



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



PARRILLADAS

pág. 10



DESAYUNOS BUFFET

pág. 11



DESAYUNOS EMPACADOS

pág. 13



REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK

pág. 14



TABLAS DE QUESO

pág. 15



PASABOCAS Y COPA DE VINO

pág. 16



PASABOCAS Y CÓCTELES

pág. 17



ESTACIONES DE CAFÉ

pág. 18



MENÚ DOS CARNES 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
A Carne res y pollo o Pernil cerdo y pollo	\$ 25.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.700	\$ 21.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	\$ 19.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.300 *Precio normal \$ 21.500	\$ 18.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.600 *Precio normal \$ 20.700	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.900
B Lomo de res y pollo	\$ 30.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.000 *Precio normal \$ 33.800	\$ 26.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	\$ 24.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.700 *Precio normal \$ 27.200	\$ 23.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.100 *Precio normal \$ 26.500	\$ 23.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.300 *Precio normal \$ 25.700	\$ 22.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.600 *Precio normal \$ 24.900
C Lomo de cerdo y pollo	\$ 28.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.900 *Precio normal \$ 31.600	\$ 24.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.700 *Precio normal \$ 27.100	\$ 22.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.600 *Precio normal \$ 24.900	\$ 21.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.000 *Precio normal \$ 24.300	\$ 21.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.200 *Precio normal \$ 23.500	\$ 20.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.500 *Precio normal \$ 22.700

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 almibar 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 o transferencia 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 aprox. 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)



Dirección oficina

Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa
Bogotá D.C. / Barrio Castilla



Teléfonos

679 6625
311 888 3172



Horario de atención

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



EventoCapital.com

contacto@eventocapital.com
eventocapital@hotmail.com

Recibimos tarjetas



3



volver a carta menú

línea económica

platos típicos

económicos empacados

lasagnas

paellas



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 ajíaco
- 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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



MENÚ LÍNEA ECONÓMICA Almuerzos y Cenas



- 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
ECONÓMICO Menú económico tipo buffet	\$ 23.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.800 *Precio normal \$ 26.100	\$ 19.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.900 *Precio normal \$ 22.000	\$ 18.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.200 *Precio normal \$ 20.300	\$ 17.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.100 *Precio normal \$ 19.100	\$ 16.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.400 *Precio normal \$ 18.400	\$ 15.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.700 *Precio normal \$ 17.700

Menú Económico E1

Cerdo en salsa agri dulce
Arroz blanco
Papa al vapor con queso parmesano
Ensalada tradicional (lechuga crespa, 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 crespa, 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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal

Dirección oficina Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	Teléfonos 679 6625 311 888 3172	Horario de atención L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	EventoCapital.com contacto@eventocapital.com eventocapital@hotmail.com	Recibimos tarjetas 	5
---	--	--	---	-------------------------------	----------

volver a carta menú

menú dos carnes

platos típicos

económicos empacados

crepes y lasagnas



PLATOS TÍPICOS Almuerzos y Cenas



- 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
T Plato típico tipo buffet	\$ 26.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.300 *Precio normal \$ 29.900	\$ 23.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	\$ 21.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 22.600 *Precio normal \$ 23.800	\$ 20.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.400 *Precio normal \$ 22.600	\$ 19.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.700 *Precio normal \$ 21.800	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.900 *Precio normal \$ 21.000

Ajiaco Santaferense

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

Bandeja Paisa

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

Sobre-Barriga

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

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 o gaseosa

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

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



MENÚ ECONÓMICO EMPACADO Almuerzos



- Son entregados por un operario en bandeja individual (empaques de icopor).
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$30.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
E Menú Económico Empacado	\$ 18.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.950 *Precio normal \$ 21.000	\$ 16.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.800 *Precio normal \$ 18.800	\$ 15.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.450 *Precio normal \$ 17.400	\$ 14.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.700 *Precio normal \$ 16.600	\$ 14.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.300 *Precio normal \$ 16.200	\$ 14.200 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.000 *Precio normal \$ 16.800

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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal

Dirección oficina Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	Teléfonos 679 6625 311 888 3172	Horario de atención L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	EventoCapital.com contacto@eventocapital.com eventocapital@hotmail.com	Recibimos tarjetas 	7
---	--	--	---	-------------------------------	----------

volver a carta menú

menú dos carnes

línea económica

platos típicos

espaguetis

paellas



CREPES - LASAGNAS - ESPAGUETIS



- 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
C L Crepes, lasagnas... tipo buffet	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 12.200	\$ 17.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.200 *Precio normal \$ 19.300	\$ 15.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.700 *Precio normal \$ 17.600	\$ 14.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.700 *Precio normal \$ 16.600	\$ 14.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.200 *Precio normal \$ 16.000	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.500

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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



PAELLAS Almuerzos y Cenas



- 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
P Paella sencilla	\$ 25.900 c/u	\$ 21.900 c/u	\$ 19.900 c/u	\$ 19.300 c/u	\$ 18.600 c/u	\$ 17.900 c/u
S tipo buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 23.100 *Precio normal \$ 24.400	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 20.300 *Precio normal \$ 21.500	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 19.600 *Precio normal \$ 20.700	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.900 *Precio normal \$ 19.900

