

★ Carta menú



DATOS DEL CLIENTE

DATOS DEL EVENTO

Nombre: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
E-mail: _____

_____ Tipo de evento:
_____ Invitados:
_____ Fecha y hora:
_____ Lugar:



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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 \$8.500 c/u

-Incluye menaje.

-Los auxiliares de cocina encargados de servir los alimentos tienen un costo adicional de \$95.000 c/u.

-Es necesario sumar el servicio de transporte de los alimentos 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: \$26.500**

MENÚ B1

Entrada: Tortilla de vegetales
Carne: Perril 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: \$26.500**

MENÚ C1

Entrada: Ensalada de la casa
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
 Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
 Con ajonjolí
Arroz: Primavera
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

MENÚ D1

Entrada: Ensalada Primavera
Carne: Perril de cerdo en salsa de uchuvas
 Pechuga a la florentina en salsa de champiñones
 Con ajonjolí
Arroz: Primavera
Papa: Croqueta de papa
Postre: Queso con dulce de papayuela
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$26.500**

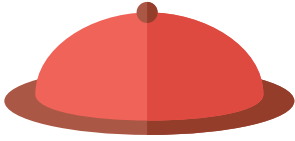


CATTELEYA
 Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: Con ajonjolí
Papa: Croqueta de papa
Postre: Suspiro de merengón con fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$38.200**

MENÚ B2

Entrada: Crema de tomate
Carne: Salmón gruyere marinado al eneldo
Pollo brillantado en mosarella
Papa: En cascás
Ensalada: Espinacas gratinadas con tomate cherry
Postre: Crema de fresas
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$48.500**

MENÚ C2

Entrada: Camarones al ajillo con toston de platano
Carne: Rosetones de trucha en salsa de mango
Arroz: Verde
Ensalada: Rusa
Postre: Crepes de almendras
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$48.500**

MENÚ D2

Entrada: Croqueta de atún
Carne: Lomo de cerdo en salsa BBQ
Pollo Relleno de queso en salsa de champiñones
Ensalada: Al jardín
Papa: Papa criolla al horno con especias
Postre: Mousse de maracuya
Bebida: Gaseosa
V/u: **V/u: \$35.200**



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$26.500

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

Otras Opciones:

V/u: \$35.000

Menú con lomo y Pollo

Lomo de res y pollo.
Lomo de cerdo y pollo

Menú sólo lomo,

Sólo con lomo de cerdo, 250 gr. aprox

V/u: \$37.000

Sólo con lomo de res, 250 gr. aprox

V/u: \$45.000

Menú (sin pollo)

Carne de res y pernil de cerdo de 130 gr. aprox.

V/u: \$38.000

Sólo con pernil de cerdo, 250 gr. aprox.

V/u: \$34.000

Sólo con carne de res, 250 gr. aprox.

V/u: \$36.000



CATTELYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 322 414 7570

Lomo O Pernil De Cerdo

Lomo ó pernil 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
7. Relleno de ciruela y queso

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

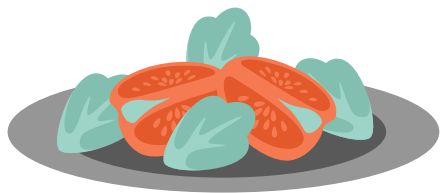
1. Al vino
2. De champiñones
3. De mango
4. Al curry
5. Al brandy
6. De maracuyá
7. Hawaiana
8. Al queso
9. Al tequila
10. Agridulce
11. Al kiwi
12. Frutos rojos
13. Miel mostaza
14. Aurora
15. (Pasta de tomate y naranja)
16. Úngara (Cebolla, pimentón, tocineta,



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 322 414 7570

Ensaladas



1. Tortilla de vegetales (*lechuga, queso, zuquini, mango, aderezo/vinagreta enrollados en tortilla*)
2. Ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos)
3. Ensalada de la casa (*habichuela, arveja, zanahoria, tomate chonto, lechuga, huevos de codorniz*)
4. Ensalada del jardín (*variedad de lechugas, maíz tierno, palmitos, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango*)
5. Ensalada manor (*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*)
12. **Verdura Oriental** (*Salsa soya, zuquini, raíces chinas, zanahoria y pimentón*)

Cremas

1. De champiñones
2. De tomate
3. De pollo
4. De espinaca
5. Marinera
6. De choclo
7. De cebolla

Destre

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
8. Dulce de durazno con queso
9. Brevas con arequipe

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
11. Criolla al vapor con especias

Adicionales

Adiciona tu entrada favorita:

1. Ceviche de mango **V/u: \$6.500**
2. Ceviche de camarones **V/u: \$9.500**
3. Ceviche de chicharon **V/u: \$6.800**
4. Tortilla de fruta **V/u: \$4.500**
5. Patacón con hogao **V/u: \$6.500**



CATTELEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$31.200

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: \$31.200

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: \$31.200

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: \$31.200

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.



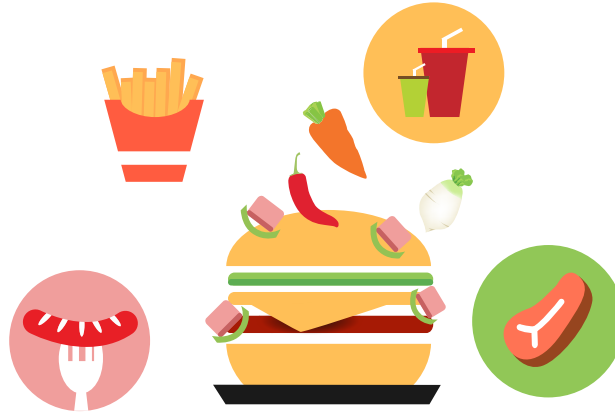
CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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.

