



## MENÚ DOS CARNES

pág. 2



## MENÚ LÍNEA ECONÓMICA

pág. 5



## PLATOS TÍPICOS

pág. 6



## MENÚ ECONÓMICO EMPACADO

pág. 7



## CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS

pág. 8



## PAELLAS

pág. 9



## DESAYUNOS BUFFET

pág. 10



## DESAYUNOS EMPACADOS

pág. 12



## REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

pág. 13



## TABLAS DE QUESO

pág. 14



## PASABOCAS Y COPA DE VINO

pág. 15



## PASABOCAS Y CÓCTELES

pág. 16



## ESTACIONES DE CAFÉ

pág. 17



### BIENVENIDO A LA CARTA MENÚ - Almuerzos y Cenas

- Los menús incluyen 2 carnes (130 gr. c/u) + 1 arroz + 1 ensalada + 1 acompañamiento + postre + bebida.
  - Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
  - La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
  - Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
  - No incluye meseros ni mantelería.
  - En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.
- \*\*\* Las entradas se sirven en plato independiente únicamente en los eventos con servicio a la mesa (con meseros).  
En servicios tipo buffet (haciendo fila) la entrada y/o ensalada va en el mismo plato. Consulte un asesor.



### MENÚ CON DOS CARNES - Servicio buffet

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>A</b> Carne res y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.111	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	\$ 17.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.400 *Precio normal \$ 19.444	\$ 16.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.600 *Precio normal \$ 18.556	\$ 16.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.900 *Precio normal \$ 17.889	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444
<b>B</b> Lomo de res y pollo	\$ 22.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.444	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333	\$ 20.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.600 *Precio normal \$ 22.778	\$ 19.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.700 *Precio normal \$ 21.889	\$ 19.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.100 *Precio normal \$ 21.222	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.700 *Precio normal \$ 20.778
<b>C</b> Lomo de cerdo y pollo	\$ 21.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.200 *Precio normal \$ 23.444	\$ 20.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.200 *Precio normal \$ 22.333	\$ 18.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.700 *Precio normal \$ 20.778	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.889	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.200 *Precio normal \$ 19.222	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.778

### EJEMPLOS MENÚ 2 CARNES

Para organizar su propio menú revise la siguiente página

#### Menú A1 - Carne y pollo

Entrada: Ensalada Suiza  
Carne de res en salsa de champiñones y tocineta  
Pechuga rellena de queso en salsa maracuyá  
Arroz con ajonjolí negro  
Croquetas de papa  
Postre: Mus de fresa  
Bebida: Un vaso de gaseosa

#### Menú A4 - Pernil de cerdo y pollo

Entrada: Ensalada del jardín  
Pernil de cerdo en salsa natural de ciruela  
Pechuga rellena de vegetales en salsa de champiñones  
Arroz bicolor (apio y zanahoria)  
Papa a la parmesana  
Postre: Queso con dulce de papayuela  
Bebida: Un vaso de gaseosa

#### Menú B1 - Lomo de res y pollo

Entrada: Timbal de frutas  
Lomo de res en salsa de espárragos  
Pechuga rellena con pera y manzana en salsa al vino  
Arroz con raíces y salsa de solla  
Papa al cebollín  
Postre: Mus de guanábana  
Bebida: Un vaso de gaseosa

#### Menú C1 - Lomo de cerdo y pollo

Entrada: Ensalada Capital  
Lomo de cerdo en salsa de tamarindo  
Pechuga a la florentina en salsa curry  
Arroz primavera  
Papa a la crema  
Postre: Durazno en almíbar con queso  
Bebida: Un vaso de gaseosa

Organice su menú en las siguientes dos páginas →

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

**ORGANICE SU MENÚ DOS CARNES**

- El precio del menú lo determina las carnes escogidas (130 gr c/u), si escoge solo una carne, la porción de ésta es más grande (250 gr aprox.), el valor aumenta, consulte un asesor.
- Puede hacer las combinaciones que considere, recuerde que tendrá la asesoría de un chef profesional para determinar la viabilidad de su plato en cuanto a sabor, color, presentación, etc.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.

