando los invitados van llegando)

- Pataconas de plátano verde con hogao, crema agria y guacamole

Plato fuerte:

- Porción de carne (Chatas)
- Colombina de pollo 100 grs.
- Chorizo
- Papa salada o souar cream
- Porción de plátano maduro
- Ají casero
- Guacamole

OPCION # 3 \$ 25.000,00

Entrada: (para picar cuando los invitados van llegando)

- *Pataconas de plátano verde con hogao, crema agria y guacamole*
- *Mazorca*

Plato fuerte:

- *Porción de carne (Chatas ó medallones de lomo de res)*
- *Costillitas de cerdo Bbq .*
- *Chorizo*
- *Mini arepas de queso*
- *Papa salada o souar cream*
- *Papitas criollas*
- *Porción de plátano maduro*
- *AjÍ casero*
- *Guacamole*

OPCION # 4

\$ 29.000.00

Entrada: (para picar cuando los invitados van llegando)

- *Pataconas de plátano verde con hogao, crema agria y guacamole*
- *Mazorca*
- *Chorizo con arepitas de queso*

Plato fuerte:

- *Porción de carne (Chatas ó medallones de lomo de res)*
- *Costillitas de cerdo Bbq .*
- *Bombones de colombina de ala de pollo a la parrilla (3 por Persona)*
- *Papa salada o souar cream*
- *Papitas criollas ó casquitos de yuca frita*
- *Porción de plátano maduro*
- *AjÍ casero*
- *Guacamole*

Bbq Gourmet

Carnes rojas:

- *Bife chorizo*
- *Asado de tira*
- *Lomo asado a las tres pimientos*
- *Morrillo*
- *Vacio*
- *Punta de anca con mermelada de cebolla*

Carne de cerdo:

- *Lomo de cerdo con chuney de piña y pimentón*
- *Chuleta de cerdo ahumada*
- *Chuleta de cerdo ahumada con salsa de cebolla roja y mango*
- *Costillitas de cerdo en salsa de bocadillo*

Carne de ternera:

- *Lomitos de ternera en salsa de mostaza*
- *Costilla de ternera a las finas hierbas*

Aves:

- *Bombones de pierna de pollo con salsa curry*

- *Colombinas de ala de pollo marinadas con salsa Bbq a la parrilla*
- *Corazones de pollo en salsa al vino blanco*
- *Mollejas a la diablo*
- *Pollo con limón y romero*
- *Pollo asado con cilantro y yerbabuena*
- *Pollo Bbq con glaseado de guayaba*

Salsas:

- *Baby (a base de: cebolla cabezona, tomate chonto, perejil, cilantro, pasta de tomate, aceite de olivas, vinagre de arroz, sal, pimienta y salsa soya) Para carnes rojas y pollo*
- *Chimichurri. Para carnes rojas*
- *Chimichurri de tomates*
- *Chimichurri de ajo*
- *Chimichurri picante*
- *Salsa de mostaza. Para aves*
- *Salsa roja de ají. Para todo tipo de bbq*
- *Salsa picante de hierbabuena, cilantro y jengibre. Para aves y pescados*
- *Chutney de uchuvas. Para cerdo pollo y pescados*
- *Mantequilla de hierbas*
- *Mantequilla de ajo*
- *Mantequilla a las tres pimientos*
- *Mantequilla de jalapeños*
- *Salsa Bbq*
-

Acompañantes

- *Papa criolla con nata y jamón*
- *Papa rellena de queso crema y chips de tocineta*
- *Queso provolone*
- *Empanadas argentinas*
- *Morcilla*
- *Chorizo argentino*
- *Mini arepas de queso*

Para definir el precio por Persona seleccionar las carnes, salsas y acompañantes, para armar el menú y poder cotizar

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

En todas las opciones el valor incluye:

Menú: El elegido

Vajilla Típica de Bbq (plato negro de barro) ó plato normal redondo)

Cubiertería Bbq (Tenedor y cuchillo de sierra especial para Bbq cabo de madera)

Parrillas (si no las hay en el sitio)

Carbón vegetal

Implementos para Bbq (pinzas, cucharas de servicio)

