Guitarra & Coffee

CATERING Y EVENTOS

2025

Información y Reservas

300 528 8715 - 300 731 5426

www.guitarraandcoffee.com

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

¿Quiénes Somos?

Somos una empresa con más de 10 años de experiencia, especializada en ofrecer productos y servicios de catering, logística para eventos corporativos, artistas, bienestar social empresarial, entregando productos innovadores con un sello único de creatividad, desarrollados con la mejor tecnología brindando soluciones integrales de calidad.

Contamos con equipos propios para la producción de catering y eventos, con una amplia experiencia en el sector público y privado.

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

Para tener en cuenta:

- Realizamos pedidos con minimo 2 días de anterioridad al correo ***logistica@guitarraandcoffee.com***
- Pedidos mínimos de 10 unidades por producto.
- Nuestros productos para entregar son empacados en materiales amigables con el medio ambiente.
- Los servicios de catering que requieran servir en un lugar diferente a nuestras instalaciones tiene un costo adicional el transporte.
- Disponemos de un espacio para realizar eventos con capacidad para 100 personas, el cual incluye mesas, sillas y menaje.
- Tenemos artistas musicales y profesionales para cualquier tipo de reunión, con sonido y luces especializadas.
- Contamos con servicio de mesero profesional durante 4 horas por $114.500 para los servicios de servido a la mesa. (por cada 20 personas)
- Los daños o extravios del menaje durante el servicio será facturado adicional.

Guitarra
& Coffee
CATERING Y EVENTOS

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

Indice

Almuerzos o cenas Ejecutivos servidos a la mesa 6

Almuerzos o cenas Premium servidos a la mesa 7

Platos Vegetarianos 10

Almuerzos o cenas Ejecutivos empacados 11

Desayunos Empacados 12

Refrigerios Sencillos y Acompañantes 13

Refrigerios Especiales 15

Acompañantes 16

Refrigerios Infantiles 17

Refrigerios Premium 18

Mesa de pasabocas 19

Bebidas sin licor 20

Bebidas con licor 21

Estación de café 22

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ALMUERZOS O CENAS

EJECUTIVOS SERVIDOS A LA MESA

$41.800.oo*

MENÚ 1:

- Medallón de pollo 170 gr en salsa de frutos amarillos (maracuyá y uchuvas).
- Pan francés con especias.
- Acompañante pasta penne en salsa alfredo.
- Ensalada con variedad de lechugas, tomate cherry, queso en cubos, sésamo tostado y vinagreta.
- Jugo natural.
- Postre arroz con leche y galleta triturada.

MENÚ 2:

- Lomo de cerdo 170 gr en reducción de salsa de vino tinto.
- Puré cremoso de papa con queso parmesano.
- Aros de cebolla apanados.
- Ensalada variedad de lechugas, repollo morado, zanahoria y mango.
- Jugo natural.
- Cheescake de oreo.

MENÚ 3:

- Suprema de pollo 170 gr en salsa teriyaki con sésamo tostado y arroz oriental.
- Croquetas de yuca con mayonesa de cilantro.
- Ensalada variedad de lechugas, tomate cherry, brócoli salteado, zanahoria en juliana y vinagreta.
- Jugo natural.
- Postre de limón.

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ALMUERZOS O CENAS

PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

*MENÚ 1 $50.800.oo**

- Cordon bleu 230 gr relleno de jamón y queso, bañado en salsa de frutos amarillos.
- Acompañado de pure cremoso de papa.
- Ensalada mezclum, tomate cherry, champiñones y ajonjolí.
- Jugo natural .
- Copa de agua.
- Cheesecake de oreo.