\*\*\* Las entradas se sirven en plato independiente únicamente en los eventos con servicio a la mesa (con meseros).  
En servicios tipo buffet (haciendo fila) la entrada y/o ensalada va en el mismo plato. Consulte un asesor.

**INSTRUCCIONES PARA ORGANIZAR SU MENÚ**

De acuerdo a la tabla de precios, organice su menú (incluye menaje + auxiliar (es) para servir tipo buffet + 1 bebida).

**1 ó 2 carnes + arroz + acompañamiento + entrada (ensalada o crema)\*\*\* + postre**

Comuníquese con un asesor para ultimar detalles de su buffet y gestionar la contratación.

**CARNE O LOMO DE RES**

**Carne o Lomo de res con las siguientes salsas**

- salsa al vino
- salsa borracha
- salsa a la pimienta
- salsa a la barbacoa
- salsa de espárragos
- salsa a las finas hiervas
- salsa a la mostaza con estragón
- salsa de tocineta con champiñones

**CARNE O LOMO DE CERDO**

**Pernil o Lomo cerdo con las siguientes salsas**

- salsa de piña
- salsa de agrás
- salsa de fresa
- salsa de feijoa
- salsa de ciruela
- salsa de uchuvas
- salsa de maracuyá
- salsa tropical (piña, cerezas y durazno)
- salsa de kiwi
- salsa de tamarindo
- salsa de frutos confitados

**PECHUGA DE POLLO**

**Pechuga en las siguientes preparaciones**

- pechuga rellena con queso
- pechuga rellena con vegetales
- pechuga rellena de champiñones
- pechuga rellena con peras y manzanas
- pechuga a la cordon blue (jamón y queso)
- pechuga a la hawaiana (piña, queso, jamón)
- pechuga a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón)

**Pechuga con las siguientes salsas**

- salsa al curry
- salsa a la jardinera
- salsa de maracuyá
- salsa a la champaña
- salsa de champiñones
- salsa Aurora (pasta de tomate)
- salsa úngara (cebolla, pimenton, tocineta, tomate, paprika)
- salsa al kiwi
- salsa frutos secos
- salsa miel mostaza

**ARROZ**

**Arroz en distintas preparaciones**

- arroz verde
- arroz blanco
- arroz ajonjolí
- arroz de coco
- arroz primavera
- arroz al pimentón
- arroz almendrado
- arroz con caraotas
- arroz con remolacha - rojo
- arroz con verdura y azafrán
- arroz con coca-cola y pasas
- arroz con raíces y salsa soya
- arroz con zanahoria y pasitas
- arroz con especias y frutos secos
- arroz playero (champiñones, piña, leche de coco)
- arroz bicolor (apio - zanahoria / remolacha - espinaca)

PAPA - ACOMPAÑAMIENTO

**Papa en distintas preparaciones y presentaciones**

- puré amarillo
- papa al vapor
- papas al perejil
- papa al cebollín
- papa a la crema
- croquetas de papa
- papas a la parmesana
- puré de papa al ajillo con jamón
- papa a la bechamel (rúgula y jamón)
- papas parisien (doradas con mantequilla y perejil)
- papa souté (jamón, cebolla, pimenton, perejil, crema de leche)

POSTRE

**Postre**

- mousse de fresa
- mousse de mora
- mousse de limón
- mousse de mango
- mousse de maracuyá
- mousse de guanábana
- porción cuajada con melado
- porción brevas con arequipe
- durazno en almibar con queso
- queso con dulce de papayuela
- bananas a la naranja - para planes hasta 60 invitados

ENSALADAS

**Entrada / Ensalada**

- ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
- ensalada suiza (lechuga, tomate cherry, champiñón, queso, jamón, aderezo)
- ensalada tenessi (lechuga, champiñones, queso, aderezo de mostaza dijon)
- ensalada capital (lechuga, rúcula, maíz tierno, tomate cherry, pasas, queso, aderezo)
- ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo)
- ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)
- ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz)
- ensalada manor (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino)
- ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo)
- ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango)
- roll / tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla)
- canastilla de plátano con ceviche de champiñones\*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)
- timbal de frutas (papaya, melón, fresa, banano, crema de leche)\*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)

CREMAS\*\*\* (servicio a la mesa)

