

15 de mayo de 2023  
Señores  
Gerencia de Teveandina SAS



**Asunto: Cotización**

Cordial saludo

Respetados señores:

Yara alimentos, una empresa dedicada a la preparación de alimentos para productoras de televisión, cine y comerciales. Nuestra misión es deleitar el paladar de cada uno de nuestros clientes mediante platos que reúnan los tres componentes esenciales para la compañía: Calidad, nutrición y sabor.

Yara alimentos es una empresa legalmente constituida y con toda la documentación al día incluyendo los protocolos COVID-19 y estamos capacitados para atender grandes producciones.

Todos nuestros proveedores están debidamente certificados por las entidades correspondientes.

**1. Compromisos**

- La presente cotización cumple con cada uno de los requerimientos y condiciones establecidas por TEVEANDINA SAS.
- Asimismo, Yara Alimentos se compromete a ejecutar las obligaciones acordadas con TEVEANDINA SAS.
- Se certifica que no existe falsedad alguna en esta cotización

**2. Servicios**

Nuestra oferta de alimentación se ajusta a las necesidades, incluyendo:

- Desayunos
- Refrigerios am
- Almuerzos
- Cenas
- Hidratación
- Estación de café

### 3. Precios

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	OBSERVACIONES / DESCRIPCIONES
1	Desayunos (Menú caliente o frío con bebida caliente o fría y acompañamientos)	(1) Un desayuno completo	12.000	12.500	Precios por persona Valor sin impuesto al consumo
2	Almuerzos (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada, postre y bebida)	(1) Un almuerzo completo	19.000	19.000	Precios por persona Valor sin impuesto al consumo
3	Refrigerios (Fruta o sólido con bebida fría o caliente)	(1) Un refrigerio completo	7.000	7.000	Precios por persona Valor sin impuesto al consumo
4	Cenas (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada, postre y bebida)	(1) Una cena completa	17000	17000	Precios por persona Valor sin impuesto al consumo
5	Hidratación (botella de agua pequeña)	(1) Una botella de agua pequeña	1700	1700	Precios por unidad Valor sin impuesto al consumo
6	Estación de café (Tinto, aromática y te para ser servida en desechables por 12 horas)	Incluye mesero para servicio	De 1 a 60 personas \$340.000 De 61 a 120 personas \$520.000 De 121 hasta 250 personas \$670.000	De 1 a 60 personas \$340.000 De 61 a 120 personas \$520.000 De 121 hasta 250 personas \$670.000	Precios por servicio Valor sin impuesto al consumo
7	Hidratación estudio Botellón de agua (18 litros)	(2) botellones de agua (semanales)	35.000	35.000	Precios por botellón Valor sin impuesto al consumo

Notas:

- Es importante resaltar que el servicio de alimentación lo manejamos empacado y no se lleva a cabo cocina a la minuta en Set; así mismo el servicio se llevara servido a partir de 40 unidades por servicio si así lo requieren
- El valor de entrega de los productos en Bogotá no tiene costo adicional.
- De requerir alimentación los domingos este tendrá un incremento de \$280.000 el día de trabajo.
- El valor del transporte en municipios aledaños a Bogotá no está incluido dentro del valor de la alimentación, el costo de este se relaciona en la siguiente tabla.

Transporte 1 *Servicio (cada vez que se vaya al punto) Valor adicional por entrega por servicios prestados en los municipios de Madrid, Sopo, Fusagasugá, Zipaquirá, Facatativá, Bojacá, Nemocón, Subachoque, Tenjo, Mondoñedo, El Sisga, El rosal, Embalse San Rafael, Tabio, Cucunuba, La Calera.	\$210.000
Transporte 2 *Servicio (cada vez que se vaya al punto) Valor adicional por entrega por servicios prestados en los municipios de Chía, Cota, Altos de Yerabuena, Pórtico, Cajicá, Siberia, Mosquera, Sofrotopolis, Soacha Funza y Sibaté	\$120.000
<ul style="list-style-type: none"><li>• Servicios especiales los precios serán a cotización previa</li><li>• Las tarifas no traen incluido el Imp. Consumo</li></ul>	

#### 4. Forma de pago

A convenir de mutuo acuerdo.

#### 5. Validez

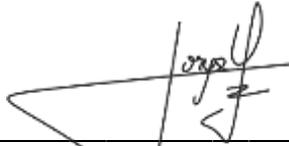
Esta cotización es válida por 3 meses a partir de que se expide la misma.

## 6. Datos

- **Razón social:** Yara Alimentos
- **NIT:** 901582885
- **Representante legal:** Jorge Enrique Yara Tovar
- **Tipo y número de documento del representante legal:** C.C 79592729
- **Correo electrónico:** [gourmetdoradoalimentos@gmail.com](mailto:gourmetdoradoalimentos@gmail.com)
- **Dirección:** Cra 72 A # 64 J-20 Boyacá Real - Bogotá D.C
- **Teléfono:** 3153369505 – 3004331053
- **Número de contacto para solicitudes:** Marcela Yara - 3192958325

## Adjunto descripción de menús

Cordialmente



---

Jorge Yara Tovar  
Representante Legal

## OFERTAS DE ALIMENTACION

Estas son algunas de nuestras alternativas para cada tipo de comida u ocasión:

### DESAYUNOS

Menú caliente	Menú Frio	Bebidas Calientes	Bebidas Frias	Acompañamientos
Caldo carne o pollo	Yogurt con cereal	Chocolate	Jugo	Fruta picada y/o queso
Arroz con huevo	Burritos	Maizena		Pan
Omelets	Sándwich de pollo	Avena		Tostadas
Huevos con arroz	Sándwich de Jamón y queso	Café con leche		
Carne desmechada con arepa		Tetero (agua de panela con leche)		
Patacón con Chuleta				
Arroz con carne en bistec				

### **NOTAS:**

\* Los huevos podrán ser revueltos, pericos, cocidos, rancheros, mazorcados.

