

★ *Plan todo incluido*



## DATOS DEL CLIENTE

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

## DATOS DEL EVENTO

*Plan 200 Invitados*

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



**CATTLEYA**  
Eventos

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

**MENÚ** ▶ Puede seleccionarlo a su gusto en opciones de menú

**PONQUÉ** ▶ En pastillaje o crema suave  
*(Ofrecemos diferentes diseños)*  
En masa blanca o negra, tres leches, brownie o amaretto  
*Descuento \$300.000 a este plan si no requiere ponqué.*

**BRINDIS** ▶ Brindis con Vino Espumoso blanco o rosado  
*Descuento \$ 140.000 a este plan si no requiere Champaña*

**BEBIDAS ILIMITADAS** ▶ Gaseosas Postobon y Coca-cola  
Jugo de Naranja  
Agua mineral  
Hielo para todo el evento  
Cocteles con Vodka, zumo de naranja y licor de melón.  
*Descuento \$ 80.000 a este plan si no requiere Cocteles.*

**PERSONAL DE SERVICIO** ▶ 10 Meseros / incluido coordinador  
2 Chef o auxiliar de alimentos  
1 Dj - cuando el evento lo requiera.

**MENAJE** ▶ Vajilla cuadrada  
*(entrada, fuerte, postre y ponqué)*  
  
Cubiertos  
*(cuchillo, tenedor, cucharita dulcera y tenedor ponqué)*

Cristalería  
*(vasos largos y cortos, copas champagne, agua y/o vino)*

Bandejas, jarras, hieleras, samovares, pala y sierra para ponqué Incluye todo el menaje necesario para garantizar la calidad del evento.

**MESAS Y SILLAS** ▶ Mesas redondas o rectangulares para invitados - 10 puestos c/u  
Mesa redonda para ubicar el ponqué  
Mesa redonda pequeña para ubicar el cofre  
*(lluvia de sobres)*

Mesas para montaje de alimentos y/o zona de bar  
*(bebidas)*

Sillas Rimax sin brazos  
*Con sillas tiffany (sin Rimax) \$1.180.000 adicionales al plan*

**MANTELERIA** ▶ Manteles redondos o rectangulares para mesas de invitados  
*(blancos)*  
Mantel redondo para mesa de ponqué  
*(color a escoger)*  
Mantel redondo para mesa de cofre  
*(blanco)*  
Tapas o caminos para mesas de invitados  
*(color a escoger)*  
Tapa de lujo para mesa de ponqué  
*(velo blanco)*  
Forros para sillas  
*(multiusos blancos)*  
Fajón / cinta  
*(color a escoger)*  
Servilletas en tela  
*(color a escoger)*

**DECORACIÓN** ▶ Centros de mesa en Flores y rosas o cilindros de cristal decorados  
Arreglo Floral para mesa de ponqué  
Decoración de cofre, pala y sierra *(ponqué)*  
Entrada decorada con antorchas, velas y pétalos

**SONIDO** ▶ 2 Cabinas de sonido con amplificación  
1 Micrófono inalámbrico  
4 Luces audio-ritmicas y laser  
1 Camara de humo  
1 Dj - música variada a escoger  
Presentación protocolaria *(maestría)*

*Sin sonido descuento \$ 130.000 al plan*

**TRANSPORTE Y MONTAJE** ▶ Transporte de suministros y personal en Bogotá - perímetro urbano

*Transportes fuera de Bogotá tienen costo adicional*



**CATTLEYA**  
Eventos

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

# Opciones de menú

## Menús gourmet

### MENÚ PARA ESCOGER

Puedes elegir entre los cuatro primeros menús Sin costo adicional. El cambio de carne o perrnil por lomo tiene un costo adicional de **\$3.000 c/u**

Tenemos variadas opciones de menú, el servicio que prestamos es inglés (plato elegantemente llevado a la mesa), sin embargo si quieres un montaje buffet estaremos a tu Disposición para planearlo y que el mismo sea todo un éxito entre tus invitados.