**Entrada\*\*\* / Cremas \*\*\* Sólo para eventos con servicio a la mesa (con meseros)**

- |                       |                     |                     |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| - Crema de tomate     | - Crema de pollo    | - Crema de ajiaco   |
| - Crema de espárragos | - Crema de verduras | - Crema de lentejas |

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal



**MENÚ LÍNEA ECONÓMICA - Servicio buffet**

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>ECONÓMICO</b> Menú económico tipo buffet	\$ 16.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.300 *Precio normal \$ 18.200	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444	\$ 14.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.500 *Precio normal \$ 16.333	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333

**Menú Económico E1**

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

**Menú Económico E2**

Fricasé de pollo y champiñones  
Arroz ajonjolí  
Papa al vapor con crema de leche y perejil  
Ensalada tradicional (lechuga crespas, tomate, cilantro, aguacate, aderezo)  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E3**

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

**Menú Económico E4**

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

**Menú Económico E5**

Wok de arroz, con carnes (res y cerdo) y vegetales  
Cuadritos de pollo a la naranja con ajonjolí  
Bebida: un vaso de gaseosa

**Menú Económico E6**

Paella 8 carnes y vegetales  
Tajada de pan  
Bebida: un vaso de gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal

<b>Dirección oficina</b> Cra. 72 8 b - 05 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	<b>Teléfonos</b> 402 9503 302 279 1433	<b>Horario de atención</b> L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	<b>BanquetesYAlquileres.com</b> contacto@banquetesyalquileres.com banquetesyalquileres.com@hotmail.com	<b>Recibimos tarjetas</b> 	<b>5</b>
---	--	--	--	-------------------------------	----------



**PLATOS TÍPICOS - Servicio buffet**

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>T</b> Plato típico tipo buffet	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.111	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	\$ 17.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.400 *Precio normal \$ 19.444	\$ 16.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.600 *Precio normal \$ 18.556	\$ 16.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.900 *Precio normal \$ 17.889	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444

**Ajiaco Santaferiño**

Ajiaco santafereño, Crema de leche y Alcaparras  
Pierna pernil  
Arroz  
Aguacate  
Mazorca  
Postre Queso con Dulce de Papayuela  
Bebida Jugo natural fruta de temporada

**Bandeja Paisa**

Frijoles con tocino  
Arroz blanco  
Carne molida  
Aguacate - Arepa blanca  
Tajadas de plátano maduro  
Chicharrón - Chorizo - Huevo frito  
Bebida Limonada de panela

**Sobre-Barriga**

Sobre barriga dorada  
Arroz blanco  
Papas chorreadas  
Ensalada con aguacate  
Postre brevas con Arequipe  
Bebida Jugo natural fruta de temporada

**Bistec a Caballo**

Bistec a caballo  
Arroz blanco  
Papa al horno  
Ensalada tradicional (lechuga, tomate, cilantro, aguacate y aderezo)  
Postre brevas con arequipe  
Bebida Jugo natural fruta de temporada

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



**MENÚ ECONÓMICOS EMPACADOS**

- Son entregados por un operario en bandeja individual (empaquete de icopor).
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>E</b> Menú Económico Empacado	\$ 13.300 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778</small>	\$ 11.700 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.300 *Precio normal \$ 13.000</small>	\$ 10.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.400 *Precio normal \$ 12.111</small>	\$ 10.500 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.000 *Precio normal \$ 11.667</small>	\$ 10.100 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.600 *Precio normal \$ 11.222</small>	\$ 9.900 c/u <small>para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.400 *Precio normal \$ 11.000</small>

**Almuerzo Económico - Empacado E1**

Sopa de fideos  
Arroz blanco  
Lentejas  
Sobrebarriga dorada  
Tajada de plátano maduro  
Ensalada de lechuga, pepino y tomate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E2**

Frijol con tocino  
Arroz blanco  
Carne molida  
Huevo frito  
Tajada de plátano maduro  
Arepa / aguacate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E3**

Crema de vegetales  
Pierna- perril de pollo en salsa criolla  
Arroz blanco  
Papa salada  
Ensalada roja  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E4**

