

# ★ Carta menú



Producción de Eventos  
profesionales

## DATOS DEL CLIENTE

## DATOS DEL EVENTO

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

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



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Opciones de menú

## Menús gourmet

**Para servicios de buffet/ se atienden mínimo 40 platos iguales.**

### MENÚS PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús ya establecidos por nuestro chef u organizarlo en la sección "Modifique su menú". Tenga en cuenta que el cambio de carne o perril por lomo tiene un costo adicional de \$3.000 c/u

-Incluye menaje.

-Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos tienen un costo adicional de \$85.000 c/u.

-Es necesario sumar el servicio de transporte de los alimentos, \$90.000 en Bogotá.

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



### MENÚ A1

**Entrada:** Ensalada rusa  
**Carne:** Carne de res en salsa de vino oporto  
 Pechuga rellena de queso en salsa hawaiana  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** A la crema  
**Postre:** Arroz con leche y naranja  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$18.500**

### MENÚ B1

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Carne:** Pernil de cerdo en salsa de mango  
 Pechuga a la cordon bleu en salsa de queso  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Mousse de distintas frutas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$18.500**

### MENÚ C1

**Entrada:** Ensalada de la casa  
**Carne:** Pernil de cerdo en salsa de uchuvas  
 Pechuga a la florentina en salsa de champiñones  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$18.500**

### MENÚ D1

**Entrada:** Ensalada Primavera  
**Carne:** Pernil de cerdo en salsa de uchuvas  
 Pechuga a la florentina en salsa de champiñones  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$18.500**

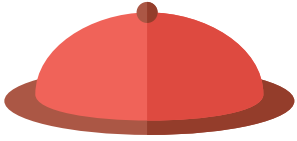


**CATTELEYA**  
 Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

# Menús Gourmet Plus

*Gourmet plus*



Si prefieres un Menú Gourmet Plus para tu evento, contamos con un Chef, para que realice una deliciosa creación para tu evento, (puedes contar con este servicio por un precio adicional).

## MENÚ A2

**Entrada:** Ensalada César  
**Carne:** Medallones de res en salsa de tocineta y champiñones  
Pollo relleno a la cordon blue en salsa al tequila  
**Arroz:** En crepe sellado  
**Papa:** Croqueta de papa  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$27.500**

## MENÚ B2

**Entrada:** Timbal de vegetales  
**Carne:** Lomo de salmón al gruyere marinado al eneldo  
Pollo brillantado en mozzarella  
**Arroz:** Arroz primavera  
**Papa:** Al parisien  
**Postre:** Crema de fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$36.500**

## MENÚ C2

**Entrada:** Camarones al ajillo  
**Carne:** Lomo de res en pimienta verde  
Rosetones de trucha en salsa de mango  
**Arroz:** Primavera de verduras  
**Papa:** Duquesa  
**Postre:** Crepes de almendras  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u:** **V/u: \$36.500**

## MENÚ D2

**Entrada:** Croquetas de atún  
**Carne:** Lomo al jerez  
Pollo en salsa mostaza dijon  
Rollitos a la florentina  
**Arroz:** Parisien  
**Papa:** Queso con dulce de papayuela  
**Postre:** Gaseosa  
**Bebida:** **V/u: \$28.800**  
**V/u:**



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Modifica tu menú



## CONSEJOS PARA ESCOGER O MODIFICAR TU MENÚ

**Recuerda :** Para elegir el menú de tu evento puedes combinar diferentes opciones de entradas, carnes, salsas, entre otros, esperamos que estas opciones sean de tu agrado. Sin embargo, si tienes un menú diferente, no te preocupes, si se encuentra dentro del presupuesto nosotros te lo preparamos a tu gusto! .