*MENÚ 2 $55.000.oo**

- Solomito de res 230 gr a la pimienta sobre cama de bastones de papas crujientes.
- Acompañado de ensalada con lechugas, aguacate, tomate cherry y maíz tierno.
- Jugo natural.
- Copa de agua.
- Postre de limón

*MENÚ 3 $51.350.oo**

- Bondiola de cerdo 230 gr al horno en reducción de vinagre balsámico y naranja.
- Sobre una cama de puré cremoso.
- Ensalada de mango, aguacate, rúcula y cebolla morada.
- Jugo natural.
- Copa de agua.
- Cheese cake de frutos rojos.

*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ALMUERZOS O CENAS

PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

MENÚ 4 $51.350.oo*

- 230 gr de pierna de cerdo al horno en salsa de cerveza.
- Acompañado con arroz parvorizado.
- Ensalada de lechugas, mango, piña calada, fresa y vinagreta.
- Jugo natural.
- Copa de agua.
- Arroz con leche y galleta triturada.

MENÚ 5 $53.750.oo*

- Posta cartagenera 230 gr con arroz cremoso.
- Maduro calado.
- Ensalada mézclum, maíz tierno y tomate cherry.
- Jugo natural.
- Copa de agua.
- Cheescake de maracuyá.

MENÚ 6 $57.400.oo*

- 220 gr de Salmón en salsa de camarones.
- Arroz con coco.
- Tostón de plátano
- Ensalada con variedad de lechugas, cebolla morada y tomate.
- Jugo natural.
- Copa de agua.
- Postre de limón.

MENÚ 7 $49.300.oo*

- Costillas a la BBQ. Como opción puede escoger:
  - A. BBQ de lulo.
  - B. BBQ de bocadillo de guayaba.
  - C. BBQ de manzana.
- Acompañado de papa criolla en salsa de cilantro.
- Ensalada de la casa
- Jugo natural.
- Postre.

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ALMUERZOS O CENAS

PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

*MENÚ 8 $35.050.oo**

- Pollo aborrajado con verdura salteada.
- Acompañado de puré de plátano maduro.
- Jugo natural.
- Postre.

*MENÚ 9 $62.400.oo**

- Osobuco con salsa de tocineta, champiñones y reducción de vino.
- Acompañado de puré de papa.
- Ensalada de la casa.
- Jugo natural.
- Postre.

*MENÚ 10 $49.300.oo**

- Suprema de pollo a la plancha con salsa verde.
- Acompañado de arroz cremoso mezclado con margarina, crema de leche y queso parmesano.
- Ensalada de la casa.
- Jugo natural.
- Postre.

A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

PLATOS VEGETARIANOS

MENÚ 1

- Pasta con champiñones en salsa de vino tinto.
- Brócoli cocido.
- Tomate cherry.
- Crutones de pan.
- Jugo natural.
- Postre.

$41.600.oo*

MENÚ 2

- Salteado de verduras con arroz
- Pan brioche
- Jugo natural
- Postre

$35.000.oo*

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

EMPAQUES 100% RECICLADOS - EMPAQUES 100% RECICLADOS - EMPAQUES 100% RECICLADOS -

ALMUERZOS O CENAS

EJECUTIVOS EMPACADOS EN TERMOFORMADO

$28.800.oo*

MENÚ 1

- Sopa de pastas.
- 120 gr de filete de pollo asado en finas hierbas.
- Acompañado de Arroz al cilantro.
- Papas criollas.
- Ensalada de lechuga, tomate y pepino.
- Jugo natural en vaso sellado.
- Chocolatina pequeña.

MENÚ 2

- Sopa de arroz.
- 120 gr de medallones de cerdo en salsa miel mostaza.
- Acompañado de arroz con ajonjolí.
- Croquetas de yuca.
- Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.
- Jugo natural en vaso sellado.
- Chocolatina pequeña.

MENÚ 3

- Crema de maíz.
- 120 gr de ropa vieja.
- Acompañado de arroz blanco.
- Patacones.
- Ensalda de lechuga, tomate y zanahoria.
- Jugo natural en vaso sellado.
- Chocolatina pequeña.