Platería (samovares, bandejas para servicio de comida)
Servicio de chef parrillero
Auxiliar de parrilla después de 30 invitados

Adicional

Para servicio de bebidas y atención de invitados se requiere:

1 Mesero por cada 20 invitados (5 horas de servicio valor \$65.000,00)
1 Barman (5 horas de servicio \$70.000,00)
Hora adicional c/u \$15.000,00

Alquiler cristalería - muebles y lencería

Copa para vino, copa para agua, vaso gaseosa, vaso whisky	\$ 250,00 unidad
Mantel redondo o rectangular mesa de 10 puestos	\$ 8.000,00 unidad
Mesa redonda o rectangular de 10 puestos	\$ 7.000,00 unidad
Mesa rectangular de 6 puestos	\$ 5.000,00 unidad
Carpa de 6 X 6 (40 invitados) con 2 laterales y luz	\$160.000,00 c/u
Transporte de acuerdo al sitio	\$140.000,00

Opcional:

Bandeja de ensalada típica \$2.000,00 por Persona
(lechugas variadas, casquitos de tomate, arveja verde, maíz tierno, aguacate, julianas de zanahorias, palmitos blancos, vinagreta)

Barra de ensaladas \$4.000,00 por Persona

- Mix de vegetales
- Aguacate a la parissien
- Tomates Sherry
- Maiz tierno
- Espárragos
- Palmitos blancos
- Arveja verde
- Julianas de zanahorias
- Pimientos rojos, verdes y amarillos asados y acaramelados
- Berenjenas asadas y acarameladas
- Apio acaramelado
- Brunoise de remolacha
- Fríjoles negros
- Habichuelines
- Zuquini verdes y amarillos a la parrilla
- Vinagreta básica
- Vinagreta cremosa
- Aceite de olivas y vinagre a las finas hierbas

Para la barra de ensaladas se monta una mesa para servicio de bufet

TEPANYAKI

\$20.000,00

Preparaciones tipo bufet, cada uno de los ingredientes se presentan en fuentes independientes para que los invitados puedan ver y elegir con que desean prepararse el wok

CARNES

- ✓ *Carne de cerdo*
- ✓ *Lomo de res*
- ✓ *Pechuga de pollo*
- ✓ *Julianas de jamón*

VERDURAS

- ✓ *Anillos de cebolla*
- ✓ *Calabacines verdes y amarillos*
- ✓ *Champiñones*
- ✓ *Julianas de zanahoria*
- ✓ *Pimentones rojos y verdes*
- ✓ *Raíces chinas*

ARROZ PARA WOOK

ADEREZOS

- ✓ *Aceite de ajonjolí*
- ✓ *Aceite de olivas*
- ✓ *Salsa soya*
- ✓ *Salsa teriyaki*
- ✓ *Ajo*
- ✓ *Jengibre*
- ✓ *Semillas de sésamo (ajonjolí tostado)*

PASABOCAS

Opción # 1 Valor por Persona \$12.000,00

- ✓ *Bombones de pollo con salsa Bbq (calientes)*
- ✓ *Albóndigas turcas (calientes)*
- ✓ *Ceviche de mango y camarones acompañado de pan baguete*
- ✓ *Dips de queso con tocineta, pimienta, ajonjolí, con galletitas de ajonjolí (frío)*

Opción # 2 Valor por Persona \$14.000,00

- ✓ *Bombones de pollo con salsa chutney de piña y pimentón (caliente)*
- ✓ *Salchichas coctel con salsa diablo (caliente)*
- ✓ *Ceviche de champiñones con palmitos de mar acompañados de pan baguete de ajonjolí (frío)*
- ✓ *Pastelitos de hojaldre rellenos de espinaca, queso ricota, tocineta (frío)*

Opción # 3 Valor por Persona \$16.000.00

- ✓ *Bombones de pollo con salsa chutney de mango (caliente)*
- ✓ *Baikos (ciruela con tocineta y manzana) (caliente)*
- ✓ *Deditos de pescado con salsa tártara (caliente)*
- ✓ *Rollitos de jamón con melón (frío)*
- ✓ *Rollitos mejicanos (frío)*

