

ELIGE TU MENU:



La cotización cuenta con las necesidades para el evento, incluye asistente(s) de chef uniformados para servir tipo buffet. No incluye meseros. Este es opcional adicional para servicio a la mesa.



El servicio incluye el menaje, montaje tipo bufet y la persona que sirve los alimentos.

La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$40.000 Se suma el valor del transporte de los alimentos, desde \$80.000 en Bogotá.

En caso de que necesites mantelería, mobiliario y menaje es adicional

Importantes para Bodas/matrimonios/15 años/ primeras comuniones/bautizo. A gusto de ustedes se les puede cotizar

MENU OPCIÓN 1

\$23,000

Entrada: Ensalada rusa Carne de res o lomo de res en salsa de vino oporto Pollo relleno de queso en salsa de hawaiana Papa a la crema Arroz primavera

MENU OPCIÓN 2

Entrada: ensalada suiza Pernil de cerdo en salsa de mango Pollo a la cordón blue en salsa de queso Papa al ajillo Arroz almendrado



\$23,000

MENU OPCIÓN 3

\$23,000

Entrada: Ensalada del jardín Pernil de cerdo en salsa de uchuvas Pollo a la florentina en salsa de champiñones Papa al queso Arroz ajonjolí

PAGINA WEB | bodasyalquileres.com.co

DIRECCIÓN | Cra. 72b #11a-39

TELÉFONO 314 3319695

MENU OPCIÓN 4

Entrada: Ensalada primaveral Pernil de cerdo en salsa de ciruelas Pollo a la cordón bleu en salsa de champiñones Papa crema Arroz cebollin \$23.000



\$23.000

MENU OPCIÓN 5

Entrada: Ensalada Cesar Medallones de res en salsa de champiñones y tocineta Pollo a la cordón bleu en salsa al tequila Papa finas hiervas Arroz verde

MENU OPCIÓN 6

Entrada: roll de vegetales carne de res en salsa de finas hiervas Pollo en salsa de queso mozarella papa al parisien Arroz perejil \$23.000



\$23.000

MENU OPCIÓN 7

Entrada: macedonia de frutas carne de res en champiñones y tocineta pollo relleno de queso en salsa de mango Papa en mantequilla Arroz primavera



MENU OPCIÓN 8

Entrada: rollo florentina carne de res al vino Pollo peras y manzanas en salsa mostaza Dijon Papa al a la crema Arroz al gueso

\$23,000

FORMA DE PAGO:

60% contrato y 40% día del evento (antes del servicio). 5% de Adicional para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica

Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- -Salsas
- Arroz
- -Papa
- Ensalada
- postre bebida



CARNES O LOMO DE RES EN LAS SIGUIENTES SALSAS

Al vino

A las finas hiervas

A la pimienta Verde

Champiñones

Champiñones y tocineta

Mostaza Dijon

A las tres pimientas

PERNIL DE CERDO O LOMO DE CERDO **EN LAS SIGUIENTES SALSAS**

Ciruela

Agras

Fresa

Piña

Uchuvas

Tropical

Mango

Hawaianna

Maracuyá

Tamarindo

Frutos rojos

Tamarindo

Lulo

Kiwi

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE

Peras y manzanas

Verduras

Jamón y queso

Queso

Champiñones y queso

Florentina (jamón queso espinaca y

pimentón)

PECHUGA EN SALSA

Ciruela

Fresa

uchuvas

Mango

Piña

Maracuyá

Frutos rojos

Kiwi

Frutos secos

Finas hiervas

Queso

Mandarina y nueces

Al curry

Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- -Salsas
- -Arroz
- -Papa
- Ensalada
- -Postre
- Bebida



ARROZ PUEDES ELEGIR ENTRE

Arroz ajonjolí

Arroz almendrado

Arroz verde

Arroz finas hiervas

Arroz de color remolacha y zanahoria

Arroz de apio y zanahoria

Arroz de coco

Arroz de piña coco y champiñones

Arroz con verduras y azafrán

Arroz de pimentón

Arroz de perejil

Arroz con raíces y salsa soya

Arroz con especias y frutos secos

Arroz con zanahorias y uvas pasas

Arroz con coca cola y pasas

PAPA PUEDES ELEGIR ENTRE

Papa a la crema con perejil Papa al parissen Papa en mantequilla Papa cebollin Papa ajillo

Papa en puré amarillo Papa puré blanco

Papa saute



CREMAS

- Crema de pollo
- Crema de tomate
- Crema de espárragos
- Crema de verduras



PESCADOS

Salmón a la plancha salmón a la marinera trucha al ajillo trucha a la plancha Filete de robalo