Crema de pollo con champiñones  
Arroz blanco  
Espagueti en leche  
Albóndigas en salsa criolla  
Ensalada de cebolla, tomate, zanahoria y cilantro  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E5**

Crema de verduras  
Arroz con pollo y verduras  
Papa criolla dorada  
Huevo cocido / salsa de tomate  
Ensalada de lechuga, cebolla y tomate  
Jugo fruta de temporada

**Almuerzo Económico - Empacado E6**

Sopa sancochito  
Arroz blanco  
Goulash de carne y verduras  
Papas criollas doradas  
Aguacate  
Jugo fruta de temporada

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal

<b>Dirección oficina</b> Cra. 72 8 b - 05 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	<b>Teléfonos</b> 402 9503 302 279 1433	<b>Horario de atención</b> L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	<b>BanquetesyAlquileres.com</b> contacto@banquetesyalquileres.com banquetesyalquileres.com@hotmail.com	<b>Recibimos tarjetas</b> 	<b>7</b>
---	--	--	--	-------------------------------	----------



**CREPES - LASAGNAS - CANELONES - ESPAGUETIS - Servicio buffet**

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> <b>L</b> Crepes, lasagnas... tipo buffet	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333	\$ 11.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.500 *Precio normal \$ 13.222	\$ 11.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.900 *Precio normal \$ 12.556	\$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.111	\$ 10.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.000 *Precio normal \$ 11.667

**Crepes**

- Crepes mixto de carne y pollo
  - Crepes de pollo y champiñones
  - Crepes a la carbonara
- Los crepes se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Canelones**

- Pollo y bechamel
  - Espinaca, jamón y queso con 2 salsas
  - Carne, verdura y queso
- Los canelones se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Lasagnas**

- Lasagna pollo
  - Lasagna carne
  - Lasagna pollo y carne
  - Lasagna pollo y jamon
- Las lasagnas se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**Espaguetis**

- Espaguetis a la marinera
  - Espaguetis a la boloñesa
  - Espaguetis a la carbonara
  - Espaguetis con albóndigas
- Los espaguetis se acompañan con tajadas de pan y un vaso de gaseosa

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



**PAELLAS - Servicio buffet**

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye meseros ni mantelería.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P S</b> Paella sencilla tipo buffet	\$ 16.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.300 *Precio normal \$ 18.200	\$ 15.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.500 *Precio normal \$ 17.444	\$ 14.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.500 *Precio normal \$ 16.333	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 o más
<b>P E</b> Paella especial tipo buffet	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333	\$ 20.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.000 *Precio normal \$ 23.222	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.900 *Precio normal \$ 22.111	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000	\$ 18.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.400 *Precio normal \$ 20.400	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.889

**Paella Sencilla**

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

**Paella Especial**

**13 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.

**+ Servicio adicional a buffet de paella:** Copa de Sangría: \$4.500 c/u (cantidad mínima 40 copas)

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



**DESAYUNOS - Servicio buffet**

- Incluye el menaje (platos, cubiertos, pocillos, vasos...) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000, un menú para dos personas.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; Se recomienda contratar meseros para el servicio a la mesa.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>D</b> Desayunos tipo buffet	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.778	\$ 15.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.300 *Precio normal \$ 17.222	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.444	\$ 13.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.300 *Precio normal \$ 15.111	\$ 13.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.778	\$ 12.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.600 *Precio normal \$ 14.333

**Desayuno D1 - Americano**

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 D2 - Imperial**

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 D3 - Capital**

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

**Desayuno D4 - Tradicional**

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

**Desayuno D5 - De remate**

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 D6 - Campesino**

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 D7 - Rolo**

Jugo natural (naranja o papaya)  
Porción Fruta  
Changua en leche, cilantro y huevo  
Tostadas de pan  
Quesos surtidos (pera, campesino o mozzarella)  
Panes variados, mantequilla y mermelada  
Bebida caliente (café o chocolate)

**Desayuno D8 - Express**

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  
Bebida caliente (café o chocolate)

