



CATERING Y EVENTOS

📞 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

🌐 www.guitarraandcoffee.com

📍 Cra 14 # 21 Norte-14

✉ eventos@guitarraandcoffee.com



¿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.

📞 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

🌐 www.guitarraandcoffee.com

📍 Cra 14 # 21 Norte-14

✉ eventos@guitarraandcoffee.com

Para Tener en Cuenta :

- * Realizamos pedidos con minimo 2 dias de anterioridad al correo logistica@guitarraandcoffee.com
- * Pedidos minimos 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 3 horas por \$114.500 para los servicios de servido a la mesa. (por cada 20 personas)
- * Los daños o extravíos del menaje durante el servicio será facturado adicional.
- * Para las personas veganas o vegetarianas, la proteína animal se reemplazará por una vegetal.

 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

 www.guitarraandcoffee.com

 Cra 14 # 21 Norte-14

 eventos@guitarraandcoffee.com



Índice

Almuerzos y Cenas

Almuerzos y cenas Ejecutivos servidos a la mesa	Pag 3
Almuerzos y cenas Premium servidos a la mesa.....	Pag 5
Platos Vegetarianos.....	Pag 9
Almuerzos y cenas Ejecutivos empacados.....	Pag 10

Desayunos

Desayunos Empacados	Pag 11
---------------------------	--------

Refrigerios

Refrigerios Sencillos y Acompañantes.....	Pag 12
Refrigerios Especiales y Acompañantes.....	Pag 15
Refrigerios Infantiles.....	Pag 17
Refrigerios Premium	Pag 18

Pasabocas

Mesa de pasabocas.....	Pag 19
------------------------	--------

Bebidas y Estación de Café

Bebidas sin licor y Bebidas con licor	Pag 20
Estación de café.....	Pag 21



Almuerzos o Cenas Ejecutivos servidos a la mesa

**ALMUERZOS O CENAS EJECUTIVOS SERVIDOS A LA MESA
\$38,200 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%**

MENÚ 1:

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

MENÚ 2:

- Lomo de cerdo 170 gr en reduccion 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:

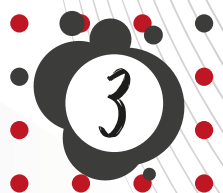
- Suprema de pollo 170gr en salsa teriyaki con sesamo tostado y arroz oriental
- Croquetas de yuca con mayonesa de cilantro
- Ensalada variedad de lechugas, tomate cherry, brocolí salteado, zanahoria en juliana y vinagreta.
- Jugo natural
- Postre de limón

 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

 www.guitarraandcoffee.com

 Cra 14 # 21 Norte-14

 eventos@guitarraandcoffee.com



Almuerzos o Cenas Premium servidos a la mesa

ALMUERZOS O CENAS PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

MENÚ 1 \$46,400 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

- Cordon blue 230gr 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
- Cheese cake de oreo

MENÚ 2 \$ 50.200 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

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

MENÚ 3 \$46.900 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

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

 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

 www.guitarraandcoffee.com

 Cra 14 # 21 Norte-14

 eventos@guitarraandcoffee.com



Almuerzos y Cenas

Premium servidos a la mesa

ALMUERZOS O CENAS PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

MENÚ 4 \$46,900 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

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 \$ 49.100 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Posta cartagenera 230gr con arroz cremoso, maduro calado, ensalada mézclum, maíz tierno y tomate Cherry. Jugo natural, copa de agua y Cheescake de maracuyá.

MENÚ 6 \$52.400 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

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

MENÚ 7 \$45.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Costillas a la bbq acompañado de papa criolla en salsa de cilantro, ensalada de la casa, jugo natural y postre.

Como opción puede escoger:

- BBQ de lulo
- BBQ de bocadillo de guayaba
- BBQ de manzana

Almuerzos y Cenas

Premium servidos a la mesa

ALMUERZOS O CENAS PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

MENÚ 8 \$32.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Pollo aborrajado con verdura salteada acompañado de puré de plátano maduro, jugo natural y postre.

MENÚ 9 \$57.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Osobuco con salsa de tocineta, champiñones y reducción de vino acompañado de puré de papa y ensalada de la casa, jugo natural y postre.

MENÚ 10 \$45.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Suprema de pollo a la plancha con salsa verde acompañado de arroz cremoso mezclado con margarina, crema de leche, queso parmesano, ensalada de la casa, jugo natural y postre.





Platos Vegetarianos

MENÚ 1 \$38.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Pasta con champiñones en salsa de vino tinto, brócoli cocido, tomate cherry y crutones de pan, jugo natural y postre.