*Los menús infantiles no generan descuento alguno ni cambio por otro servicio.*

### **V/u: \$18.500**

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

### *Otras Opciones:*

#### **V/u: \$21.500**

*Menú con lomo*

Lomo de res y pollo.  
Lomo de cerdo y pollo

#### **V/u: \$21.700**

*Menú (sin pollo)*

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. c/u  
Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.  
Sólo con carne de res, 250 gr. aprox.

#### **V/u: \$21.700**

*Menú sólo lomo,*

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

#### **V/u: \$24.000**

*Menú sólo lomo*

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox.



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

## Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó perrnil de cerdo con las siguientes salsas:

1. De ciruela
2. De fresa
3. De uchuvas
4. De mango
5. De piña
6. De maracuyá
7. De frutos rojos
8. De lulo
9. De tamarindo
10. De kiwi

## Carne O Lomo De Res

Carne ó lomo de res con las siguientes salsas:

1. Al vino oporto
2. A las finas hierbas
3. A la pimienta
4. De champiñones
5. A la barbacoa
6. De tocineta con champiñones
7. Agridulce
8. A la mostaza

## Pechuga De Pollo

Pechuga en las siguientes preparaciones:

1. Rellena con vegetales
2. Rellena con queso
3. Rellena con queso y champiñones
4. A la cordon bleu (*jamón y queso*)
5. A la florentina (*jamón, queso, espinaca, pimentón*)
6. Rellena con manzanas y jamón

## Arroz

Arroz en distintas preparaciones:

1. Blanco
2. Verde
3. Con zanahoria y pasitas
4. Bicolor (*apio - zanahoria / remolacha - espinaca*)
5. Almendrado
6. De coco
7. Playero (*piña, leche de coco*)
8. Rojo
9. Con especias
10. Con verdura y azafrán
11. Con coca-cola
12. Con ajonjolí
13. Primavera
14. Al pimentón

## Salsas

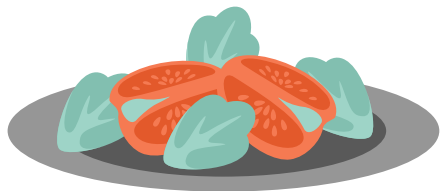
1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Ensaladas



1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, pimentón, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (*espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos*)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada menor (*cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, alvaca, carambolo, queso campesino*)
6. Ensalada rusa (*papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hiervas*)
7. Ensalada waldorf (*lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella, manzana verde, apio y aderezo*)
8. Ensalada primaveral (*repollo, uvas pasas, piña, zanahoria, crema de leche y aderezo*)
9. Ensalada tennessee (*lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza dijon*)
10. Ensalada verduras calientes (*habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa*)
11. Mixtura de verduras y frutas (*espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo*)

## Postre

1. Cuajada con melado
2. Suspiro de merengón con fresas
3. Mousse de distintas frutas
4. Crema de fresas
5. Queso con dulce de papayuela
6. Bananas a la naranja
7. Arroz con leche y naranja

## Acompañamiento

*Papa en distintas preparaciones:*

1. Al ajillo
2. Al perejil
3. A la parmesana
4. Al vapor
5. Pipián
6. Sauté (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche)
7. A la crema
8. Puré amarillo
9. Torta de papa
10. Croquetas de papa



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

# Menús Vegetarianos

Queremos complacerte a ti y tus invitados.  
Es por ésta razón que hemos creado 4 diferentes opciones de menús vegetarianos, para que escojas el que más se acomode a tus preferencias.