**TINTO PARA DESAYUNOS EN GRECA - Autoservicio**

Descripción servicio / Invitados	20 tintos	30 tintos	40 tintos	50 tintos	60 tintos	70 tintos
<b>E</b> Tinto en greca durante el desayuno	\$ 40.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 42.200 *Precio normal \$ 44.444	\$ 45.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 47.500 *Precio normal \$ 50.000	\$ 52.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 54.800 *Precio normal \$ 57.778	\$ 57.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 60.000 *Precio normal \$ 63.333	\$ 64.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 67.500 *Precio normal \$ 71.111	\$ 70.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 73.800 *Precio normal \$ 77.778



### ACLARACIONES DEL SERVICIO DE DESAYUNOS - Servicio buffet

- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión de nuestro personal encargado 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 fin 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.
- Para servicio a la mesa es necesario contratar meseros. Consulte un asesor.
- La permanencia 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 del plan de alimentación ofrecido y se dará por finalizada la producción.
- El servicio de greca con tinto tendrá una duración igual al servicio de desayuno o hasta agotar la cantidad contratada, lo que suceda primero.

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal



**Dirección oficina**

Cra. 72 8 b - 05 / Cita previa  
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



**Teléfonos**

402 9503  
302 279 1433



**Horario de atención**

L - V 8:30 am - 5:30 pm  
S 8:30 am - 2:00 pm



**BanquetesyAlquileres.com**

contacto@banquetesyalquileres.com  
banquetesyalquileres.com@hotmail.com

**Recibimos tarjetas**



11



[volver a carta menú](#)



[desayunos empacados](#)

[refrigerios y coffee break](#)

[estación de café](#)

[almuerzos](#)



## DESAYUNOS EMPACADOS

- Empacados en caja o empaque de cartón, cada uno incluye envases, recipientes, cubiertos y servilleta.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>D</b> <b>E</b> Desayunos empacados	\$ 11.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 12.100 *Precio normal \$ 12.778	\$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.500 *Precio normal \$ 12.111	\$ 10.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 11.200 *Precio normal \$ 11.889	\$ 10.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.900 *Precio normal \$ 11.556	\$ 10.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.700 *Precio normal \$ 11.333	\$ 9.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 10.400 *Precio normal \$ 11.000

### Desayuno Empacado DE1

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

### Desayuno Empacado DE2

Jugo natural de naranja  
Porción de fruta (papaya, melón, fresa)  
Pastel de pollo  
Cortes fríos jamón y queso  
Masmelo o chocolatina

### Desayuno Empacado DE3

Jugo natural de naranja  
Brocheta de frutas  
Croissant  
Cortes fríos jamón y queso  
Masmelo o chocolatina

### Desayuno Empacado DE4

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

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



## REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

- Cada uno se entrega en empaque individual
- Se atienden mínimo 20 refrigerios (de una misma referencia).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería ni meseros; se entregan contados al cliente.

<p>Torta de queso o vainilla Yogurth bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R1</b> \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444</p>	<p>Pastel de pollo Jugo en caja Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R2</b> \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444</p>
<p>Croissant bocadillo, queso ó jamón Avena en bolsa Fruta de temporada Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R3</b> \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444</p>	<p>Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R4</b> \$ 4.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 5.150 *Precio normal \$ 5.444</p>
<p>Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R5</b> \$ 7.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 8.300 *Precio normal \$ 8.777</p>	<p>Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas) Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina</p>	<p><b>Refrigerio R6</b> \$ 7.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 8.300 *Precio normal \$ 8.777</p>

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



### TABLAS DE QUESOS

- Incluye base redonda en madera de 30 ó 38 cm de diámetro, según el número de invitados.
- Sumar el valor de transporte de los alimentos, \$30.000 aprox. en Bogotá.
- No incluye mantelería, meseros ni mesa de montaje; se entrega al cliente.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del menú / Invitados	15 a 20 aprox.	30 a 35 aprox.	45 a 50 aprox. (2 tablas)
<b>T</b> <b>Q</b> Tabla de quesos	\$ 99.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 104.000 *Precio normal \$ 110.000	\$ 149.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 157.000 *Precio normal \$ 165.555	\$ 219.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 230.000 *Precio normal \$ 243.333