DIRECCIÓN Cra. 72b #11a-39

Puedes organizar tu menú



Acompañamientos

- -Salsas
- Arroz
- -Papa
- Ensalada
- -Postre
- Bebida



ENSALADAS PUEDES ELEGIR ENTRE

ROLLO A LA FLORENTINA:

(jamón queso espinaca y aderezo)

ENSALADA PRIMAVERAL:

(repollo morado, zanahoria, piña en almíbar, uvas pasas)

ENSALADA MIXTA

(lechuga, espinaca, aguacate, cilantro ,tomate, Cherry y aderezo)

ENSALADA HORTALIZAS FRESCAS DEL CAMPO:

(lechugas, espinacas, apio, zanahorias, tomaticos, Cherry, queso y aderezo)

UEGETALES FRESCOS CON ADEREZO

(habichuelas, zanahorias en julianas, tomates Cherry, aderezo)

VERDURAS CALIENTES:

(zanahorias, zuquinis, habichuelas en julianas, salteados en mantequilla y aderezo)

MACEDONIA DE FRUTAS:

(papaya, melón, fresa y banano)

BOUQUETIERS:

de verduras abrillantadas con aderezo

ROLLO DE VEGETALES:

(lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo enrollados en tortilla)

ENSALADA CÉSAR:

(espinaca, queso, champiñones jamón pan en cuadritos y aderezo)

ENSALADA DE LA CASA:

(habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz y aderezo)

ENSALADA DEL JARDÍN:

(variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry fresas queso, uvas pasas, piña en trozo)

ENSALADA MANOR:

(cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso)

ENSALADA RUSA:

(papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas)

ENSALADA WALDORF:

(lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)

MIX DE FRUTAS Y UERDURAS:

(espinaca, lechuga, apio, melón, zanahoria, mango, piña, papaya, queso y aderezo)
ENSALADA SUIZA:

(lechuga, tomate cherry. Champiñón, Queso jamón aderezo)

CEVICHE DE CHAMPIÑON:

Servido en cama de lechuga o canasta de patacón

GOURMET



De uno a 50 platos \$35.000

OPCIÓN 1

FILET MIÑON EN SALSA AL VINO POLLO CON JAMON Y QUESO EN SALSA DE QUESO PURE DE PAPA ESPARRAGOS SALTEADOS



OPCIÓN 2

LOMO DE RES MAGRO EN SALSA DE TRES PIMIENTAS POLLO ABRILLANTADO EN SALSA DE MARACUYA ARROZ VERDE ENSALADA CAMPESINA

OPCIÓN 3

SALMON AMARINADO AL ENELDO
POLLO RELLENO A LA FLORENTINA EN SALSA
DE UCHUVAS
PAPAS AL PARISEN
ENSALADA VERDURAS
MILTICOLOR EN SALSA VERDE

OPCIÓN 4

ROBALO EN SALSA MARINERA POLLO RELLENO DE CHAMPIÑONES EN SALSA DE CHAMPIÑONES PURÉ PARMETIEN ENSALADA EXÓTICA

MENÚ LINEA INFANTIL



MENU INFANTIL 1

Hamburguesa Chips de papa Copa de gelatina

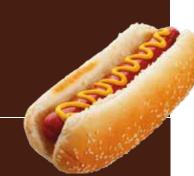
MENU INFANTIL 2

Chips de papa Crema de fresas



MENU INFANTIL 3

Perro caliente Chipspapa Crema de fresas

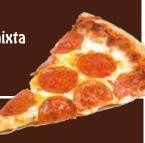


MENU INFANTIL4

Pechuga a la plancha Chips de papa Copa de gelatina



Pizza o lasaña de pollo, carne o mixta Tajada de pan Copa de gelatina



MENU INFANTIL 6

Salchipapas y Nuggets Chips de papa Copa de gelatina



\$15.000

MENÚ UNA SOLA CARNE ECONÓMICO



\$18.000



MENU OPCIÓN 1

Cerdo en salsa agridulce Arroz blanco Papa al vapor con queso parmesano Ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro, aguacate. aderezo) Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 2

Fricasé de pollo y champiñones en bechamel Arroz verde o al cilantro Papa al vapor a la parmesana Ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro, aguacate, aderezo) Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 3

Chop suey de cerdo y vegetales Arroz ajonjolí Papa parisien Ensalada fresca (lechuga, pepino, tomate. aderezo) Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 3

Salteado de arroz con pollo y vegetales Ensalada ligera (lechuga, tomate, cebolla, aderezo) Papa parisien Bebida: un vaso de gaseosa

PAGINA WEB bodasyalquileres.com.co

DIRECCIÓN Cra. 72b #11a-39

TELÉFONO 314 3319695

MENU OPCIÓN 4

Wok de arroz, con carnes (res y cerdo) y vegetales Cuadritos de pollo a la naranja con ajonjolí, pan baguette

Bebida: un vaso de gaseosa

MENU OPCIÓN 5

Carnes: Pollo. cerdo. camarones. mejillones, pescado, calamar, pulpo y chipichipis. Acompañada de pan y bebida gaseosa.