## Menú V1

**Entrada:** Ensalada primaveral  
**Adición:** Croquetas de lenteja  
Mazorca con habichuela  
**Arroz:** Con ajonjolí  
**Papa:** Papa al ajillo  
**Postre:** Suspiro de merengón con fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: V/u: \$26.000**

## Menú V2

**Entrada:** Timbal de vegetales  
**Adición:** Croquetas de maduro  
Champiñones rellenos  
**Arroz:** Arroz primavera  
**Papa:** Al parisien  
**Postre:** Crema de fresas  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: V/u: \$26.000**

## Menú V3

**Entrada:** Ensalada rusa  
**Adición:** Croqueta de vegetales  
Pimentón relleno  
**Arroz:** Primavera  
**Papa:** Duquesa  
**Postre:** Cuajada con melado  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: V/u: \$26.000**

## Menú V4

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Adición:** Croqueta de frijol  
Champiñones al ajillo  
**Arroz:** Almendrado  
**Papa:** Al perejil  
**Postre:** Queso con dulce de papayuela  
**Bebida:** Gaseosa  
**V/u: V/u: \$26.000**

**Puedes escoger nuestro menú vegetariano completo de 20 platos en adelante, de lo contrario te ofrecemos el cambio de la proteína de tu menú tradicional, por alguna de nuestras opciones pensadas especialmente para aquellas personas vegetarianas.**

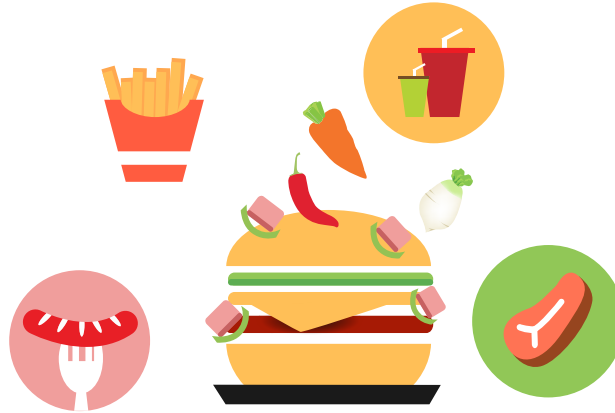


**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Menús Infantiles

Siempre nos preocupa saber que es lo más adecuado y lo que será del agrado de los invitados. Los menús son pensados en los niños que asistan a su evento.



## Menú 1

Hamburguesa o perro caliente  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: \$12.500**

## Menú 3

Pechuga a la plancha  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: \$12.500**

## Menú 2

Mazorcada de pollo  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: \$12.500**

## Menú 4

Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: \$12.500**

## Menú 5

Salchipapas y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas  
**V/u: \$12.500**



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570



# Cocteles & pasabocas

## Plan De Coctelería Ilimitada



### 4 cocteles distintos a escoger entre:

1. Whiskey sour
2. Old fashioned
3. Daiquiri
4. Margarita
5. Black russian
6. White russian
7. Grasshopper
8. Orgasmo
9. Piña colada
10. Gin fizz
11. Planters punch
12. Tequila sunrise
13. Screwdriver
14. caipirinha
15. Cuba libre
16. Mojito
17. Kamikaze
18. Melon ball
19. Blue lagoon

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles. **\$ 25.000 por persona**

Se obsequia exhibición de flair bartending (show barman) para eventos de 100 invitados o más.

Te ofrecemos los más exquisitos tragos y cócteles llevados de la mano de nuestro experto equipo de Bartenders, que se encargarán de impresionar a tus invitados y hacer de tu evento una experiencia única.

Dale buen gusto a tu paladar y a tus invitados compartiendo una amplia gama de mini bocados o pasabocas. (Sujetos a contratación de menú en el evento) y cantidad solicitada. Consulte un asesor.