### ALMUERZOS O CENAS

Sopas	Clases de Arroz	Principios	Proteínas	Acompañamientos	Ensaladas
Arroz	Blanco	Garbanzo	Pollo	Papa	Tropical
Pasta	Blanco con ajonjolí	Frijol	Carne de res	Plátano	Vegetales
Patacón	Blanco con fideos	Lentejas	Pechuga	Yuca	Dulces
Cuchuco de maíz	Blanco con zanahoria	Arveja amarilla	Carne de cerdo	Torta de pan	
Cebada perlada	Blanco con verduras	Verdura y soufflés		Arepa	

### **NOTAS:**

- Los acompañamientos podrán ser preparados al vapor, fritos, cocidos y en diferentes presentaciones.
- Los principios de verdura y souffles podrán ser: espinaca, acelga, zuquini, habichuela.

### **REFRIGERIOS**

- Variedades de sándwich
- Pasteles en hojaldre (pollo, carne y queso)
- Pasteles gloria
- Frutas picadas
- Arepa con queso
- Mantecada
- Pan de yuca
- Almojábanas
- Buñuelos
- Variedades de la casa

Los refrigerios llevan su bebida fría o caliente (gaseosa, jugo de caja o bebida caliente).

### **Cenas**

Para las cenas se puede manejar menús similares al almuerzos u opciones como arroces fritos, ajiaco, parrilladas, sancochos, pastas.

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>Código: MA-GC-F35</b>
	<b>GESTIÓN CONTRACTUAL</b>	<b>Versión: V.4</b>
	<b>SOLICITUD COTIZACIÓN</b>	<b>Fecha:19/01/2024</b>
		<b>Pág. 1 de 1</b>

Bogotá D.C., 10 de mayo de 2024

### SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial Saludo;

El Canal Regional de Televisión TEVEANDINA SAS., requiere adquirir el servicio de **SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL CANAL REGIONAL DE TELEVISION - TEVEANDINA SAS.**, es por ello por lo que en esta oportunidad le invita a presentar su COTIZACION de acuerdo con las especificaciones técnicas e ítems relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TRASLADO DENTRO DE BOGOTÁ	DESCRIPCIONES
1	Desayunos (Menú caliente o frío con bebida caliente o fría y acompañamientos)	(1) Un desayuno completo	\$ 39.900,00	\$ 39.900,00	\$ 65.000,00	Incluye menaje y mesero para el servicio
2	Almuerzos (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada y bebida)	(1) Un almuerzo completo	\$ 59.900,00	\$ 59.900,00	\$ 65.000,00	Incluye menaje y mesero para el servicio
3	Refrigerios (Fruta o sólido con bebida fría o caliente)	(1) Un refrigerio completo	\$ 28.900,00	\$ 28.900,00	\$ 65.000,00	Incluye menaje y mesero para el servicio
4	Cenas (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada y bebida)	(1) Una cena completa	\$ 69.900,00	\$ 69.900,00	\$ 79.000,00	Incluye menaje y mesero para el servicio
5	Hidratación (botella de agua pequeña)	(1) Una botella de agua pequeña	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	\$ 40.000,00	
6	Estación de café (Tinto, aromática y te para ser servida en desechables por 12 horas)	Especificar valor de este servicio.	\$ 14.900,00	\$ 14.900,00	\$ 70.000,00	Incluye: Termos, menaje, mesa tablón y capuchón. Tinto, aromática, instacream, azúcar, mezcladores, vasos biodegradables y mini galleticas. 1 mesero por cada 20 personas.
7	Hidratación estudio Botellón de agua (189 litros)	(2) botellones de agua (semanales)	\$ 43.900,00	\$ 43.900,00	\$ 35.000,00	
8	Traslado de alimentos dentro del perímetro de Bogotá D.C.		\$ 130.000,00			Perímetro: Chía, Cota, Cajicá, Soacha
	NOTA: Se solicita aclarar el valor de transporte por cada evento que se requiera, teniendo en cuenta que siempre serán dentro de Bogotá D.C.					

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: MA-GC-F35
	GESTIÓN CONTRACTUAL	Versión: V.4
	SOLICITUD COTIZACIÓN	Fecha:19/01/2024 Pág. 2 de 1

**\*\*\* Nota: los precios aquí presentados no incluyen IVA ni IMPOCONSUMO.**

**NOTA: DEBERÁ PRESENTAR JUNTO CON SU COTIZACIÓN LA DESCRIPCIÓN DE LOS MENÚS OFERTADOS**

#### **GENERALIDADES A TENER EN CUENTA**

- La prestación del servicio se estima necesario hasta por SIETE (7) MESES y/o hasta agotar el presupuesto
- Que la propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en el presente documento; y se compromete a ejecutar el objeto y la totalidad de las obligaciones contractuales establecidas en el mismo.
- Que no existe falsedad alguna en la propuesta.

Se solicita a indicar **si los precios incluyen o no IVA** y demás impuestos aplicables.