Opción # 4 Valor por Persona \$17.000.00

- ✓ *Nuggets de pollo con miel mostaza (caliente)*
- ✓ *Empanaditas típicas de carne con ají casero (caliente)*
- ✓ *Brochetas de queso mozzarella, jamón, melón y fresas (frío)*
- ✓ *Áspic de atún con pan flauta (frío)*
- ✓ *Carpaccio de salmón ahumado*
- ✓ *Canapés de pollo (frío)*
- ✓ *Dips de queso con galletitas de ajonjolí (frío)*

Opción # 5 Valor por Persona \$18.000.00

- ✓ *Rollitos de trucha ahumada acompañada de melón a la parissien*
- ✓ *Medallones de lomo de cerdo con chutney de piña y pimentones*
- ✓ *Medallones de pollo relleno de espinaca y queso ricota*
- ✓ *Pastelitos de hojaldre con tomates secos queso - crema y albahaca*
- ✓ *Brochetas con queso tipo sabana, tomatitos sherry , jamón york B*
- ✓ *Ceviche de champiñones acompañado de pan baguete*

Opción # 5 Valor por Persona \$12.000,00

Pasabocas Típicos

- ✓ *Carimañolas de yuca con carne*
- ✓ *Mini arepa de huevo*
- ✓ *Empanadas típicas con ají casero (de carne, de queso, rancheras)*
- ✓ *Pataconas con hogao, crema agria, guacamole*
- ✓ *Mini arepas de queso con choricitos coctail*
- ✓ *Brochetas de carne, pollo, carne de cerdo o mixtas*

DESAYUNOS ARTE & GOURMET EVENTOS

MENUS-DESAYUNO	10 A 20 PAX	20 A 30 PAX	+ DE 30 PAX
<i>OPCION # 1</i>	\$6.500,00	\$6.000,00	\$5.500,00
✓ <i>Jugo natural o fruta</i>			
✓ <i>Café - te ó chocolate</i>			
✓ <i>2 clases de pan</i>			
<i>OPCIÓN # 2</i>	\$7.000,00	\$6.500,00	\$6.000,00
✓ <i>Jugo natural ó porción de fruta</i>			
✓ <i>Café té o Chocolate</i>			
✓ <i>Porción de queso</i>			
✓ <i>2 clases de pan</i>			
<i>OPCIÓN # 3</i>	\$8.500,00	\$8.000,00	\$7.500,00
✓ <i>Jugo natural</i>			
✓ <i>Porción de fruta</i>			
✓ <i>Tarta de huevos con tocineta, queso y jamón</i>			
✓ <i>Café, té ó chocolate</i>			
✓ <i>2 clases de pan</i>			
<i>OPCIÓN # 4</i>	\$13.500,00	\$13.000,00	\$12.500,00
✓ <i>Jugo natural</i>			
✓ <i>Crepes de pollo con queso tipo mozzarella</i>			
✓ <i>Macedonia de frutas</i>			
✓ <i>Café, té o chocolate</i>			
<i>OPCIÓN # 5</i>	\$11.500,00	\$11.000,00	\$11.500,00
<i>Desayuno santafereño</i>			

- ✓ *Jugo de naranja*
- ✓ *Tamal santafereño*
- ✓ *Chocolate*
- ✓ *Queso campesino*
- ✓ *Pan*

