

Menús con una sola carne medallones de pechuga \$ 15.500.

Menú 1

Entrada: Ensalada de la casa (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevos tamizados)

Carnes: medallones de pechuga rellenas de espinaca habichuela y zanahoria con salsa de champiñones

Arroz: verde

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: medallones de pechuga rellenas de jamón y queso en salsa de champiñones

Arroz: tipo oriental (cebolla raíces chinas y soya).

Papa: en cuadros con queso y perejil.

Postre: mousse de maracuyá.

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 3

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

Carnes: medallones de pechuga rellenas de manzana y peras con salsa al vino

Arroz: con almendras.

Papa: puré aromatizado y perejil.

Postre: mousse de limón.

Bebida: vaso de gaseosa

Menú 4

Entrada: Ensalada hawaiana (lechugas, espinaca, uvas pasas, piña, mango, queso, aderezo)

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

Arroz: al ajonjolí

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: Medallones de pechuga rellena de jamón y queso en salsa al curry.

Arroz: al pimentón.

Papa: parisien dorada (cascos de papa doradas con finas hiervas.

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