## Valor Unitario Pasabocas

<b>\$ 4.500</b>	Patacón con ceviche de camarones
<b>\$ 3.300</b>	Alitas de pollo a la BBQ
<b>\$ 3.300</b>	Alitas de pollo caramelizadas
<b>\$ 4.500</b>	Mini brocheta de cerdo y piña
<b>\$ 4.500</b>	Mini brochetas de pollo y res
<b>\$ 3.000</b>	Roll de ciruela y tocineta
<b>\$ 3.800</b>	Patacón con carne desmechada
<b>\$ 1.500</b>	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
<b>\$ 3.800</b>	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
<b>\$ 5.300</b>	Salmón coco loco
<b>\$ 3.500</b>	Papitas rellenas de cerdo
<b>\$ 2.900</b>	Enyucaditos de carne
<b>\$ 3.200</b>	Croquetas de atún
<b>\$ 2.200</b>	Mini pinchos de chorizo y queso
<b>\$ 2.800</b>	Mini rollos orientales con salsa agridulce
<b>\$ 2.800</b>	Canape de mozzarella, tomate y jamón
<b>\$ 4.900</b>	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
<b>\$ 2.800</b>	Huevos montados
<b>\$ 2.200</b>	Cascos de papa con alioli
<b>\$ 2.800</b>	Marranitas del pacífico
<b>\$ 3.500</b>	Tacos rellenos de carne o cerdo
<b>\$ 4.500</b>	Ceviche de chicharrón
<b>\$ 3.500</b>	Rollitos de ropa vieja
<b>\$ 3.800</b>	Champiñones rellenos de pollo o atún
<b>\$ 3.500</b>	Montaditos de carne o pollo

## Mesa De dulces y snacks (Candy Bar)

Variedad de snacks y golosinas, organizados en una mesa decorada a la entrada del evento. (consulte un asesor)  
**\$ 280.000**



**CATTELYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Tablas Gourmet

Una reunión familiar, de oficina o simplemente un encuentro entre amigos, son espacios ideales en los cuales puedes ofrecer nuestras deliciosas y elegantes tablas de queso.

Te invitamos a probarlas para que deleites a tus invitados con una opción más saludable y equilibrada.



## Light

Productos bajos en grasa acompañados de frutas y vegetales.

**Valor :\$22.000 por persona**

## Tradición

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

**Valor :\$25.000 por persona**

## Gran Reserva

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

**Valor :\$32.000 por persona**

## Delicia de Mar

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

**Valor :\$35.000 por persona**

## Opciones

### Carnes frías:

Jamón ahumado  
Jamón cordero  
Jamón de cerdo  
Jamón de pollo  
Pechuga de pavo

### Quesos:

Queso campesino  
Queso doble crema  
Queso gruyere  
Queso holandés  
Queso mozzarella  
Queso paipa  
Queso pera  
Queso sabana



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 - 322 414 7570

# Desayunos

Cattleya Eventos te lleva los desayunos o refrigerios que necesites al lugar que nos indiques. Escoge el tipo de desayuno o refrigerio recomendados por nosotros o danos a conocer tus preferencias, que nosotros pondremos a tu disposición todo nuestro profesionalismo para atender a tus invitados.

## Desayuno Americano

- Jugo natural de naranja – Porción de fruta (Fresas) – Omelette con jamón y queso. – Bacon (tocineta) – Bebida caliente (café o chocolate) – Pancakes con sirope.

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Rolo

- Jugo natural de naranja – Tamal – Arepa con queso y panes variados – Queso campesino – Chocolate.

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Tigero

- Jugo natural de mandarina – Porción de Fruta (kiwi y fresa) – Cereal con yogurt – Queso Campesino – Bebida caliente (Té o chocolate light) – Tostada o pan integral

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Express

- Jugo natural (naranja, papaya o piña) – Sandwich con queso y o jamón – Plato de frutas (fresas, melón, papaya y banano) – Huevos pericos – Panes variados, mantequilla o mermelada – Bebida caliente (café o chocolate)

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Arriero

- Jugo natural (naranja o piña) – Calentado paisa (frijol y arroz) – Huevo frito y tajada de maduro – Minichorizo – Arepa paisa – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

**V/u: \$17.500**



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

## Desayuno Tradicional

- Jugo natural (naranja) – Caldo de costilla – Huevos campesinos (maíz, queso y jamón) – Arepa con queso – Panes variados, mantequilla, mermelada – Queso campesino – Bebida caliente (café o chocolate)

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Casero

- Jugo natural (naranja o papaya) – Changua en leche, cilantro, huevo y trocitos de tostadas – Porción fruta – Almojábana – Bebida caliente (café o chocolate) – Panes variados mantequilla y mermelada.

