



Guitarra  
& Coffee  
CATERING Y EVENTOS

PORTAFOLIO  
2026

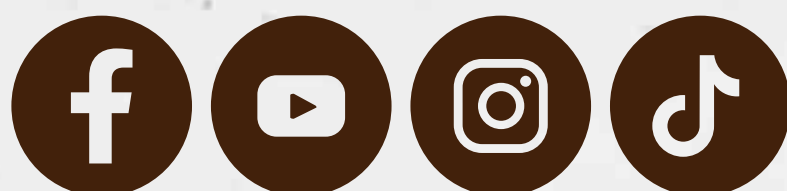
# **PORTAFOLIO** **2026**

## **Almuerzos** **y** **Cenas**

**PREMIUM**  
**(SERVIDOS A LA MESA)**

**Información y Reservas**  
**300 528 8715 - 300 731 5426**

[www.guitarraandcoffee.com](http://www.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.

# Para tener en cuenta:

- Realizamos pedidos con mínimo 2 días de anterioridad al correo [logistica@guitarraandcoffee.com](mailto:logistica@guitarraandcoffee.com)
- Pedido mínimo de 20 unidades por producto.
- Los servicios de catering que requieran servir en un lugar diferente a nuestras instalaciones tiene un costo adicional de desplazamiento y logística.
- Disponemos de un espacio para realizar eventos con capacidad para 70 personas, el cual incluye mesas, sillas y menaje.
- Tenemos artistas musicales y profesionales para cualquier tipo de reunión, con sonido y luces especializadas.
- El uso del salón por tres (3) horas está incluido en todos los paquetes de eventos con servicio a la mesa. En caso de requerir tiempo adicional, se podrá extender la reserva con un costo de \$168.000 COP por hora adicional, sujeto a disponibilidad del espacio.
- Contamos con servicio de mesero profesional durante 3 horas por \$168.000 COP para los servicios de servido a la mesa. (1 por cada 20 personas)
- Los daños o extravíos del menaje durante el servicio será facturado adicional.

# Almuerzos o Cenas

## PREMIUM SERVIDOS A LA MESA

En Guitarra and Coffee queremos que tu menú sea exactamente como lo imaginas.

Por eso, te damos la posibilidad de armar tu plato a tu gusto, de una forma sencilla y práctica.

La dinámica es muy fácil: (debes seleccionar)

- 1 proteína
- 1 base (carbohidrato)
- 1 acompañamiento vegetal
- 1 salsa o complemento
- 1 bebida
- 1 postre

Y con esa combinación preparamos un plato equilibrado, delicioso y con una presentación impecable para tu evento.

Así, cada almuerzo o cena se adapta a tu evento y a lo que quieres ofrecerle a tus invitados, siempre con el sabor y el cuidado que nos caracteriza en Guitarra and Coffee.

**\$69.900.00\***



\*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%



# Proteína

A. Solomito de res (230 g)

B. Bondiola de cerdo al horno (230 g)

C. Cordon bleu de pollo (230 g)

D. Costillas de cerdo BBQ (230 g)

E. Salmón en salsa de camarones (220 g)

F. Posta cartagenera (230 g)

G. Osobuco en reducción de vino (230 g)

H. Suprema de pollo a la plancha (230 g)

I. Pierna de cerdo al horno (230 g)



\*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%



# Base (carbohidrato)

- A. Puré cremoso de papa
- B. Arroz cremoso
- C. Arroz con coco
- D. Arroz parbolizado
- E. Bastones de papa crujientes
- F. Papa criolla en salsa de cilantro
- G. Puré de plátano maduro
- H. Tostón de plátano
- I. Maduro calado
- J. Bastones de yuca





# Acompañamiento vegetal

A. Ensalada de la casa

B. Ensalada mézclum con tomate cherry

C. Ensalada de lechugas con aguacate y maíz tierno

D. Ensalada de mango, rúcula y cebolla morada

E. Ensalada fresca de lechugas con vinagreta

F. Vegetales salteados

G. Ensalada tropical (mango, piña, fresa)





# Salsa o complemento

A.Reducción de vinagre balsámico y naranja

B. Salsa BBQ (lulo, bocadillo o manzana)

C. Salsa de frutos amarillos

D.Reducción de vino tinto

E. Gravy / salsa de la casa

F. Salsa de camarones

G.Salsa verde

H.Salsa de pimienta



# Jugos naturales

## FRUTA DE TEMPORADA

Nuestros jugos se preparan al momento con fruta 100% natural.

La selección de sabores varía según la disponibilidad y la temporada de cosecha, para garantizar siempre frescura, mejor sabor y mejor calidad.



\*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%



# Postre

- A. Cheesecake de oreo
- B. Cheesecake de frutos rojos
- C. Cheesecake de maracuyá
- D. Postre de limón
- E. Arroz con leche y galleta triturada
- F. Tres leches (según disponibilidad)



\*A ESTOS VALORES AÑADIR IMPUESTO AL CONSUMO 8%





Guitarra  
& Collee  
CATERING Y EVENTOS