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 o más
P Paella especial	\$ 29.900 c/u	\$ 26.400 c/u	\$ 24.800 c/u	\$ 23.900 c/u	\$ 23.200 c/u	\$ 22.900 c/u
E tipo buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.300	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.100 *Precio normal \$ 27.600	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.600	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.500

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: \$5.000 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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



PARRILLADAS



- Incluye el menaje (platos, cubiertos, vaso de cristal) y asistente (s) a su evento para servir tipo buffet.
- Incluyen un vaso de gaseosa y acompañamientos.
- La degustación es opcional y tiene un costo adicional de \$50.000 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
P Parrillada	\$ 29.700 c/u	\$ 26.400 c/u	\$ 25.100 c/u	\$ 23.900 c/u	\$ 23.300 c/u	\$ 22.900 c/u
E Económica buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.300 *Precio normal \$ 33.000	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.500 *Precio normal \$ 27.900	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.500 *Precio normal \$ 25.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 24.100 *Precio normal \$ 25.500

Parrillada Económica

Carne de res (cadera)
Carne de cerdo (pernil)
Muslos de pollo
Chorizo
Morcilla

Acompañamientos

Papa salada
Yuca
Ensalada con aguacate
Aji casero
Postre cuajada con melado

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
P Parrillada Estándar	\$ 31.300 c/u	\$ 29.800 c/u	\$ 28.200 c/u	\$ 27.200 c/u	\$ 26.500 c/u	\$ 25.900 c/u
S opc. 1 o 2 buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.000 *Precio normal \$ 34.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.700 *Precio normal \$ 31.400	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.700 *Precio normal \$ 30.300	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.900 *Precio normal \$ 29.500	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.300 *Precio normal \$ 28.800

Parrillada Estándar opción 1

Lomo de res
Chuleta de cerdo
Pechuga

Parrillada Estándar opción 2

Punta de anca
Pechuga
Chorizo

Acompañamientos

Papa salada y Yuca
Ensalada con aguacate y Aji casero
Postre cuajada con melado

Descripción del menú / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
P Parrillada	\$ 34.700 c/u	\$ 33.100 c/u	\$ 31.500 c/u	\$ 30.500 c/u	\$ 29.900 c/u	\$ 29.400 c/u
E Especial buffet	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 36.600 *Precio normal \$ 38.600	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.900 *Precio normal \$ 36.800	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 33.200 *Precio normal \$ 35.000	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 32.200 *Precio normal \$ 33.900	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.300	para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.000 *Precio normal \$ 32.700

Parrillada Especial

Churrasco
Lomo de cerdo
Pechuga
Chorizo
Morcilla

Acompañamientos

Papa salada
Yuca
Ensalada con aguacate
Aji casero
Postre cuajada con melado

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

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia o transferencia 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.

Gracias por revisar nuestra carta menú.

Cordialmente

Jacqueline Ortiz
Representante Legal

Dirección oficina Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	Teléfonos 679 6625 311 888 3172	Horario de atención L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	EventoCapital.com contacto@eventocapital.com eventocapital@hotmail.com	Recibimos tarjetas VISA, MasterCard, American Express, Diners, CMR, Sucaisa	10
---	--	--	---	---	----

[volver a carta menú](#)

[menú dos carnes](#)

[línea económica](#)

[platos típicos](#)

[económicos empacados](#)



DESAYUNOS 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 reembolsables al contratar - 1 menú para 2 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
D Desayunos tipo buffet	\$ 23.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 25.200 *Precio normal \$ 26.600	\$ 19.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 21.000 *Precio normal \$ 22.100	\$ 17.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 18.800 *Precio normal \$ 19.900	\$ 17.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$18.000 *Precio normal \$ 19.000	\$ 16.600 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.500 *Precio normal \$ 18.500	\$ 16.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 17.200 *Precio normal \$ 18.100

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 yogurth 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 + Café o chocolate

TINTO PARA DESAYUNOS EN GRECA - Autoservicio

Descripción servicio / Invitados	20 tintos	30 tintos	40 tintos	50 tintos	60 tintos	70 tintos
TINTO Tinto en greca durante el desayuno	\$ 60.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 63.300 *Precio normal \$ 66.700	\$ 70.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 73.800 *Precio normal \$ 77.800	\$ 80.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 84.000 *Precio normal \$ 88.900	\$ 85.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 89.700 *Precio normal \$ 94.500	\$ 93.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 98.100 *Precio normal \$ 103.300	\$ 100.000 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$105.500 *Precio normal \$ 111.200

Dirección oficina Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla
Teléfonos 679 6625 / 311 888 3172
Horario de atención L - V 8:30 am - 5:30 pm / S 8:30 am - 2:00 pm
EventoCapital.com contacto@eventocapital.com / eventocapital@hotmail.com
Recibimos tarjetas

[volver a carta menú](#)

desayunos empacados

refrigerios y coffe break

estación de café

almuerzos



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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz

Representante Legal



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
D E Desayunos empacados	\$ 15.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 16.600 *Precio normal \$ 17.600	\$ 14.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 15.300 *Precio normal \$ 16.200	\$ 13.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.600 *Precio normal \$ 15.500	\$ 13.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.200 *Precio normal \$ 15.000	\$ 13.300 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 14.000 *Precio normal \$ 14.700	\$ 13.100 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 13.800 *Precio normal \$ 14.600

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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



REFRIGERIOS Y COFFEE BREAK



- Cada uno se entrega en empaque individual - Caja de cartón.
- 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.