MENÚ 2 \$32.000 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

Salteado de verduras con arroz y pan brioche, jugo natural y postre.



Almuerzos y Cenas ejecutivos empacados

ALMUERZOS O CENAS EJECUTIVOS EMPACADOS EN TERMOFORMADO \$26,300

MENÚ 1: Sopa de pastas, 120gr 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 y chocolatina pequeña.

MENÚ 2: Sopa de arroz, 120gr de medallones de cerdo en salsa miel mostaza, acompañado de arroz con ajonjolí y croquetas de yuca, ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, jugo Natural en vaso sellado y chocolatina pequeña.

MENÚ 3: crema de maíz, 120gr de ropa vieja, acompañado de arroz blanco y patacones, ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, jugo Natural en vaso sellado, chocolatina pequeña.

NOTA : Los almuerzos sin sopa cuestan **\$21.300**

- Puede adicionar postre por **\$5.500** (cheese cake de frutos rojos/ arroz con leche/ tres leches)

- Puede cambiar el jugo en vaso sellado por jugo natural en envase de vidrio o gaseosa personal 250 ml por **\$2.200**

Desayunos Empacados

Desayunos empacados en caja o termoformado 100% reciclables

1. Sandwich en pan italiano con pollo bañado en salsa bechamel, queso mozzarella y lechuga fresca.

Acompañado de fruta picada y jugo natural

\$19.100 + Impuesto al consumo 8%

2. Huevos cremosos con maiz dulce, salchichas ranchera, mini croissant, fruta picada y jugo natural o bebida caliente.

\$18.000 + Impuesto al consumo 8%

3. Omelette con jamon y queso acompañado de arepa, porción de queso, fruta picada y jugo natural o bebida caliente.

\$19.100 + Impuesto al consumo 8%

4. Calentado de frijoles con arepa, mini chicharrones crocantes y maduro con jugo natural o bebida caliente.

\$20.200 + Impuesto al consumo 8%

5. Sandwich bagel con huevo y rodajas de aguacate.

\$19.500 + Impuesto al consumo 8%



Refrigerios Sencillos

1. Pastel hojaldrado de: pollo, carne, arequipe, hawaiano, ranchero, jamon y queso.
2. Sandwich en pan artesanal con jamón de cerdo, queso mozzarella, lechuga y tomate
3. Palo de queso horneado
4. Croissant de queso.
5. Porción de torta Red velvet
6. Buñuelo
7. Pandebono

Acompañantes

1. Porción de fruta picada 5 onzas
2. Papas en chips
3. Galleta con chips de chocolate
4. Mini brownie de Arequipe o chocolate.
5. Mini aborrajado
6. Empanada coctelera
7. Arepa de huevo
8. Galleta de avena
9. Trufa de chocolate
10. Rollo de jamón y queso.
11. Pincho de fruta
12. Cocada
13. Mix de frutos secos

Refrigerios sencillos con 1 acompañante y jugo natural botella Pet **\$10.400 + Impuesto al consumo 8%**

Refrigerios sencillos con 1 acompañante y jugo en caja tetrapack **\$9.300 + Impuesto al consumo 8%**

Refrigerio sencillo con jugo natural pet **\$8.200 + Impuesto al consumo 8%**

Refrigerio sencillo con jugo natural pet **\$7.100 + Impuesto al consumo 8%**





Refrigerio Especial

1. Sandwich en pan artesanal con jamon de pavo, queso americano,lechuga fresca, tomate fresco y salsa tartara.
2. Sandwich campestre Italiano en pan Ciabata con salami y queso prosciutto y tomates asados con aceite de oliva y oregano.
3. Sandwich de tocineta en pan madre con queso mozzarella y cebolla caramelizada en vino tinto.
4. Sandwich tajado triple con jamon de cerdo, fritura de tocineta y queso mozzarella, lechuga crespas, mayonesa y tomates frescos.
5. Crepe de arequipe, banano y fresa.
6. Hojaldrado de tomate, albahaca y queso.
7. Wrap de pollo apanado con mayonesa, lechuga y cebolla caramelizada.
8. Sandwich con vegetales salteados en aceite de oliva y especias.
9. Wrap de jamon y queso con salsa de la casa.
10. Parfait con kumis, granola de frutos rojos, fresa y mango.

