

## **Menús con dos carnes carne de res y pechuga \$ 19.900.**

### **Menú 1**

**Entrada:** ensalada rusa (papa en cuadritos arveja zanahoria maicitos)

**Carnes:** carne de res en salsa de tocineta y champiñones

Medallones de pechuga con salsa de maracuyá

**Arroz:** primavera (con zanahoria apio y perejil picado)

**Papa:** en cuadros con crema y cebollín

**Postre:** mousse de mango

**Bebida:** vaso de gaseosa

### **Menú 2**

**Entrada:** ensalada del jardín (lechuga fresa uvas pasas queso piña en cuadritos melón)

**Carnes:** carne de res en salsa de alcaparras.

Medallones de pechuga rellena de queso, espinaca y pimentón en salsa al curry.

**Arroz:** con almendras.

**Papa:** en cuadros con queso y perejil.

**Postre:** mousse de maracuyá.

**Bebida:** vaso de gaseosa

### **Menú 3**

**Entrada:** ensalada de la casa (lechuga, rúgala, maíz tierno, tomate cherry, pasas, queso, aderezo)

**Carnes:** carne de res en salsa de champiñones.

Medallones de pechuga con salsa húngara (cebolla en cuadritos pimentón y paprika).

**Arroz:** con ajonjolí negro.

**Papa:** puré aromatizado y perejil.

**Postre:** mousse de limón.

**Bebida:** vaso de gaseosa

## Menú 4

**Entrada:** ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa)

**Carnes:** carne de res en salsa de champiñones.

Medallones de pechuga con salsa húngara (cebolla en cuadritos pimentón y paprika).

**Arroz:** de la casa (con tortilla de huevo en julianas maicitos y perejil)

**Papa:** en cuadros con crema jamón y perejil.

**Postre:** mousse de mora.

**Bebida:** vaso de gaseosa

## Menú 5

**Entrada:** ensalada Tropical enrollada en tortilla mexicana (rellena de mango zuquini zanahoria pimentón queso y aderezo de miel mostaza)

**Carnes:** carne de res en salsa al vino tinto.

Medallones de pechuga con salsa de tomate de árbol.

**Arroz:** con zanahoria.

**Papa:** al ajillo con cebollín.

**Postre:** mousse de guanábana.

**Bebida:** vaso de gaseosa

## Servicios del bufet

NO Incluye el personal encargado de los alimentos (chef y/o auxiliares).

-Personal encargado de los alimentos (auxiliares tiene un costo adicional)

-Incluye todo el menaje necesario para servir el menú (platos, vaso para la bebida, cubiertos, mesa para el bufet) -NO incluye meseros ni personal adicional.

-Servicio de transporte de alimentos \$80.000 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 eventos bogota.com 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 esté dentro de las labores propias de la propuesta. -Éste 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, eventos bogota.com recogerá todos los implementos del plan de alimentación ofrecido y se retirará.



**Atentamente**

**Eventos en Bogotá**