NOTA

- Los almuerzos sin sopa cuestan ***$23.300.oo****
- Puede adicionar postre por ***$6.000.oo****
  a. Cheesecake de frutos rojos.
  b. Arroz con leche.
  c. Tres leches.
- Puede cambiar el jugo en vaso sellado por jugo natural en envase de vidrio o gaseosa personal 250 ml por ***$2.400.oo****

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

DESAYUNOS

EMPACADOS EN TERMOFORMADO

MENÚ 1

- Sandwich en pan italiano con pollo bañado en salsa bechamel.
- Queso mozzarella.
- Lechuga fresca.
- Acompañado de fruta picada.
- Jugo natural.

$20.900.oo*

MENÚ 2

- Huevos cremosos con maíz dulce y salchicha ranchera.
- Mini croissant.
- Fruta picada.
- Jugo natural o bebida caliente.

$19.700.oo*

MENÚ 3

- Omelette con jamón y queso.
- Acompañado de arepa.
- Porción de queso.
- Fruta picada.
- Jugo natural o bebida caliente.

$20.900.oo*

MENÚ 4

- Calentado de frijoles con arepa.
- Mini chicharrones crocantes.
- Maduro.
- Jugo natural o bebida caliente.

$22.150.oo*

MENÚ 5

- Sandwich bagel con huevo.
- Rodajas de aguacate.

$21.350.oo*

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

REFRIGERIOS

SENCILLOS

- Pastel hojaldrado de: pollo, carne, arequipe, hawaiano, ranchero, jamón y queso.
- Sandwich en pan artesanal con jamón de cerdo, queso mozzarela, lechuga y tomate.
- Palito de queso horneado.
- Croissant de queso.
- Porción de torta Red Velvet.
- Buñuelo.
- Pandebono.

ACOMPAÑANTES

- Porción de fruta picada (5 onzas).
- Papas en chips.
- Galleta con chips de chocolate.
- Mini brownie de arequipe o chocolate.
- Mini aborrajado.
- Empanada coctelera.
- Arepita de huevo.
- Galleta de avena.
- Trufa de chocolate.
- Rollito de jamón y queso.
- Pincho de fruta.
- Cocadita.
- Mix de frutos secos

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

- Refrigerios sencillos con 1 acompañante y jugo natural en botella pet o caja tetrapak.
  $11.400.oo*

- Refrigerio sencillo con jugo natural botella pet o caja tetrapak.
  $9.000.oo*

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

REFRIGERIOS

ESPECIALES

- Sandwich en pan artesanal con jamón de pavo, queso americano, lechuga fresca, tomate fresco y salsa tártara.
- Sandwich campestre Italiano en pan ciabata con salami y queso prosciutto y tomates asados con aceite de oliva y orégano.
- Sandwich de tocineta en pan madre con queso mozzarela y cebolla caramelizada en vino tinto.
- Sandwich tajado triple con jamón de cerdo, fritura de tocineta, queso mozzarela, lechuga crespa, mayonesa y tomates frescos.
- Crepe de arequipe, banano y fresa.
- Hojaldrado de tomate, albahaca y queso.
- Wrap de pollo apanado con mayonesa, lechuga y cebolla caramelizada.
- Sandwich con vegetales salteados en aceite de oliva y especias.
- Wrap de jamón y queso con salsa de la casa.
- Parfait con kumis, granola de frutos rojos, fresa y mango.

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ACOMPAÑANTES

- Porción de fruta picada (5 onzas).
- Papas en chips.
- Galleta con chips de chocolate.
- Mini brownie de arequipe o chocolate.
- Mini aborrajado.
- Empanada coctelera.
- Mini arepa de huevo.
- Galleta de avena.
- Trufa de chocolate.
- Rollo de jamón y queso.
- Pincho de fruta.
- Cocada.
- Mix de frutos secos.