Acompañantes

1. Porción de fruta picada 5 onzas
2. Papas en chips
3. Galleta con chips de chocolate
4. Mini brownie de Arequipe o chocolate.
5. Mini aborrajado
6. Empanada coctelera
7. Mini arepa de huevo
8. Galleta de avena
9. Trufa de chocolate
10. Rollo de jamón y queso.
11. Pincho de fruta
12. Cocada
13. Mix de frutos secos

**Refrigerios especiales con 2 acompañantes y jugo natural
\$15.900 + impuesto al consumo 8%**

**Refrigerios especiales con 1 acompañante y jugo natural
\$14.800 + impuesto al consumo 8%**

**Refrigerio especial con jugo natural
\$12.000 + impuesto al consumo 8%**

 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

 www.guitarraandcoffee.com

 Cra 14 # 21 Norte-14

 eventos@guitarraandcoffee.com



Refrigerios Infantiles

REFRIGERIOS INFANTILES EMPACADOS

1. Mini hamburguesa de res con queso, chips de papas, chocolatina y jugo. **\$14.800 + Impuesto al consumo 8%**
2. Burrito de pollo con lechuga y maiz tierno y salsa de la casa, fruta picada y trufa de chocolate. **\$ 14.800 + Impuesto al consumo 8%**
3. Pincho de pollo con chips de papa, gomitas y jugo. **\$14.800+ Impuesto al consumo 8%**
4. Nuggets de pollo con chips de papa, mini brownie de chocolate y jugo. **\$14.800 + Impuesto al consumo 8%**



Refrigerio Premium

REFRIGERIO PREMIUM EMPACADO \$25.700 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%

las siguientes opciones vienen acompañadas de nachos, chips de papas o ensalada.

(Elegir 1 opción). Incluye chocolatina y gaseosa personal o jugo natural.

1. Hamburguesa de res con pan brioche artesanal con ajonjolí negro, queso americano, tocineta, lechuga y tomates frescos, cebolla caramelizada y salsa bbq.
2. Crepes de pollo, con queso mozzarella, cebolla caramelizada, lechuga y tomates frescos, salsa ranch.
3. Parfait de piña y kiwi con chutney de fruta **\$15.000**
4. Parfait de chocolate con banano y fresa **\$15.000**
5. Empanadas argentinas de carne con chimichurri **\$8.000**
6. Sandiwch tasty **\$19.500**

Se pueden servir teniendo en cuenta el servicio de mesero.



Mesa de Pasabocas

**MESA DE PASABOCAS \$4,400 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%
minimo 20 unidades de cada uno**

1. Volován de pollo
2. Mini Rollo Caprese (jamón, queso, albahaca y tomate cherry)
3. Mini Bola de carne molida en salsa bbq
4. Montado de jamón, queso y tomate.
5. Mini Canasta de platano con guacamole y fritura de tocineta.
6. Ceviche de mango
7. Mini Dedo de queso con srype
8. Mini hamburguesa de res
9. Nugget de pollo con queso mozzarella.
10. Mini sandwich con jamon de pavo, queso y lechuga
11. Mini Montado de chorizo caramelizado.
12. Tomate relleno de atún maíz, pimenton y mayonesa
13. Pinchos de fruta con chocolate
14. Cheese cake de frutos rojos en copa
15. Cheese cake de maracuya
16. Arroz con leche
17. Churro con arequipe
18. Mini croissant relleno con jamon, queso y lechuga.
19. Trozo de pechuga envuelta en tocineta
20. Bolita de queso apanado
21. Fresas con crema
22. Wrap de nutella con fresa.
23. Pincho de peperoni, queso y aceituna
24. Papa criolla con mantequilla y finas hierbas con mini chorizo.
25. Pincho de maduro, queso mozzarella y dulce de guayaba.
26. Mini Cono de pizza

Incluye decoración y mensaje.

 (300) 528 87 15 (300) 731 54 26

 www.guitarraandcoffee.com

 Cra 14 # 21 Norte-14

 eventos@guitarraandcoffee.com



Bebidas sin Licor

BEBIDAS SIN LICOR \$5.500 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%
Empacado en botella de vidrio o servido en copa
Cantidad minima 10 unidades iguales

1. Soda saborizada de frutos amarillos
2. Soda saborizada de frutos rojos
3. Limonada de mango viche
4. Limonada natural
5. Frappe de fresa y leche condensada
6. Champaña espumosa
7. Mezcla de mango y limón

Bebidas con Licor

BEBIDAS CON LICOR \$13.100 + IMPUESTO AL CONSUMO 8%
Servida en copa
Cantidad minima 10 unidades iguales

1. Tinto de verano
2. Copa de vino tinto
3. Copa de vino rosado
4. Copa de vino blanco
5. Copa de sangria
6. Copa de Lambrusco



Estación de Café

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. Valor por persona \$2.800 + Impuesto al consumo 8%