Permítenos sorprender a tus invitados con la mejor comida española. **Utilizamos los mejores** ingredientes para garantizarte comida exquisita para tu familia y amigos.



PAELLA SENCILLA

carnes; Pollo, cerdo, camarones, mejillones, pescado, calamar, pulpo y chipichipis. Chorizo Acompañada de pan y bebida gaseosa.

\$24,000



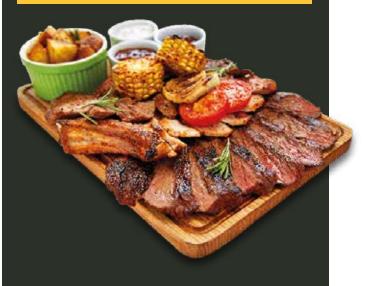
PAELLA ESPECIAL carnes: Carne de res. cerdo. pollo, pescado, camarones. langostino, pulpo, calamar, mejillones, almejas, chipichipis, palmitos de cangrejo y chorizo. Acompañada de pan y bebida gaseosa

\$28.000



314 3319695

PARRILLADAS



DESAYUNOS



\$22,000

PARRILLADA SENCILLA

\$25.000

Churrasco Pernil de cerdo o pechuga Chorizo Morcilla Papa salada Yuca o plátano dulce

Guacamole y ají casero Postre cuajada con melado



Churrasco Pernil de cerdo muslo de pollo Chorizo Morcilla Papa salada Yuca o plátano dulce Guacamole Ají casero Postre cuajada con melado

\$29.900

DESAYUNO OPCIÓN 1

Jugo natural (naranja, piña o papaya) Porción de fruta (papaya, melón, piña, sandía) Huevos omelette con maíz y jamón Panes variados, queso y mantequilla Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO OPCIÓN 2

Jugo natural (papaya o piña) Porción fruta de temporada Carne en bistec, arroz, arepa blanca y huevo frito Panes variados, mantequilla y mermelada Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO OPCIÓN 3

Jugo natural (mandarina en agua o fresa en leche) Porción de fruta (papaya y melón) Cereal con yogurth de frutas Omelette con jamón y queso Panes variados, mantequilla y mermelada Bebida caliente (café o chocolate



DESAYUNOS



\$22,000

DESAYUNO OPCIÓN 4

Jugo natural (naranja o piña) Tamal tolimense Arepa con queso Queso campesino Pan y mantequilla Bebida caliente (café o chocolate)



Jugo natural (naranja o piña) Calentao paisa (frijol) Huevos fritos + mini - chorizo Arepa con sal y mantequilla Pan y queso campesino Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO OPCIÓN 6

Jugo natural (naranja) Caldo de costilla Huevos tortilla + Arepa con queso Quesos surtidos (pera. campesino o mozzarella) Panes variados, mantequilla Bebida caliente (café o chocolate)

DESAYUNO OPCIÓN 7

Jugo natural de (naranja o papaya) Porción Fruta Changua en leche special cilantro y huevo + Tostadas Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella) Panes variados, mantequilla y mermelada

DESAYUNO OPCIÓN 8

Bebida caliente (café o chocolate)

Jugo natural (naranja, papaya o piña) Cortes fríos (mortadela o jamón) Corte de frutas (fresas, melón, patilla, papaya y banano) Huevos pericos / Cereales con leche y yogurt **Quesos surtidos** (pera, campesino o mozzarella) Panes variados y mantequilla Café o chocolate



314 3319695

DESAYUNOS EMPACADOS



OPCIÓN 1

Jugo natural de naranja Yogurt de frutas Porción de cereal o Granola Sandwich jamón, queso y vegetales Masmelo o chocolatina

OPCIÓN 2

Jugo natural de naranja Porción de fruta (papaya, melón, fresa) Sandwich pollo desmechado y vegetales Masmelo o chocolatina

OPCIÓN 3

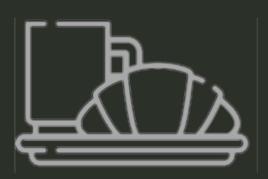
Jugo natural de naranja Porción de fruta (papya, melón, fresa) Croissant queso bocadillo o queso jamón Barra de cereal Masmelo o chocolatina