- **Nit: 900.754.001- 8**
- **Razón social del cotizante: OPERADPOR PROFESIONAL DE EVENTOS OPEL SAS**
- **Correo electrónico: [info@opeleventos.com.co](mailto:info@opeleventos.com.co)**
- **Teléfono: 3108075074**
- **Validez de la Cotización 30 días.**

1. La cotización debe ser **dirigida a la GERENCIA de TEVEANDINA SAS.**, remitida vía correo electrónico a: [proveedores@canaltrece.com.co](mailto:proveedores@canaltrece.com.co).
2. Se aclara que la simple presentación de la cotización solicitada no obliga a TEVEANDINA SAS. bajo ningún concepto a suscribir la contratación correspondiente.

# BROCHURE ALIMENTOS Y BEBIDAS OPEL

PRODUCCIÓN DE EVENTOS





Bogotá D.C., 2023

Señores  
**UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA**  
**División de Bienestar Universitario**  
Bogotá D.C.

Respetados señores,

Agradecemos la oportunidad que nos brinda de presentarle nuestra empresa, **OPEL EVENTOS SAS**, especializada en la realización y producción de eventos empresariales y/o corporativos.

OPEL EVENTOS S.A.S. es una compañía con una trayectoria de más de 25 años de experiencia en eventos corporativos que tiene como misión ofrecer la más completa gama de servicios, producción y logística en eventos especiales, detallando cada proceso para imprimir a cada uno de los eventos realizados, ese sello de distinción, calidad, exclusividad y excelencia que nos caracteriza.

Nuestra empresa cuenta con una amplia planta de personal, todos debidamente capacitados y entrenados en las diferentes labores ejecutadas, para ofrecer el mejor servicio y calidad, tanto en la parte de alimentos y bebidas, como en lo referente a la producción y logística del Evento.

Realizamos y producimos eventos corporativos de gran magnitud, que requieren de montajes especiales en cuanto a iluminación, video, sonido, tarima, techos, entre otros. En nuestra producción contamos con última tecnología, diferenciándonos de esta manera, del mercado. Asimismo, contamos con la asesoría personalizada de nuestro personal de producción, y la planeación cuidadosa desde su inicio hasta su culminación, garantizamos la exclusividad de cada evento, manejando siempre ideas innovadoras, bajo los más altos estándares de calidad.

Cabe destacar que en OPEL EVENTOS S.A.S lo más importante es la completa satisfacción de nuestros clientes, por lo que le brindamos un seguimiento personalizado a cada evento que realizamos.

Somos excelencia a su servicio,

**Liliana García**  
Gerente General  
**OPEL EVENTOS SAS**



DESAYUNOS

## DESAYUNOS

### Una buena forma de comenzar el día

#### DESAYUNOS TIPO A

**\$30.900**

##### OPCIÓN 1

Selección de jugos naturales  
Frutas tropicales  
PANCAKES O TOSTADAS FRANCESAS  
CON SYRUP, QUESO CREMA  
O COMPOTA DE FRESAS  
Café, té o chocolate  
Canasta de panecillos surtidos  
Mantequilla, mermelada

##### OPCIÓN 2

Selección de jugos naturales  
OMELETTE RANCHERA  
ACOMPAÑADA DE PAPITAS DORADAS  
Café, té, chocolate o cappuccino  
Mini arepa  
Mini calentano  
Mantequilla, mermelada

##### OPCIÓN 3

Jugo de naranja y piña  
Fruta decorada  
BAGEL  
Compota de fresa,  
Mora, queso filadelphia  
Café, té o chocolate  
Mantequilla, queso crema

#### DESAYUNOS TIPO B

**\$38.400**

##### OPCIÓN 1

Selección de jugos naturales  
Fruta decorada  
HUEVOS REVUELTOS  
CON JAMÓN Y QUESO  
Café, té o chocolate  
Canasta de panecillos surtidos  
Mantequilla, mermelada

##### OPCIÓN 2

Selección de jugos naturales  
Brochetas de fruta fresca  
HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA,  
TOMATE, QUESO, MAÍZ, TOCINETA  
O SALCHICHA.  
Café, té o chocolate  
Canasta de panecillos surtidos  
Mantequilla, mermelada

##### OPCIÓN 3

Selección de jugos naturales  
CREPÉS DE JAMÓN,  
QUESO Y CHAMPIÑONES  
CON SALSA DE QUESO CHEDDAR  
Café, té ó chocolate  
Canasta de panecillos surtidos  
Mantequilla, mermelada

**DESAYUNOS**  
**Una buena forma de comenzar el día**

**DESAYUNOS TIPO C**  
**\$41.400**

**OPCIÓN 1**

Selección de jugos naturales  
Porción de fruta decorada  
HUEVOS BENEDICTINE  
(Bagel, huevo y jamón  
serrano con salsa cheddar)  
Café, té, chocolate, ó capuccino  
Mantequilla, mermelada

**OPCIÓN 2**

Selección de jugos naturales  
Macedonia de frutas al Oporto  
OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO  
CON SALSA DE QUESO CHEDDAR  
Café, té, chocolate,  
capuccino ó mokaccino  
Canasta de panecillos surtidos  
Mantequilla, mermelada

**OPCIÓN 3**

Jugo de naranja ó  
de frutas naturales  
BISTEC A CABALLO  
Café, te ó chocolate  
Panecillos  
Porción de queso  
Mantequilla

**OPCIÓN 4**

Jugo de fruta natural  
Macedonia de frutas antioxidantes  
Omelette con vegetales  
Variedad de panecillos, arepa  
Porción queso y jamón  
Café, té o chocolate  
Mantequilla, mermelada

**DESAYUNOS TIPO D**  
**\$45.500**

**OPCIÓN 1**

Jugo de piña, maracuyá y mango  
Parfait  
HUEVOS SHAKSHUKA  
(Huevos escalfados en salsa di pomodorini,  
berenjena, pimientos al estilo libanes, salsa  
zhung con yogurth griego, comino,  
espinaca y albahaca.  
Acompañado de pan pita  
con salsa tzatziki.  
Café, té o chocolate