DESAYUNOS TIPO GOURMET

<i>Valor por Pax</i>	<i>10 a 20 Pax</i>	<i>20 a 30 pax</i>	<i>+ de 30 pax</i>
<i>Opción # 1</i>	<i>\$10.000,00</i>	<i>\$9.500,00</i>	<i>\$9.000,00</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Jugo natural Mandarina - Fresa</i> ✓ <i>Mini tartas de huevos con tocineta, jamón piétran, queso mozzarella</i> ✓ <i>Tostada francesa</i> ✓ <i>Café solo o con leche deslactosada</i> 			
<i>Opción # 3</i>	<i>\$13.500,00</i>	<i>\$13.000,00</i>	<i>\$12.500,00</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Jugo natural</i> ✓ <i>Pan integral horneados con tomate, queso mozzarella aceite de oliva extra virgen y jamón piétran</i> ✓ <i>Yogurt natural</i> ✓ <i>Té u otras infusiones</i> 			
<i>Opción # 4</i>	<i>\$13.500,00</i>	<i>\$13.000,00</i>	<i>\$12.500,00</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Kiwi ó jugo de melón</i> ✓ <i>Wraps de queso bajo en grasa, queso ricota, jamón de pavo</i> ✓ <i>Té con leche descremada</i> 			
<i>Opción # 5</i>	<i>\$13.500,00</i>	<i>\$13.000,00</i>	<i>\$12.500,00</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Yogurt natural bajo en grasa con trocitos de fresa, mango y papaya</i> ✓ <i>Huevos escalfados con jamón y espinacas sobre pan artellano</i> ✓ <i>Infusiones de té de sabores en agua</i> ✓ <i>Café descafeinado</i> 			
<i>Opción # 5</i>	<i>\$11.000,00</i>	<i>\$10.500,00</i>	<i>\$10.000,00</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Yogurt con müesli y miel de abejas</i> ✓ <i>Galletas de avena o pan siete granos</i> ✓ <i>Café o té</i> 			

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El valor incluye:

- ✓ *Vajilla (plato base, plato tortero, plato café, taza café)*
- ✓ *Cubiertería (Cubierto fruta, cubierto principal, cucharita para mezcla café o té)*
- ✓ *Cristalería (Copa agua, copa fruta, vaso jugo, copas cocteles de jugos)*
- ✓ *Platería (Charoles de servicio, jarras, fuentes para alimentos, samovares)*

Adicional:

- ✓ *Muebles y lencería*
- ✓ *Transporte por muebles y lencería*
- ✓ *Montaje de muebles, lencería y menaje si se realiza el día anterior*

Servicio de meseros

- ✓ *Se requiere servicio de 1 mesero por cada 10 invitados* \$65.000,00 c/u

GOURMET NAVIDEÑO

Menú # 1

- *Pechuga de pavo con chutney de mango*
- *Medallones de muchacho en salsa húngara*
- *Arroz navideño*
- *Ensalada Waldorf*

Menú # 2

- *Pechuga de pavo rellena con ciruelas y melocotones en salsa de amareto*
- *Lomo de cerdo al romero*
- *Arroz florentina*
- *Ensalada de papa con brunoise de verduras*

Menú # 3

- *Pechuga de pavo rellena con verduras salteadas*
- *Lomo de cerdo en salsa teriyaki*
- *Pastel de papa y manzanas (se requiere horno en el sitio del evento)*
- *Ensalada típica de aguacates, tomates, arveja verde, zanahoria y lechugas variadas*

Menú # 4

- *Lomo de cerdo relleno con manzanas*
- *Medallones de pechuga de pavo rellenas de espinacas, queso ricota y tocineta*
- *Croquetas de papa con queso*
- *Mix de vegetales con champiñones, crotones de pan, apio, pimentones y berenjenas asados y acaramelados*

Menú # 5

- *Pechuga de pavo con salsa de fresas*
- *Posta negra cartagenera*
- *Arroz con coco (titote)*
- *Flores de papa fría con ajonjolí*
- *Boutequier de verduras (atado de: espárragos verdes y blancos, bastoncitos de zanahoria, habichuelines con cinta de calabacín y semillas de sésamo negras aderezado con vinagreta de jengibre)*

Postres:

- *Mini buñuelos con miel*
- *Natilla con salsa de frutos rojos*

VALOR POR PERSONA: \$25.000, 00

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

- *Menú: el elegido*
- *Vajilla cuadrada blanca o redonda borde dorado (Plato principal, plato postre)*
- *Cubierteria importada (tenedor principal, cuchillo principal, tenedor o cucharita postre)*
- *Cristalería: (vaso gaseosa, vaso whisky, copa vino)*

· *Platería: samovares, cucharas de servicio, charoles de servicio, jarras, bandejas ensalada*