OPCIÓN 4

Jugo natural de naranja Wrap de jamón, queso y vegetales Torta de vainilla Fruta de temporada Masmelo o chocolatina



REFRIGERIOS SERVIDOS Y/O EMPACADOS



\$13,000



OPCIÓN 1

Sandwich de jamón, queso y vegetales Jugo natural y/o de caja fruta de temporada

OPCIÓN 2

Sandwich de pollo desmechado y vegetales Porción de fruta (papaya-melón-fresa) Jugo de caja y un masmelo

OPCIÓN 3

Croisant de bocadillo y queso Avena en caja Fruta de temporada

OPCIÓN 4

Wrap de jamón, queso y vegetales Jugo de fresa o piña Chips de papa

OPCIÓN 5

Torta de queso y vainilla Yogurt Fruta (papaya, melón o fresa) Una golosina

OPCIÓN 6

Pastel de pollo Jugo de caja Fruta de temporada

OPCIÓN 7

Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña fruta de temporada



OPCIÓN 8

Sandwich (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina



Hamburguesa Paquete de papas Gaseosa Fruta de temporada

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 500 PERSONAS

Mesa con su mantel – 4 grecas 1 persona encargada 1000 Tintos y Aromáticas Insta-crem Botellón de agua mineral Vasos cartón y mezcladores -Azúcar Transporte en Bogotá

\$550.000

OPCIÓN 100 PERSONAS \$250.000

Mesa con su mantel – 2 grecas 1 persona encargada 200 Tintos y Aromáticas Insta-crem Botellón de agua mineral Vasos cartón y mezcladores -Azúcar Transporte en Bogotá

OPCIÓN 200 PERSONAS \$350.000

Mesa con su mantel - 2 grecas 1 persona encargada 400 Tintos y Aromáticas Insta-crem Botellón de agua mineral Vasos cartón y mezcladores -Azúcar Transporte en Bogotá

OPCIÓN 300 PERSONAS \$450.000

Mesa con su mantel – 3 grecas I persona encargada 600 Tintos y Aromáticas Insta-crem Botellón de agua mineral Vasos cartón y mezcladores -Azúcar Transporte en Bogotá



PASABOCAS





Patacón con ceviche de camarones

\$ 6.500

Alitas de pollo a la BBQ

\$ 4.500

Alitas de pollo caramelizadas

\$ 4.500

Mini brocheta de cerdo y piña

Mini brochetas de pollo y res

\$ 4.500

Roll de ciruela y tocineta

Patacón con carne desmechada

Empanaditas tipo coctel de carne o pollo

Mini volován relleno de sour cream con tocineta

\$ 4.500

Rosetones de Salmón con queso crema

\$ 6.500

Croquetas de atún

\$ 4.500

Mini pinchos de chorizo y queso

\$ 4.500

Mini rollos orientales con salsa agridulce

\$ 4.500

Canapé de mozzarella, tomate y jamón

\$ 4.500

Rollito florentina

\$ 4.500

Brocheta de frutas y quesos

\$ 4.500

Brocheta de pollo y pimientos

\$ 4.500

Tostadita de queso, especias y uchuva

Tostadita de paté, crema agria y aceituna

Salchicha coctelera con hojaldre en salsa

\$ 4.500

Mini galleta con crema agria, albaca y orégano

Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema

Mini sandwich de pollo al curry

\$ 4.5000

Mini sandwich de atún y especias

Mini sandwich de mozarela, tomate cherry y aceituna

\$ 4.500



ACLARACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS - Servicio buffet -



El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión de nuestro personal encargado para este evento nos compromelemos sólo a los servicios expuestos en la cotización; El servicio es estendido en tiempo moderado en la cocina o área dispuesta para tal fin y en ningún caso se lleva los alimentos a la mesa o se presta olro servicio que no esté dentro de las labores propias de la propuesta.

Para servicio a la mesa es necesario contratar meseros.

la permenencia del servicio finalizará tan pronto transcurran 3 horas después del montaje o cuando ya se haya servido a todos los invitados presentes (lo que suceda primero), después de esto se recogerán todos los implementos de alimentación ofrecidos y se dará por finalizada la producción.

FORMA DE PAGO: 60% contrato y 40% día del evento (antes del servicio). 5% de Adicional para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica

Cordialmente Sandra Sanchez Event planner Cualquier duda respecto a la carta menú comunícate con un asesor 3143319695

O visita nuestra paginas o redes sociales www.bodasyalquileres.com.co www.bodasydecoraciones.com www.banquetesbogota.com.co