**OPCIÓN 2**

Mimosa  
(Champaña + Jugo de naranja)  
Frutas tropicales al oporto decoradas  
Display de quesos, jamones y dips  
CREPES DE HUEVO, JAMÓN, QUESO  
HOLANDÉS Y CHAMPIÑONES  
con salsa napolitana  
CREPES DE SALMÓN Y RICOTTA  
con salsa de estragón  
Café, té ó chocolate  
Variedad de panes  
(Brioche, croissant, tres granos,  
mini almojábanas, mini arepas)  
Mantequilla y mermelada

## DESAYUNOS

### Una buena forma de comenzar el día

#### ALTERNATIVAS DE DESAYUNO

Bolsitas de brie con peras y almendras  
Crepes de salmón ahumado con queso ricota  
Rollos de crepes con cereza  
Huevos Bercy, salchicha  
Huevos revueltos a la española  
Huevos a la Lorraine (Jamón, queso, crema de leche)  
Huevos con funghi y gruyer  
Huevos Fiorentina  
Huevos escalfados con espárragos  
Kumis  
Mini tamales  
Mini envueltos de mazorca  
Muesli  
Paninos de salmón  
(Queso gruyer, queso cacciota, espinaca)  
Quesadillas de huevo con pico de gallo  
Salchicha de ternera, Salchicha ranchera  
Tostadas con picadillo de tomate y huevo pochado  
Variedad de cereales  
Yogurt



ALMUERZO - CENA

**ALMUERZO – CENA**  
**La más completa variedad de menús**

**ALMUERZOS TIPO A**  
**\$ 38.500**

**MENÚ 1**

**Entrada**

Macedonia de frutas

**Plato fuerte**

POLLO AL CILANTRO

Proteína de 280 gr

Papas al Alfredo

Vegetales al Wok

**Postre**

Islas flotantes

**MENÚ 2**

**Entrada**

Frutas tropicales al oporto

**Plato fuerte**

POLLO A LA PARMESANA

CON SALSA NAPOLITANA

Proteína 280 gr

Risotto con hortalizas del huerto

Ensalada primavera

**Postre**

Bizcochitos marinados al licor

**MENÚ 3**

**Entrada**

Crema de palmitos

**Plato fuerte**

ROLLITOS DE POLLO

A LA FLORENTINA

Proteína de 280 gr

Arroz integral

con hortalizas

Vegetales al Wok

**Postre**

Mousse de mandarina

**MENÚ 4**

**Entrada**

Frutas al oporto

**Plato fuerte**

MEDALLONES DE POLLO

Con espinaca y ricota en

Salsa napolitana

Proteína de 280 gr

Arroz en almendras

Vegetales al wok

**Postre**

Tiramisú

**MENÚ 5**

**Entrada**

Crema de guisantes

**Plato fuerte**

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE

JAMÓN AHUMADO Y MOZZARELLA

CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Proteína de 280 gr

Arroz en almendras

Verdura salteada

**Postre**

Torta helada de maracuyá

**MENÚ 6**

**Entrada**

Crema de brócoli con semillas de lino

**Plato fuerte**

FILETE DE POLLO RELLENO

DE JAMÓN AHUMADO

Y MOZZARELLA

Proteína de 280 gr

con salsa Napolitana

Molde de papa tres quesos

Timbal de vegetales

**Postre**

Copos de nieve en salsa inglesa

## ALMUERZO – CENA

### La más completa variedad de menús

#### **MENÚ 7**

##### **Entrada**

Crema de vegetales

##### **Plato fuerte**

STROGANOFF DE LOMO DE RES A LAS FINAS HIERBAS

Proteína 280 gr

Papitas duchese al perejil  
Ensalada mediterránea con croutons y parmesano

##### **Postre**

Panna cotta

#### **MENÚ 9**

##### **Entrada**

Crema de tomate con albahaca

##### **Plato fuerte**

ARROZ NACÍ GOREM

(Arroz con lomito de cerdo, lomito de res, jamón, verduras)

Proteína 280 gr

Láminas de plátano

##### **Postre**

Profiteroles con fresas y crema

#### **MENÚ 11**

##### **TIMBAL DE POLLO CON CHAMPIÑONES**

##### **GRATINADO**

(Torta de pasta penne)

Proteína 280 gr

Acompañado de

Ensalada de queso de cabra, cramberry y almendras

##### **Postre**

Tres leches

#### **MENÚ 8**

##### **Entrada**

Caprese (Mozzarella fresca, tomate milano, rúgula y albahaca)

##### **Plato fuerte**

MEDALLONES DE POLLO A LA JARDINERA CON SALSA DE 3 QUESOS

Proteína 280 gr

Papas al horno

Ensalada de 3 lechugas, mango y jamón a la Dijón

##### **Postre**

Copa de mousse tiramisú

#### **MENÚ 10**

##### **Entrada**

Mozzarella con tomatillos en vinagre balsámico

##### **Plato fuerte**

MOSTACCIOLI A LA MARINERA (Pasta con palmitos de langosta, camarones, calamares, róbalo, champiñones y zuquinis)