· *1 Persona para cocina (alistamiento y lavado vajilla)*

Adicional: Se requiere servicio de 1 mesero por cada 20 invitados para bufet o un mesero por cada 15 invitados para plato servido

*Valor servicio cada mesero servicio 6 horas estando 1 hora antes para montaje
\$50.000,00*

15 AÑOS MATRIMONIOS & EVENTOS

ESTACIÓN CREPS

\$12.000,00

- ✓ *Creps de stroganof (lomo de res en salsa de pimienta al vino tinto - Mix de vegetales, champiñones vinagreta)*
- ✓ *Crepes rancheros (mexicanos) (Crepes a base de carne de res mechada con julianas de cebollas, pimentones y apio, salsa ranchera.) Acompañados de lechugas variadas, pimentones asados y acaramelados, maíz tierno, queso mozzarella en cubitos,, tomates, aderezada con crema agria o salsa dulce.*
- ✓ *Crepes vegetarianos con espinacas, queso ricota, tomates secos y albahaca con salsa tres quesos. Acompañados de champiñones vinagreta con julianas de zanahoria, Habichuelines, tomate sherry, pimentones y berenjenas*
- ✓ *Crepes de lomo de cerdo en salsa de ciruelas y melocotones. Acompañado de ensalada de papa y verdura a las finas hierbas.*

ESTACIÓN PARRILLA

Opción # 1

\$12.000,00 Por Persona

Hamburguesas

- ✓ *Carne de res para hamburguesa a la parrilla*
- ✓ *Pan para hamburguesa (Pan Pa´ Ya)*
- ✓ *Tajada de queso tipo mozzarella*
- ✓ *Tajadas de tomate larga vida*
- ✓ *Chips de plátano verde*
- ✓ *Lechugas, aguacate a la perissien, maíz tierno*
- ✓ *Salsas (de tomate, mostaneza, mayonesa y rosada)*

Opción # 2

\$16.000,00

Bbq a la mano (se ofrecen alimentos durante el evento, todo el tiempo los tenemos ofreciéndoles comida)

- ✓ *Empanadas de carne con ají casero*
- ✓ *Mini arepa de huevo*
- ✓ *Colombinas de pollo a la parrilla en salsa Bbq*
- ✓ *Costillitas de cerdo*
- ✓ *Chorizo de ternera*
- ✓ *Mini arepas de queso*
- ✓ *Pataconas con hogao, crema agria, guacamole y tocineta*

ESTACIÓN ITALIANA

\$16.000,00

- ✓ *Fettuccine a la boloñesa*
- ✓ *Espaguetis carbonara*
- ✓ *Penne a la putanesca*
- ✓ *Pappardelle con hongos*
- ✓ *Canelones rellenos de espinaca, queso ricota y tomates secos gratinados*
- ✓ *Bucatini a la amatricina*

SALSAS

- ✓ *Bologñesa*
- ✓ *A la putanesca*
- ✓ *Carbonara*
- ✓ *A la sorrentina*
- ✓ *Con orellanas*

Escoger tres preparaciones con tres salsas

Todo acompañado de pan baguete de ajonjolí y queso parmesano.

ESTACIÓN MEXICANA

\$18.000,00

PLATO FUERTE BUFET DE:

- ✓ *Burritos con carne mechada (carne mechada aderezada con cebollas, pimientos rojos y verdes, jitomates)*
- ✓ *Tacos tex mex (tacos crocantes con pollo mechado)*
- ✓ *Frijol refrito*
- ✓ *Pico de gallo*
- ✓ *Maiz tierno*
- ✓ *Salsa roja picante*
- ✓ *Guacamole*
- ✓ *Crema agria*
- ✓ *Totopos*

ESTACIÓN ORIENTAL

\$20.000,00

Preparaciones tipo bufet, cada uno de los ingredientes se presentan en fuentes independientes para que los invitados puedan ver y elegir con que desean prepararse el wok

CARNES

- ✓ *Carne de cerdo*
- ✓ *Lomo de res*
- ✓ *Pechuga de pollo*
- ✓ *Julianas de jamón*