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

### 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:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

### MENÚ B1

**Entrada:** Tortilla de vegetales  
**Carne:** Perrnil 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:** **Incluido en el plan sin costo adicional**



### MENÚ C1

**Entrada:** Ensalada de la casa  
**Carne:** Perrnil 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:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

### MENÚ D1

**Entrada:** Ensalada Primavera  
**Carne:** Perrnil 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:** **Incluido en el plan sin costo adicional**

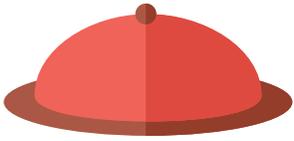


**CATTLEYA**  
Eventos

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

# Menús Gourmet Plus

*Con costo adicional al plan*



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:** **\$ 7.000 adicionales al plan.**

## 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:** **\$ 16.000 adicionales al plan.**

## 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:** **\$ 16.000 adicionales al plan.**

## 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:** Gaseosa  
**V/u:** **\$ 8.300 adicionales al plan.**



**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.*

## PARA PLANES TODO INCLUIDO PUEDE ESCOGER

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

### *Otras Opciones:*

#### **CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.000**

*Menú con lomo*

Lomo de res y pollo.  
Lomo de cerdo y pollo

#### **CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.500**

*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.

#### **CON COSTO ADICIONAL DE \$ 3.500**

*Menú sólo lomo,*

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

#### **CON COSTO ADICIONAL DE \$ 5.500**

*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

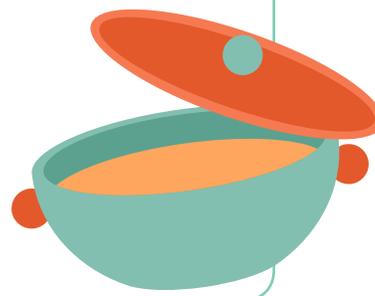
## Arroz

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: \$5.500 adicionales al plan**

## 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: \$5.500 adicionales al plan**

## 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: \$5.500 adicionales al plan**

## 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: \$5.500 adicionales al plan**

**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: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## Menú 3

Pechuga a la plancha  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## Menú 2

Mazorcada de pollo  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## Menú 4

Pizza o Lasagna de pollo, carne o mixta  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

## Menú 5

Salchipapas y nuggets  
Chips de papa  
Copa de gelatina o crema de fresas

**V/u: cambio por menú adulto sin costo adicional**

  
**CATTLEYA**  
Eventos

[www.CattleyaEventos.com](http://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

### VALOR ADICIONAL AL PLAN

**\$5.000.000 PÁRA 200 PERSONAS**

Ofrecemos un plan de coctelería ilimitada donde se atiende el servicio de bebidas con cócteles.

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**



**CATTLEYA**  
Eventos

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

# Tablas Gourmet

## Con costo adicional al plan

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

## *Acerca Del Servicio*

- Duración del evento, 7 horas continuas *(No incluye tiempos de montaje)*
- No incluye salón *(El cliente lo contrata por cuenta propia)*
- Montaje en 3 horas el mismo día del evento
- Desmontaje en 1 hora el mismo día del evento
- Degustación del menú sin costo para eventos contratados *(Para dos personas)*
- Degustación sin contrato a \$ 60.000 para dos personas, *(Reembolsables si contrata el evento)*
- Whisky no incluido, el cliente lo provee
- Después de firmar contrato se agenda una nueva cita para ultimar detalles
- Los servicios ilimitados de gaseosa y cocteles son propiedad de "Cattleya Eventos".
- Todos los artículos incluidos en el plan son en calidad de alquiler para el evento
- Toda modificación, aclaración y detalles del evento deben quedar por escrito
- El evento a realizar debe estar a paz y salvo *(Sin saldo pendiente)*
- El día del evento sólo se reciben pagos en efectivo *(No cheques )*
- Si desiste del evento y/o contrato se sancionará el 50% del valor total del Evento.
- Por favor consulte un asesor para despejar dudas y adelantar la contratación

## *Forma De Pago*

- 1 pago - 10% a la firma del contrato
- 2 pago - 60% diez días antes del evento
- 3 pago - 30% el día del evento antes de servir los alimentos

## *Valor Total Del Plan 200 Invitados*

**\$8.050.000**

Cordialmente

*Javier Guevara*

Representate legal  
Cattleya Eventos



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