Torta de queso o vainilla Yogurth bolsa Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R1 \$ 6.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700	Pastel de pollo Jugo en caja Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R2 \$ 6.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700
Croissant bocadillo, queso ó jamón Avena en bolsa Fruta de temporada Golosina	Refrigerio R3 \$ 6.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700	Sandwichs (pan blanco, queso doble crema, jamón, mayonesa) Paquete de papas Jugo en caja Golosina	Refrigerio R4 \$ 6.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 7.300 *Precio normal \$ 7.700
Perro caliente Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina	Refrigerio R5 \$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$11.500 *Precio normal \$ 12.100	Hamburguesa (pan, carne, queso, verduras, salsas) Paquete de papas Gaseosa pequeña Golosina	Refrigerio R6 \$ 10.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$11.500 *Precio normal \$ 12.100

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

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal



TABLAS DE QUESO



- 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	12 a 15 aprox.	15 a 25 aprox.	30 a 40 aprox. (2 tablas)
TQ Tabla de quesos	\$ 139.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 146.700 *Precio normal \$ 154.500	\$ 189.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 199.500 *Precio normal \$ 210.000	\$ 269.000 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 283.900 *Precio normal \$ 299.000

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 - Ciruelas

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

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
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
P C V Pasabocas y Copa de Vino	\$ 27.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.400 *Precio normal \$ 31.000	\$ 27.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.900 *Precio normal \$ 30.500	\$ 26.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 28.400 *Precio normal \$ 30.000	\$ 26.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.800 *Precio normal \$ 29.400	\$ 25.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 27.400 *Precio normal \$ 28.800	\$ 25.400 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 26.800 *Precio normal \$ 28.300

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
 - Carmenére
 - 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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
 Representante Legal



PASABOCAS Y CÓCTELES



- El servicio incluye 3 cocteles y 4 pasabocas por invitado, ó solo 3 cocteles por invitado (sin meseros, ni pasabocas).
- Seleccionar pasabocas (máximo 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. Sólo Cócteles no lleva meseros.
- 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
P C Pasabocas x4 y Cócteles x3	\$ 54.700 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 57.700 *Precio normal \$ 61.000	\$ 49.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 52.600 *Precio normal \$ 55.500	\$ 45.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 48.300 *Precio normal \$ 50.900	\$ 44.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 47.300 *Precio normal \$ 49.900	\$ 44.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 46.900 *Precio normal \$ 49.500	\$ 39.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 42.100 *Precio normal \$ 44.400

Descripción del servicio / Invitados	20 a 29	30 a 39	40 a 49	50 a 59	60 a 69	70 a 200
C Sólo Cócteles x3 Sin pasabocas ni meseros	\$ 38.800 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 40.900 *Precio normal \$ 43.100	\$ 32.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 34.700 *Precio normal \$ 33.200	\$ 29.900 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 31.500 *Precio normal \$ 33.200	\$ 39.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 41.600 *Precio normal \$ 43.900	\$ 28.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 30.000 *Precio normal \$ 31.700	\$ 27.500 c/u para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 29.000 *Precio normal \$ 30.600

Cócteles - seleccionar 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 - seleccionar 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 mozarella, tomate cherry y aceituna

Personal y Servicio - sólo cócteles no lleva meseros

- 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 o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal

Dirección oficina Calle 11 # 72 C - 28 / Cita previa Bogotá D.C. / Barrio Castilla	Teléfonos 679 6625 311 888 3172	Horario de atención L - V 8:30 am - 5:30 pm S 8:30 am - 2:00 pm	EventoCapital.com contacto@eventocapital.com eventocapital@hotmail.com	Recibimos tarjetas 	17
---	--	--	---	-------------------------------	-----------



ESTACIONES 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
E C Cantidad y servicios incluidos en el plan	\$ 299.900 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 316.500 *Precio normal \$ 333.300	\$ 399.900 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 422.100 *Precio normal \$ 444.400	\$ 499.900 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 527.600 *Precio normal \$ 555.500	\$ 599.900 para pago en efectivo. *Empresa o tarjeta \$ 633.200 *Precio normal \$ 666.600
Estaciones (mesa)	1	1	2	2
Operarios	1	1	2	2
Tintos totales 70%	140	210	280	350
Aromáticas totales 30%	60 200	90 300	120 400	150 500
Insta-crem sobres	50	75	100	125
Botellón de agua mineral	1	1	2	2
Vasos cartón 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 \$ 19.000

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

10% de descuento únicamente para pago en efectivo o transferencia 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

Jacqueline Ortiz
Representante Legal