VERDURAS

- ✓ *Anillos de cebolla*
- ✓ *Calabacines verdes y amarillos*
- ✓ *Champiñones*
- ✓ *Julianas de zanahoria*
- ✓ *Pimentones rojos y verdes*
- ✓ *Raíces chinas*

ARROZ PARA WOOK

ADEREZOS

- ✓ *Aceite de ajonjolí*
- ✓ *Aceite de olivas*
- ✓ *Salsa soya*
- ✓ *Salsa teriyaki*
- ✓ *Ajo*
- ✓ *Jengibre*
- ✓ *Semillas de sésamo (ajonjolí tostado)*

COCTELES Y MEZCLADORES

\$6.000,00 por Persona

Cocteles alternativos (todos frapeados), se pueden escoger tres clases de cocteles. El valor incluye gaseosas surtidas, hielo, soda, agua y servilletas

- ✓ *Mimosa: ginger, jugo de naranja, juliana de melocotón*
- ✓ *Rojo atardecer: kola roman, jugo de moras*
- ✓ *Pasión fruit: jugo de maracuyá, jugo de mango y albahaca*
- ✓ *Moratto: Jugo de uvas (uva Isabela) Soda - gaseosa uva*
- ✓ *Piña colada sin licor: piña colada, licor de coco, crema de leche y leche condensada.*
- ✓ *Mango tropical: mango, maracuyá, naranjas, limón.*

SERVICIO DE MESEROS:

1 mesero por cada 20 invitados

\$65.000,00 c/u

1 Bar - tender

\$80.000,00

El servicio de los meseros es por 5 horas a partir de la hora de invitación - hora adicional \$12.000,00 c/u

MENÚS ADULTOS (PLATO SERVIDO - BUFET)

Menú # 1

- *Medallones de res en salsa húngara*
- *Pechugas de pollo en salsa oriental*
- *Arroz almendrado*
- *Ensalada waldorf*

Menú # 2

- *Pollo relleno de espinaca, queso ricota en salsa tres quesos*
- *Lomito de cerdo en salsa de frutos rojos*
- *Papa blanca en salsa de queso*
- *Ensalada de vegetales con tomates, mango tomy, maíz tierno, aderezado con albahaca, cilantro, hierbabuena con reducción acaramelada de balsámico*

Menú # 3

- *Lomito de res en salsa pimienta al vino tinto*
- *Champiñones a la griega*
- *Arroz florentina*
- *Ensalada tropical*

Menú # 4

- *Filet miñón*
- *Medallones de lomo de cerdo con salsa de ciruelas y melocotones*
- *Ensalada de papa con brunoise de verduras*
- *Macedonia de frutas al oporto*

Menú # 5

- *Filetes de pollo en salsa de miel y limón con cebollas y nueces*
- *Lomito de res en salsa de semillas de mostaza*

- *Tarta de papa gratinada*
- *Ensalada mixta de verduras con vinagreta de cebollín*

Menú # 6

- *Posta jamonada (muchacho relleno) en salsa De mi Glasé*
- *Pechuga de pollo al estilo mediterráneo*
- *Arroz a las finas hierbas*
- *Ensalada con coles de colores, (espinacas, lechuga morada crespa, endibias, lechuga escarola, berros, aguacates, naranja en casquitos, pérboleas de aguacate con vinagreta de maracuyá)*

Menú # 7

- *Medallones de pollo relleno con ciruelas y melocotones en salsa de amareto*
- *Goulash húngaro de lomo de res*
- *Arroz con ajonjolí y maní*
- *Ensalada mediterránea con almejas*

Menú # 8

- *Filete de róbalo milanesa con salsa tártara*
- *Ceviche de champiñones con palmitos de mar*
- *Verduras mixtas con vinagreta de ajonjolí*

Turnedos de papa fría al perejil

<i>Valor por Persona 1 carne (pollo)</i>	<i>\$16.000,00</i>
<i>Valor por Persona 1 carne (lomo de cerdo o muchacho)</i>	<i>\$17.000,00</i>
<i>Valor por Persona 1 carne (lomo de res)</i>	<i>\$18.000,00</i>
<i>Valor por Persona 2 carnes (pollo, lomo de cerdo, muchacho)</i>	<i>\$22.000,00</i>
<i>Valor por Persona 2 carnes (pollo, lomo de res)</i>	<i>\$24.000,00</i>