Proteína 280 gr

Pan parisino

##### **Postre**

Mousse de almendras

#### **MENÚ 12**

##### **Entrada**

Crema de vegetales salteados

##### **Plato fuerte**

LOMO DE CERDO CON SALSA DE ARÁNDANO Y NARANJA

Proteína 280 gr

Papas rosti

Guisantes con zanahoria

##### **Postre**

Tiramisú

**ALMUERZO – CENA**  
**La más completa variedad de menús**

**ALMUERZO TIPO B**  
**\$ 55.600**

**MENÚ 1**

**Entrada**

Macedonia de frutas

**Plato fuerte**

POLLO STRANBURGO

EN DELICIOSA SALSA DE CAMARONES

Proteína 280 gr

Arroz con ajonjolí, fideos y almendras

Espárragos naturales

**Postre**

Cascos de guayaba con salsa  
inglesa y ciruelas

**MENÚ 3**

**Entrada**

Crema de tomate  
con queso brie

**Plato fuerte**

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE

MARISCOS Y CHAMPIÑONES

Proteína 280 gr

con salsa Stragón

Papitas postizas

Cintas de calabacines y setas

**Postre**

Quesillo de melocotones

**MENÚ 5**

**Entrada**

Sopa de arvejas  
con tocineta

**Plato fuerte**

MEDALLONES DE LOMO DE RES

CON CHAMPINONES

Proteína 280 gr

Papitas duchese al perejil

Souffle de verduras gratinadas

**Postre**

Cassata de frutas

**MENÚ 2**

**Entrada**

Crepes de trucha con salsa  
de espinaca

**Plato Fuerte**

PECHUGAS DE POLLO

AL ESTRAGÓN

Proteína 280 gr

Arroz especial

Ensalada de tres lechugas,  
rúgula y salsa de ajonjolí

**Postre**

Strudel de manzana

**MENÚ 4**

**Entrada**

Champiñones internex  
(Con 4 clases de  
queso: Gruyere, gouda, tilsit y ahumado)

**Plato fuerte**

POLLO RELLENO DE  
ESPÁRRAGOS EN SU SALSA

Proteína 280 gr

Arroz Thai

Verdura especial

**Postre**

Copa de helado con  
barquillo de chocolate

**MENÚ 6**

**Entrada**

Minestrón a la milanesa

**Plato fuerte**

MEDALLONES DE LOMO  
DE RES AL VINO TINTO

Proteína 280 gr

Bouteriere de habichuelas  
y zanahorias

Gatín de papas

**Postre**

Fresas con crema

## ALMUERZO – CENA

La más completa variedad de menús

### MENU 6

#### Entrada

Macedonia de frutas al oporto

#### Plato fuerte

MEDALLONES DE LOMO DE RES

Proteína 280 gr

Al vino tinto

Papitas dúchese al perejil

Souffle de verduras gratinadas

#### Postre

Copa de tiramisú

### MENÚ 7

#### Entrada

Minestrone a la milanesa

#### Plato fuerte

MERO EN SALSA DE COCO

Y JENGIBRE

Proteína 280 gr

Niches de papa

Timbal de aguacate,

tomate y zuquini

#### Postre

Mousse de almendras

## ALMUERZO TIPO C

\$ 61.900

### MENÚ 1

#### Entrada

Veloute de róbalo

#### Plato fuerte

LOMO EN SETAS SALTEADAS

Proteína 280 gr

Puré de papa criolla

gratinada

Ensalada del jardín

con vinagre

#### Postre

Leche asada

### MENÚ 2

#### Entrada

Bisquet de langosta

#### Plato fuerte

PECHUGAS DE POLLO AL JEREZ

CON GRUYERE

Proteína 280 gr

Abanicos de papa con tocineta

Tomates rellenos a la Provenzale

#### Postre

Mousse de caramelo

### MENÚ 3

#### Entrada

Bisquet de langosta

#### Plato fuerte

POLLO RELLENO DE

MANZANAS, ALMENDRAS

Y CIRUELAS CON SALSA DE ALBAHACA

Proteína 280 gr

Niches de papa

Espárragos a la mostaza

#### Postre

Flan de coco

### MENÚ 4

#### Entrada

Sopa de Vegetales con leche de Coco

#### Plato fuerte

MEDALLONES DE POLLO CON ESPARRAGOS

DATILES, RICOTA, EN SALSA DE ESPARRAGOS

Proteína 280 gr

Soufflé de papa al horno

Vegetales a la parrilla

#### Postre

Copos de nieve en salsa inglesa

**ALMUERZO – CENA**  
**La más completa variedad de menús**

**MENÚ 5**

**Entrada**

Ceviche de mero

**Plato fuerte**

LOMO AL CILANTRO

Proteína 280 gr

Pasta penne al pesto, con

Tomates secos, almendras

Y aceitunas

**Postre**

Torta helada de frutos del bosque

**MENÚ 7**

**Entrada**

Ensalada Cerdeña (Lechuga cruesa,  
rúgula, pera, queso azul y nueces)

**Plato fuerte**

LOMO DE RES AL POMODORO

Proteína 280 gr

Tortei

(Rollitos de pasta rellenos

de ricotta y espinaca con salsa tres

quesos)

**Postre**

Timbal de maracuyá

con salsa de mora

**MENÚ 9**

**Entrada**

Palmitos gratinados con  
salsa de espinaca

**Plato fuerte**

LOMO DE RES CON

HONGOS CREMOSOS

Proteína 280 gr

Tallarines a la carbonara

Ensalada de lechuga, espinaca y

croutons

**Postre**

Pudín diplomático

**MENÚ 6**

**Entrada**

Ceviche de guisantes

**Plato fuerte**

POSTA NEGRA

Proteína 280 gr

Arroz con coco

Timbal de aguacate con puerros

**Postre**

Mousse de maracuyá

Con salsa de agraz

**MENÚ 8**

**Entrada**

Ensalada Sevillana  
(Camarones, aguacate, naranja,  
lechuga y láminas de plátano)