#### Tabla de Quesos

**Quesos:** Mozzarella - Holandes gouda - Tipo cheddar - Doble crema - Hilado siete cueros.

**Carnes:** Jamón piestrán standar - Jamón de pavo - Jamón de pollo - Salami o chorizo español - Pepperoni.

**Acompañamientos:** Aceitunas - Fresas - Uvas - Uchuvas

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal



### PASABOCAS Y COPA DE VINO

- El servicio incluye 2 copas de vino y 4 pasabocas por invitado.
- Seleccionar pasabocas (4 referencias distintas) y copa de vino (máximo 2 referencias).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- Incluye mesa montaje de pasabocas y vinos (opcional), copas de vino y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero (s) para el servicio de pasabocas y copa de vino.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P C V</b> Pasabocas y Copa de Vino	\$ 23.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.556	\$ 23.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.900 *Precio normal \$ 26.333	\$ 23.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.700 *Precio normal \$ 26.000	\$ 23.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.200 *Precio normal \$ 25.556	\$ 22.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.900 *Precio normal \$ 25.222	\$ 22.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.700 *Precio normal \$ 25.000

#### Pasabocas x 4 unidades

Rollito florentina  
Brocheta de frutas y quesos  
Brocheta de pollo y pimientos  
Tostadita de queso, especias y uchuva  
Tostadita de paté, crema agria y aceituna  
Salchicha coctelera con hojaldre en salsa  
Mini galleta con crema agria, albaca y orégano  
Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema  
Finger sandwich de pollo al curry  
Finger sandwich de atún y especias  
Finger sandwich de mozzarella, tomate cherry y aceituna

#### Copa de Vino x 2 unidades

Vino Chileno Frontera o Gato Negro  
- Cabernet Sauvignon  
- Merlot  
- Carmenère  
- Sauvignon Blanc

#### Personal y Servicio

20 invitados = 1 mesero  
30 invitados = 2 meseros  
60 invitados = 3 meseros  
...y un mesero más cada 30 invitados.

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal



## PASABOCAS Y COCTELES

- El servicio incluye 3 cocteles y 4 pasabocas por invitado, ó solo 3 cocteles por invitado (sin meseros, ni pasabocas).
- Seleccionar pasabocas (4 referencias distintas) y cocteles (máximo 3 referencias).
- Sumar el valor de transporte de los alimentos y bebidas, \$60.000 aprox. en Bogotá.
- Incluye barra bar para cocteles, mesa montaje de pasabocas (opcional), cristalería y bandejas en alquiler.
- Incluye mesero(s) para servicio de pasabocas y barman para cócteles. En Sólo cócteles incluye barman.
- La duración de este servicio es máximo de 4 horas continuas.
- En caso de requerir mantelería, mobiliario y menaje adicional consulte la sección alquileres o un asesor.

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>P</b> <b>C</b> Pasabocas y Cócteles	\$ 41.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 43.800 *Precio normal \$ 46.111	\$ 38.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.300 *Precio normal \$ 42.444	\$ 34.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.800 *Precio normal \$ 38.778	\$ 34.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.400 *Precio normal \$ 38.333	\$ 34.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.100 *Precio normal \$ 38.000	\$ 33.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 35.100 *Precio normal \$ 37.000

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
<b>C</b> Sólo Cócteles Sin pasabocas ni meseros	\$ 29.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.222	\$ 25.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.900 *Precio normal \$ 28.444	\$ 23.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.556	\$ 22.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.444	\$ 22.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.800 *Precio normal \$ 25.111	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.333