Menú italiano

Valor por Persona \$18.000,00

- *Petto di pollo sorrentina (Pechuga de pollo marinada con mostaza, orégano, montadas sobre berenjenas y tomates. gratinado con queso mozzarella y albahaca.)*
- *Ñoquis de papa con salsina de pomodoro*
- *Insalata michelangelo (Torre de ensalada. Pepinos, manzanas verdes cebolla cabezona, tomates pimentones rojos y verdes, aceitunas, huevos de codorniz)*

COMIDA TAHI
Menú # 1

Valor por Persona \$20.000,00

- *Arroz refrito al estilo Zechuan con 5 especias orientales, hortalizas, manzanas y nueces*
- *Medallones de lomo de cerdo en salsa teriyaki*
- *Ensalada thai de lechugas variadas con mago tomy, tomates aderezado con hierbabuena, albahaca, cilantro, cebollín, con vinagreta a base de salsa soya, miel y limón*

Menú # 2

- *Pechugas de pollo en salsa oriental*
- *Champiñones al ajillo, jengibre, con palmitos de cangrejo*
- *Ensalada mediterránea (lechugas variadas, almejas, tomatitos cherry, Zanahorias baby, espárragos y huevos de codorniz aderezado con vinagreta al jengibre*

Menú # 3

- *Pollo al caramelo con leche de coco, marañones y ajonjolí*
- *Arroz salteado tahi con carne de cerdo, aderezado con shallots (cebolla roja), albahaca y cebollín*
- *Hortalizas tahi calientes*

Descripción del Servicio:

Dentro del valor Incluye:

- *Vajilla (Plato base, plato medio, plato postre o torta)*
- *Cubiertería (Para entrada, para plato fuerte y para el postre o torta)*
- *Platería (samovares, bandejas ensaladeras, cucharas de servicio)*

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

DECORACIÓN FLORES

- *Centros de mesa (arreglos de \$25.000,00 a \$80.000,00)*
- *Decoración fuentes de agua*
- *Pétalos*

DECORACIÓN FIESTAS TEMATICAS

INFANTILES

Opción # 1

\$12.000,00

Hamburguesas a la parrilla

- ✓ *100 grs de carne*
- ✓ *Tajada de queso tipo mozzarella*
- ✓ *Papa a la francesa*
- ✓ *Rebanadas de tomatesL*
- ✓ *Lechugas variadas*

- ✓ *Salsas*

Opción # 2 *\$7.000,00 por Persona*

- ✓ *Lomitos de pollo apanado con ajonjolí*
- ✓ *Festival de gelatina de colores*
- ✓ *Papa a la francesa*
- ✓ *Salsas*

Opción # 3 *\$10.000,00 por Persona*

- ✓ *Canastilla mexicana con raviolis de carne con salsa de queso - crema*
- ✓ *Decorado con uvas chilenas, melocotones, fresas*
- ✓ *Queso parmesano*

Opción # 4 *\$14.000,00*

- ✓ *Lagsaña mixta de carne - queso y pollo*
- ✓ *Mix de vegetales con manzanas, crutones y tomates*
- ✓ *Pan baguete*
- ✓ *Pan artellano marinado con aceite de olivas, balsámico, pimienta y orégano*

Opción # 5 *\$14.000,00*

- ✓ *Canelones de pollo mediterráneo con queso*
- ✓ *Canelón de espinacas y queso ricota*
- ✓ *Pan baguete*
- ✓ *Mix de vegetales, tomates, maíz tierno*

Opción # 6 *\$8.000,00*

- ✓ *Espaguetis con mini albóndigas*
- ✓ *Pan baguete de parmesano y puré de tomates*

Opción # 7 *\$8.000,00*

- *Colombina de pollo apanada*
- *Mallitas de papa frita*
- *Festival de gelatina*

Opción # 8 *\$10.000,00*

- *Wraps de jamón y queso, lechugas, maíz tierno, aguacate y queso mozzarella rallado con salsa blanca*