**Plato fuerte**

LOMO DE RES CON SALSA DE

QUESO AZUL Y TOCINETA

Proteína 280 gr

Puré de papa

Champiñones a la parrilla

**Postre**

Mini merengues con frutas

**MENÚ 10**

**Entrada**

Talequitos de salmón ahumado

**Plato fuerte**

LOMO DE RES CON HONGOS CREMOSOS

Proteína 280 gr

Quenelle de papa y jengibre

Mousse de aguacate

**Postre**

Pudding diplomático

## ALMUERZO – CENA

### La más completa variedad de menús

#### MENÚ 11

##### Entrada

Ceviche de mango sobre  
canasta de patacón

##### Plato fuerte

MERO BRASSERIE

Proteína 280 gr

(Maíz, champiñones y tocineta)

Puré de papas 3 quesos

Verdura mixta

##### Postre

Crema de limón con

toffee de almendras

#### MENÚ 12

##### Entrada

Crema de puerros  
y champiñones

##### Plato fuerte

TILAPIA EN SALSA  
DE CREMA Y QUESO

Proteína 280 gr

Soufflé de papa

Verdura fresca con aguacate

##### Postre

Mousse de maracuyá con salsa de mora

#### MENÚ 13

##### Entrada

Langostinos a la Thermidor

##### Plato fuerte

FILET ON BOITTE

Proteína 280 gr

Peras de papa con

queso gruyere

Ensalada César

##### Postre

Canastas de mousse

de chocolate

#### MENÚ 14

##### Entrada

Encocado de mariscos

Acompañado de

Mantequilla de aguacate

##### Plato Fuerte

LOMO AL CILANTRO

Proteína 280 gr

Ensalada mediterránea

(Pasta penne, tomates secos,  
nueces, almendras, rúgula y queso  
pecorino)

##### Postre

Sorpresa de café

#### MENÚ 15

##### Entrada

Melón decorado

##### Plato fuerte

CORVINA CON PURÉ

DE PLÁTANO DULCE

Proteína 280 gr

Tomatillos y mazorquitas

##### Postre

Cheesecake de mora

#### MENÚ 16

##### Entrada

Champiñones rellenos

a la parmesana

##### Plato fuerte

RÓBALO A LA CREMA CON ALMENDRAS

Proteína 280 gr

Papa frita en tiras

Ensalada de puntas de espárragos  
y alcachofas

##### Postre

Mousse de limón con syrup de fresa

**ALMUERZO – CENA**  
**La más completa variedad de menús**

**ALMUERZO TIPO D**  
**\$65.900**

**MENÚ 1**

**Entrada**

Langostinos con pesto de pistacho  
y decoración con espirales de plátano

**Plato fuerte**

FILETE DE RES CON  
COSTRA DE QUESO AZUL  
Proteína 280 gr  
Molde de papa criolla  
Tempura de aguacate

**Postre**

Charlota de manzana al brandy

**MENÚ 3**

**Entrada**

Sopa Minestrone

**Plato fuerte**

MERO CON LANGOSTINOS Y  
DECORACIÓN DE ALMENDRAS Y HABAS  
Proteína 280 gr

Arroz con coco  
Ensalada mixta con queso  
parmesano y puerros

**Postre**

Panna Cotta

**MENÚ 5**

**Entrada**

Champiñones Intermex  
(Rellenos de cuatro clases de quesos)

**Plato fuerte**

LANGOSTINOS A LA  
PIMIENTA VERDE  
Proteína 280 gr

Arroz al tomate  
Crepes con tocineta y bolitas  
de aguacate

**Postre**

Pie de fresas

**MENÚ 2**

**Entrada**

Canastas de melón con kiwi

**Plato fuerte**

CAZUELA DE MARISCOS  
Proteína 280 gr  
Arroz con coco  
Patacón

Ensalada de Aguacate

**Postre**

Helado de limón

**MENÚ 4**

**Entrada**

Endibias gratinadas al Roquefort

**Plato fuerte**

ROLLITOS DE RÓBALO RELLENOS  
DE DÁTILES CON  
ACEITE DE CILANTRO  
Proteína 280 gr

Arroz con coco  
Ensalada de aguacate  
y tomate

**Postre**

Mousse de uchuvas

**MENÚ 6**

**Entrada**

Crema de cebolla puerro

**Plato fuerte**

SALMON NORUEGO  
Proteína 280 gr

Arroz en almendras  
Champiñones con zuquini salteados

**Postre**

Tres leches

## ALMUERZO – CENA

### La más completa variedad de menús

#### MENÚ 7

##### Entrada

Crema de tomate  
con queso Brie

##### Plato fuerte

ROLLITOS DE PAVO RELLENOS DE  
ENELDO Y GAMBAS

Proteína 280 gr

Arroz salvaje  
Vegetales mixtos

##### Postre

Tiramisú

#### MENÚ 8

##### Entrada

Sopa tres cebollas a la parrilla  
Con vino de jerez  
Y croutones brie

##### Plato Fuerte

PAVO AL STRAGÓN

Proteína 280 gr

Peritas de papa salteada  
Crepes de julianas de verduras  
con salsa de maní

##### Postre

Fresones con crema

### ALMUERZO TIPO E

\$78.900

#### MENÚS CON 2 CARNES

#### MENÚ 1

Crema de guisantes

\*\*\*

MEDALLONES DE POLLO  
A LA PIMIENTA VERDE

Proteína 180 gr

LOMO DE RES CON CHAMPINONES

Proteína de 180 gr

\*\*\*

Papa tres quesos  
Verdura del jardín

#### MENÚ 2

Veloute de róbalo

\*\*\*

BOCADITOS DE MERO  
con salsa de mango y almendras

Proteína 180 gr

LOMO ENCOSTRADO

Proteína de 180 gr

con ajonjolí, nuez, pimienta  
y salsa de mostaza a la antigua

\*\*\*

Verdura thai  
Arroz basmatic

#### MENÚ 3

Sea Food tempura

\*\*\*

PUNTAS DE LOMO  
con leche de coco, jengibre y espinaca

Proteína de 180 gr

POLLO PARRILLADO ORIENTAL  
sobre Vermicheli

(Shutnai de mango, pimentón  
y uvas pasas)