Nota: El cambio de la papa chip, por papa a la francesa tiene un **valor adicional. \$4.800**



Menú 1

Hamburguesa o perro caliente
Chips de papa
Copa de gelatina o crema de fresas

V/u: \$16.000

Menú 3

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

V/u: \$16.000

Menú 2

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

V/u: \$16.000

Menú 4

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

V/u: \$16.000

Menú 5

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

V/u: \$16.000



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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.

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

\$ 6.800	Patacón con ceviche de camarones
\$ 4.900	Alitas de pollo a la BBQ
\$ 4.900	Alitas de pollo caramelizadas
\$ 6.800	Mini brocheta de cerdo y piña
\$ 6.800	Mini brochetas de pollo y res
\$ 4.200	Roll de ciruela y tocineta
\$ 6.000	Patacón con carne desmechada
\$ 1.800	Empanaditas tipo coctel de carne o pollo
\$ 5.200	Mini volován relleno de sour cream con tocineta
\$ 8.800	Salmón coco loco
\$ 4.800	Papitas rellenas de cerdo
\$ 3.500	Enyucaditos de carne
\$ 4.200	Croquetas de atún
\$ 2.800	Mini pinchos de chorizo y queso
\$ 4.200	Mini rollos orientales con salsa agridulce
\$ 3.200	Canapé de mozzarella, tomate y jamón
\$ 5.400	Bastones de pera envueltos en jamón de pavo
\$ 3.600	Huevos montados
\$ 4.200	Cascos de papa con alioli
\$ 3.400	Marranitas del pacífico
\$ 4.800	Tacos rellenos de carne o cerdo
\$ 5.800	Ceviche de chicharrón
\$ 4.800	Rollitos de ropa vieja
\$ 4.600	Champiñones rellenos de pollo o atún
\$ 4.600	Montaditos de carne o pollo
\$ 3.800	Mini sandwich

Para la cotratación del servicio de pasabocas mínimo 60 unidades

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 - 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

Una tabla de carnes increíbles, queso bajo en grasa y salmón ahumado, acompañado de frutas, verduras, condimentos, una canasta de pan y galletas. Ideal para disfrutar productos deliciosos y saludables.

Valor por persona consultar con un asesor

Tradición

Elegimos los mejores quesos y carnes, especialmente maduradas, semicurados y marinados con paté, acompañadas de mousse, queso para untar, fruta, una canasta de pan y galletas. Decorada con aceitunas, ciruelas pasas y cerezas negras.e.

Valor por persona consultar con un asesor

Gran Reserva

El favorito de nuestros clientes, equilibrio entre carne, queso tierno, queso para untar, salsas, mousse, fruta, aceitunas, ciruelas y cerezas negras. acompañado con una canasta de pan y galletas. (no incluye decoración)

Valor por persona consultar con un asesor

Delicia de Mar

Deliciosos mariscos y productos del río hacen de esta mesa una experiencia inolvidable. Salmón, aros de camarón, trucha, palmito, sushi, colas de langosta, mejillones, pulpo, aperitivos, una canasta de pan y galletas hacen única la presentación

Valor por persona consultar con un asesor

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



CATTELYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$25.400

Desayuno Rolo

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

V/u: \$25.400

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: \$25.400

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: \$25.400

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: \$25.400



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$25.400

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: \$25.400

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: \$25.400

Adicionales para desayunos

*Los siguientes adicionales están sujetos a contratación del plan completo (desayunos).
Cada adicional tiene un costo de \$5.000 por persona:*

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



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$17.500

Opción 2

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

V/u: \$18.500

Opción 3

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

V/u: \$15.500

Opción 4

- Torta de vainilla - Yogurt – Porción de fruta.

V/u: \$12.500

Opción 5

- Mix de frutas – Yogurt - Cereal.

V/u: \$16.500

Opción 6

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

V/u: \$14.500



CATTLEYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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: \$26.500

Sobrebarriga al gusto

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

V/u: \$26.500

Arroz Trifásico

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

V/u: \$26.500

Frijolada

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

V/u: \$26.500

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: \$26.500

Menú casero 2

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

V/u: \$26.500

Todos las opciones se acompañan con gaseosa.

Importante

1. Precios desde 40 platos iguales
2. Si desea plástico - desechables o icopor \$6.800 c/u
3. Si desea recipientes ecológicos \$8.500 c/u
4. No incluye personal de servicio
5. No incluye transporte
6. Reservas forma de pago 50%



CATTELYA
Eventos

www.CattleyaEventos.com - 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) \$95.000 adicionales por auxiliar.
 - Incluye todo el menaje necesario (vajilla, cristalería, cubiertos)
 - NO incluye meseros ni personal adicional.
 - Servicio de transporte de alimentos adicional según ubicación
 - 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.
- 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 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.
- Cra. 71D # 49A - 52 Normandia Agenda tu cita Personal o Virtual con un Asesor para más información llamar al 322 4147570.
 - Despues de contratado el servicio no se reembolsa el dinero (Se puede aplazar noventa días despues de la fecha o cambiar el tipo de servicio.

Forma De Pago

40 % Contrato

60 % Contra-entrega (cliente asume retenciones)