### Cócteles x 3 unidades

- **Mojito** Ron blanco, soda, hielo, zumo de limon, azucar o panela, decorado con hierbabuena.
- **Margarita** Tequila, triple sec, zumo de lima o limón y sal.
- **Raspberry mojito** Ron blanco, soda o agua con gas, hielo, lima exprimido, azúcar blanca, frambuesas y hierbabuena.
- **Cosmopolitan** Vodka, triple sec, Jugo de arándano y limón.
- **Pisco Sour** Pisco, jarabe de goma (dulce), jugo de limon, clara de huevo, hielo en cubos, gotas de amargo de angostura (zumo de lima).
- **Strawberry Daiquiri** Ron blanco, fresas, jugo de limón, azúcar, hielo.
- **Caipirinha o Caipiriña** Cachaza (bebida típica de Brasil), lima o limón, azúcar e hielo picado.
- **Coco Loco** Ron blanco, vodka, tequila, crema de coco, zumo de limón con hielo picado.
- **Sex on the Beach** Vodka, licor de durazno, jugo naranja y arandanos.
- **Mango Daiquiri** Ron blanco, mango, zumo de limón, azúcar blanca, hielo.
- **Japanese Slipper** Licor de melón (Midori), triple sec o Cointreau, jugo de limón.
- **Dry Martini** Ginebra con un chorro de Vermut seco, aceitunas, hielo y decoración con limón.
- **Orgasmo** Amaretto, crema irlandesa (de whiskey), licor de café e hielo.
- **Blue lagoon** Vodka, Curacao, limon, azucar, decorado con rodaja de limon y cereza.
- **Pineapple fusion** Vodka, jugo de limón, piña natural, hielo y azúcar.

### Pasabocas x 4 unidades

- Rollito florentina
- Brocheta de frutas y quesos
- Brocheta de pollo y pimientos
- Tostadita de queso, especias y uchuva
- Tostadita de paté, crema agria y aceituna
- Salchicha coctelera con hojaldre en salsa
- Mini galleta con crema agria, albaca y orégano
- Mini galleta con rosetón de salmón y queso crema
- Finger sandwich de pollo al curry
- Finger sandwich de atún y especias
- Finger sandwich de mozzarella, tomate cherry y aceituna

### Personal y Servicio

- 20 invitados = 1 mesero 1 barman
- 30 invitados = 2 meseros 1 barman
- 60 invitados = 3 meseros 2 barman
- ...y un mesero más cada 30 invitados

El servicio de cócteles incluye barman (s) y barra bar.  
El servicio de pasabocas incluye mesero (s).

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Cordialmente

*Alexander Penagos*

Representante Legal

<b>Dirección oficina</b> Cra. 72 8 b - 05 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	<b>Teléfonos</b> 402 9503 302 279 1433	<b>Horario de atención</b> L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	<b>BanquetesyAlquileres.com</b> contacto@banquetesyalquileres.com banquetesyalquileres.com@hotmail.com	<b>Recibimos tarjetas</b> 	<b>16</b>
---	--	--	--	-------------------------------	-----------

volver a carta menú

tablas de queso

pasabocas y vino

pasabocas y cócteles

estación de café



### ESTACIÓN DE CAFÉ

- El servicio es asistido por un operario.
- La prestación del servicio dura hasta completar el número de horas mencionadas y/o agotar los productos ofrecidos, lo que suceda primero.

Plan de estación de café Tinto y Aromática	200 Bebidas	300 Bebidas	400 Bebidas	500 Bebidas
<b>E</b> <b>C</b> Cantidad y servicios incluidos en el plan	\$ 235.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 249.000 *Precio normal \$ 262.105	\$ 308.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 325.000 *Precio normal \$ 342.222	\$ 435.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 460.000 *Precio normal \$ 484.333	\$ 499.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 526.700 *Precio normal \$ 554.500
Estaciones (mesa)	1	1	2	2
Operarios	1	1	2	2
Tintos totales 70%	140	210	280	350
Aromáticas totales 30%	60	90	120	150
Insta-crem sobres	50	75	100	125
Botellón de agua mineral	1	1	2	2
Vasos icopor y mezclador	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Stick pack Azucar x 5gr	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Transporte en Bogotá	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Invitados sugeridos	de 70 a 100	de 90 a 120	de 120 a 160	de 150 a 200
Duración en el evento	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas	hasta 5 horas

**+ Servicio adicional a estación de café:** Galletas (colaciones) por 50 unidades \$ 15.000

**FORMA DE PAGO:** 30% contrato y 70% día del evento (antes de iniciar servicio).

**10% de descuento** únicamente para pago en efectivo y que sean clientes Persona Natural.

**\* 5% de descuento** para pago con tarjeta crédito o débito, o Clientes Empresa y/o Persona Jurídica pagando en Efectivo.

\*Cotización sujeta a disponibilidad, conveniencia de negocio y a cambios sin previo aviso. Consulte un asesor para mayor información.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

*Alexander Penagos*  
Representante Legal