Proteína de 180 gr

\*\*\*

Verduras salteadas con soya

#### MENÚ 4

Bisquet de langosta

\*\*\*

LOMO EN SETAS SALTEADAS  
PECHUGAS DE POLLO AL JEREZ  
con gruyere

Proteína de 180 gr

\*\*\*

Abanicos de papa con tocineta  
Verdura del jardín

**ALMUERZO – CENA**  
**La más completa variedad de menús**

**MENÚ 5**

Veloute de róbalo

\*\*\*

**MEDALLONES DE POLLO**

reellenos de almendras, manzanas  
y ciruelas con salsa de albahaca

Proteína de 180 gr

**PUNTAS DE LOMO**

con salsa de ostras,  
jengibre y espinaca

Proteína de 180 gr

\*\*\*

Papas peras al horno

Guisantes y zanahoria salteados

**Postre**

A escoger

**MENU 6**

**Entrada**

Crema de tomate con queso brie

**Plato fuerte**

**MEDALLONES DE POLLO**

reellenos de almendras, manzanas y  
ciruelas con salsa de albahaca

Proteína de 180 gr

**PUNTAS DE LOMO**

Con salsa de ostras

Jengibre y espinaca

Papas peras al horno,

Guisantes y zanahorias salteadas

Proteína de 180 gr

**Postre**

A escoger

**COMIDAS RÁPIDAS**  
**\$35.900**

**OPCION 1**

LASAGNA DE CARNE Y POLLO

Proteína de 125 gr

**Acompañado de**

Pan brioche

**Té o gaseosa**

**OPCION 2**

HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR

Proteína de 125 gr

**Acompañado de**

Papas a la francesa

**Té o gaseosa**

**Todas nuestras opciones de almuerzo vienen acompañadas de bebida: jugo ó te ó gaseosa**

# REFRIGERIOS BRUNCH



## LUNCH Y SANDWICH

### LUNCH BOX

**\$10.900**

SANDWICH PAN MOLDE

Jamón y queso

190 gr

**Acompañado de**  
chocolatina

### OPCIONES DE LUNCH

**\$24.900**

#### OPCIÓN 1

WRAPS DE POLLO

160 gr

**Acompañado de**  
Jugo Natural

#### OPCION 2

MOLDE DE JAMÓN Y QUESO

180 gr

**Acompañado con**  
Fruta al Oporto

#### OPCIÓN 3

CANELONES DE RICOTTA, POLLO Y  
CHAMPIÑONES

180 gr

**Acompañado con**  
Ensalada de espinaca, lechuga,  
manzana, fresas y kiwi

#### OPCIÓN 4

CREPES DE POLLO CON ESPINACA Y  
JAMON

180 gr

Con salsa 3 tres quesos,  
concasé de tomate

**Acompañado de**  
Frutas tropicales al oporto  
Variedad de Jugos fruta natural

#### OPCIÓN 5

QUICHE DE JAMON, CHAMPIÑONES  
Y QUESO

140 gr

**Acompañado de**  
Ensalada de:  
Espinaca, manzana, fresa y kiwi  
\* Variedad de Jugos fruta natural

#### OPCIÓN 6

QUICHE DE JAMON, Y ESPARRAGOS  
FRESCOS

140 gr

**Acompañado de**  
Ensalada Mediterránea  
\* Variedad de Jugos fruta natural

#### OPCIÓN 7

QUICHE DE TOMATE, ALBAHACA Y  
MOZARELLA

140 gr

**Acompañado de**  
Ensalada de turrón, cramberry  
y queso  
\*\*\*

\* Variedad de Jugos fruta natural

#### OPCIÓN 8

QUICHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES

140 gr

**Acompañado de**  
Ensalada Mediterránea  
\*\*\*\*

\* Variedad de Jugos fruta natural

## LUNCH Y SANDWICH

### OPCIÓN 9

CREPES DE POLLO CON ESPINACA Y  
JAMON  
Con salsa 3 tres quesos, concasse de  
tomate,  
y láminas de aguacate  
146 gr

#### Acompañado de

Frutas tropicales al oporto  
\*\*\*\*\*

Variedad de Jugos fruta natural

## SANDWICH TRADICIONALES \$31.500

### OPCIÓN 1

\*\*\*

Sándwiches en pan English Muffin  
ó pan Baguet con jamón y queso  
Lechuga fresca, tomate y salsa tres quesos

\*\*\*

300 gr

### OPCIÓN 2

\*\*\*

Sándwiches en pan English Muffin o pan  
Baguet con pollo y champiñones  
Lechuga fresca, tomate y salsa tres quesos

\*\*\*

360 gr

### OPCIÓN 3

\*\*\*

Sándwiches en pan English Muffin  
ó pan Baguet con pavo y queso holandés  
Lechuga fresca, tomate y salsa tres quesos