- Refrigerio especial con 2 acompañantes y jugo natural.
  $17.400.oo*

- Refrigerio especial con 1 acompañante y jugo natural.
  $16.200.oo*

- Refrigerio especial con jugo natural pet.
  $13.150.oo*

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

REFRIGERIOS

INFANTILES EMPACADOS

$28.800.oo*

- Mini hamburguesa de res con queso, chips de papas, chocolatina y jugo.
- Burrito de pollo con lechuga, maíz tierno, salsa de la casa, fruta picada y trufa de chocolate.
- Pincho de pollo con chips de papa, gomitas y jugo.
- Nuggets de pollo con chips de papa, mini brownie de chocolate y jugo.

*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

REFRIGERIOS

PREMIUM EMPACADOS

Se pueden servir teniendo en cuenta el servicio de mesero

- Hamburguesa de res con pan brioche artesanal con ajonjolí negro, queso americano, tocineta, lechuga y tomates frescos, cebolla caramelizada y salsa BBQ.

- Crepes de pollo, con queso mozzarela, cebolla caramelizada, lechuga y tomates frescos y salsa ranch.

Las anteriores opciones vienen acompañadas de nachos, chips de papas o ensalada. (Elegir 1 opción). Incluye chocolatina y gaseosa personal o jugo natural.
$30.100.oo*

- Parfait de piña y kiwi con chutney de fruta.
  $16.450.oo*
- Parfait de chocolate con banano y fresa.
  $16.450.oo*
- Empanadas argentinas de carne con chimichurri.
  $8.750.oo*
- Sandwich tasty.
  $21.350.oo*

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

MESA DE PASABOCAS

MÍNIMO 20 UNIDADES DE CADA UNO

$4.820.oo* (unidad)

- Volován de pollo.
- Mini rollo capr ese (jamón, queso, albahaca y tomate cherry)
- Mini bola de carne molida en salsa BBQ.
- Montado de jamón, queso y tomate.
- Mini canasta de plátano con guacamole y fritura de tocineta.
- Ceviche de mango.
- Mini dedo de queso con srype.
- Mini hamburguesa de res.
- Nugget de pollo con queso mozarella.
- Mini sandwich con jamón de pavo, queso y lechuga.
- Mini montado de chorizo caramelizado.
- Tomate relleno de atún, maíz, pimentón y mayonesa.
- Pinchos de fruta con chocolate.
- Cheesecake de frutos rojos en copa.
- Cheesecake de maracuyá.
- Arroz con leche.
- Churro con arequipe.
- Mini croissant relleno con jamón, queso y lechuga.
- Trozo de pechuga envuelta en tocineta.
- Bolita de queso apanado.
- Fresas con crema.
- Wrap de nutella con fresa.
- Pincho de pepperoni, queso y aceituna.
- Papa criolla con mantequilla y finas hierbas con mini chorizo.
- Pincho de maduro, queso mozzarela y dulce de guayaba.
- Mini cono de pizza.

INCLUYE DECORACIÓN Y MENAJE.

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

BEBIDAS SIN LICOR

MÍNIMO 10 UNIDADES IGUALES

$9.000.oo* (unidad)

- Soda saborizada de frutos amarillos.
- Soda saborizada de frutos rojos.
- Limonada de mango viche.
- Limonada natural.
- Frappe de fresa y leche condensada.
- Champaña espumosa.
- Mezcla de mango y limón.

EMPACADO EN BOTELLA DE VIDRIO
O SERVIDO EN COPA

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

BEBIDAS CON LICOR

MÍNIMO 10 UNIDADES IGUALES

$18.000.oo* (unidad)

- Tinto de verano.
- Copa de vino tinto.
- Copa de vino rosado.
- Copa de vino blanco.
- Copa de sangría.
- Copa de Lambrusco.

SERVIDA EN COPA

**A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%*

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

ESTACIÓN DE CAFÉ

$3.050.oo* (Persona)

Te ofrecemos una excelente opción para tus eventos con una deliciosa estación de café acompañada de bocados, infusiones de té, agua saborizada, endulzantes, galletas y pasabocas.

*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

www.guitarraandcoffee.com