**V/u: \$17.500**

## Desayuno Especial

- Jugo Natural (papaya o piña) – Porción de fruta – Carne en bistec – Arroz – Tajada de maduro – Huevos revueltos – Bebida Caliente (café o chocolate)

**V/u: \$17.500**

## Adicionales para desayunos

*Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).  
Cada adicional tiene un costo de \$2.000 por persona:*

*Porción de huevos.  
Porción de fruta.  
Porción de queso.  
Panes variados.*



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

# Coffee Break

Diseñados para disfrutar a cualquier hora del día. Ideales para acompañar reuniones de trabajo, jornadas de estudio y otras actividades, haciendo parte de una alimentación saludable y balanceada.

## Opción 1

- Sandwich – Jugo néctar de fruta – Manzana o pera – Barra de cereal.

**V/u: \$10.900**

## Opción 2

- Wrap de pavo, queso y lechuga - Chips de papas - Té o gaseosa  
-Mandarina.

**V/u: \$11.900**

## Opción 3

- Croissant bocadillo, queso ó jamón – Avena en Caja - Granadilla o durazno.

## Opción 4

- Torta de vainilla - Yogurt – Porción de fruta.

**V/u: \$9.900**

## Opción 5

- Mix de frutas – Yogurt - Cereal.

**V/u: \$9.900**

## Opción 6

- Perro Caliente en wrap - Chips de papas o yuquitas – Gaseosa.

**V/u: \$9.900**



**CATTLEYA**  
Eventos

[www.CattleyaEventos.com](http://www.CattleyaEventos.com) - 374 1488 – 322 414 7570

# Menús Tradicionales

Nuestros menús tradicionales fueron incluidos para quienes prefieren platos típicos colombianos.

## Ajiaco capitalino

- Ajiaco – arroz- mazorca –pollo- aguacate- alcaparras-crema de leche.

**V/u: \$16.500**

## Sobrebarriga al gusto

- Sobrebarriga (en salsa o a la plancha)- arroz- ensalada- papa sudada.

**V/u: \$16.100**

## Arroz Trifásico

- Arroz con pollo, res, cerdo, chorizo y verduras- papa (criolla, francesa o chips)- ensalada.

**V/u: \$16.000**

## Frijolada

- Cazuela de frijoles - arroz - chicharrón - tajada de maduro o arepa paisa- aguacate.

**V/u: \$16.900**

## Menú casero 1

- Grano (lenteja, garbanzo o frijol) o verdura (torta de espinaca, coliflor gratinado, verduras salteadas o al vapor)-arroz blanco- papa al vapor-ensalada- sopa.

**V/u: \$9.500**

## Menú casero 2

- Espagueti con pollo o carne- arroz blanco- ensalada y cascabeles de plátano.

**V/u: \$9.500**

**Todos las opciones se acompañan con gaseosa.**



**CATTLEYA**  
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570

## *Acerca Del Servicio*

- NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).
- Personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares) \$85.000 adicionales por auxiliar.
- Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
- NO incluye meseros ni personal adicional.
- Servicio de transporte de alimentos \$90.000 adicionales
- NO incluye mesas, sillas ni mantelería, para ello es necesario solicitar el servicio de los mismos.
- El servicio de alimentos se desarrolla bajo la supervisión del personal de Cattleya Eventos encargados 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.
- Este servicio o permanencia dentro del evento 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, Cattleya Eventos recogerá todos los implementos del plan de alimentación ofrecido y se retirará.

## *Forma De Pago*

40 % Contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)

Cordialmente

*Javier Guevara*

Representate legal  
Cattleya Eventos



www.CattleyaEventos.com - 374 1488 – 322 414 7570