\*\*\*

360 gr

## SANDWICHES ESPECIALES \$36.400

### OPCIÓN 4

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Ciabatta o Integral con Roast Beef,  
queso holandés, lechuga fresca,  
tomate y salsa tres quesos

\*\*\*

380 gr

### OPCIÓN 5

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Ciabatta o Integral con jamón ahumado  
y queso Gruyere, lechuga fresca,  
tomate y salsa tres quesos,

Aguacate

\*\*\*

380 gr

## LUNCH Y SANDWICH

### OPCIÓN 6

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Giabatta o Integral con queso mozzarella,  
Pesto de albahaca, tomate

\*\*\*

360 gr

### OPCIÓN 7

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Giabatta o Integral con  
queso holandés,  
jamón artesanal,  
mayonesa con hierbas,  
tomate y lechuga

\*\*\*

380 gr

### OPCIÓN 8

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Giabatta o Integral con  
mostaza de la casa,  
Pepinillos, lechuga,  
Cebollas caramelizadas

\*\*\*

360 gr

### OPCIÓN 9

\*\*\*

Sándwiches en pan Focaccia,  
Giabatta o Integral con queso brie,  
Manzana, tomate, lechuga,  
Mayonesa con hierbas,  
Nueces caramelizadas

\*\*\*

380 gr

\* Todas nuestras opciones de sándwich vienen acompañadas de:

- Papas chip o láminas de plátano
- Gaseosa ó jugo

## PARFAIT

### PARFAIT MEDIANO - 240 ml

Contiene yogurt Griego, Moras del campo, semillas de chía hidratadas en recipiente de vidrio tipo compotera acompañado de galletas.

Valor: \$ 12.500

## REFRIGERIOS TRADICIONALES \$12.400

### ALTERNATIVAS DE SAL

#### OPCIÓN 1

Mini Club Sándwich de jamón y queso 60 gr  
Mini Club Sándwich de pollo 60 gr  
Variedad de jugos naturales

#### OPCIÓN 2

Mini almojábana 20 gr  
Mini buñuelo 70 gr  
Variedad de jugos naturales

#### OPCIÓN 3

Mini canapé de pollo con champiñones 60 gr  
Mini Muffin de queso 23 gr  
Variedad de jugos naturales

#### OPCIÓN 4

Mini Quiche de espinaca y ricota 80 gr  
Mini Quiche de jamón y espárragos 80 gr  
Variedad de jugos naturales

#### OPCIÓN 5

Mini empanada típica de carne 80 gr  
Mini empanada típica de queso 80 gr  
Variedad de jugos naturales

#### OPCIÓN 6

Mini pastelito de papa y carne 80 gr  
Mini pastelito de espinaca y ricota 80 gr  
Variedad de jugos naturales

## ALTERNATIVAS DE DULCE

### OPCIÓN 1

Mini muffin de agraz 60 gr  
 Mini pie de frutas 70 gr  
 Variedad de jugos naturales

### OPCIÓN 2

Mini ponquecitos de amapola 60 gr  
 Mini brownie 60 gr  
 Variedad de jugos naturales

### OPCIÓN 3

Mini pastel Gloria 60 gr  
 Mini alfajor 60 gr  
 Variedad de jugos naturales

### OPCIÓN 4

Mini pecan pie 70 gr  
 Mini manjar del Medio Oriente 70 gr  
 Variedad de jugos naturales

## TABLA DE QUESOS

### Incluye 8 clases de quesos:

- Gruyere
- Titsit
- Gouda
- Titsit Ahumado
- Holandés
- Camember
- Manchego
- Emmental

### 4 Clases de carnes frías

- Prosciutto
- Pastrami de pavo
- Jamón Serrano
- Chorizo Español

### Acompañamientos

- Uvas
- Frutos secos
- Grisinis
- Galletas
- Aceitunas

Valor tabla de quesos 5 personas \$169.000

Valor tabla de quesos 10 personas \$219.000

Valor tabla de quesos 13 personas \$279.900

Valor tabla de quesos 18 personas \$380.000

## BEBIDAS

Gaseosa	\$3.200 c/u
Jugo de naranja o frutas naturales	\$9.000 c/u
Jugo de mandarina	\$10.800 c/u

## COCTELES SIN LICOR

Limonada de coco	\$ 10.800 c/u
Limonada de mango biche	\$ 10.800 c/u
Fresa, mandarina	\$ 10.800 c/u
Piña, mango y maracuyá	\$ 10.800 c/u

## SODAS

Soda Italiana de Cardamomo & Pea Tea	\$ 18.000
Soda Italiana de Lychees	\$ 18.000
Soda Italiana de Maracuya con Tajín	\$ 18.000
Soda Italiana de Piña	\$ 18.000

## SERVICIOS

### Valores antes de IVA

#### **SERVICIO DE MESERO**

Varía de acuerdo al tipo de evento:

Desayuno	\$ 120.000 c/mesero
Almuerzo	\$ 120.000 c/mesero
Coffee Break	\$ 90.000 c/mesero
Coctel hasta las 10:00 am	\$ 150.000 c/mesero

**\* Este valor comprende 5 horas de servicio.**

Servicio de 08:00 a.m. a 05:00 p.m.	\$160.000 c/mesero
Servicio de 06:00 p.m. a 02:00 a.m.	\$220.000 c/mesero

#### **TRANSPORTE**

**Servicios de transporte** \$65.000\* Según perímetro  
**\*\* a los anteriores precios se les sumará el IVA**

#### **MENAJE**

A partir de 20 personas se cobra menaje \$18.800 por persona



NOVARTIS



# OPEL

PRODUCCIÓN DE EVENTOS