



Manizales enero 20/2022

SEÑORES

EMPOCALDAS

CIUDDAD

Consideramos de su interes presentarles el portafolio de nuestra empresa para sus requerimientos de Catering y eventos.

VENTO

Una empresa de servicios integrales para los eventos que requiere su empresa.

Para Vento lo mas importante es la satisfacción de nuestros clientes, ofreciéndoles el mejor servicio y calidad.

NUESTROS SERVICIOS

CATERING :

Desayunos, Almuerzos, Brunch, mesas de snacks.

LOGISTICA :

Manejo y logística de los eventos : Sonido, Iluminación, tarima , locación, Música, Transporte.

DECORACIÓN SEGÚN TEMATICA: Día de la familia , día de los niños, día de bienestar, aniversario, lanzamientos , congresos entre otros.

VENTO EVENTOS QUE INSPIRAN.....



PORTAFOLIO CATERIN

DESAYUNOS:

Todas las opciones de desayunos incluyen:

- Porción de fruta.
- Jugo de fruta en agua.
- Café o chocolate.

- Quiche de champiñones y queso, acompañado de pan.
- Muffins de huevo con jamón y verduras, acompañado de pan.
- Sandwiches de huevo con Jamón y queso.
- Burrito de queso, huevo y chorizo.
- Tostadas de pan con huevo y jamón bañados en salsa holandesa.
- Panqueque con syrup y fresas, acompañado de un mini rollo de jamón y queso.
- Waffles con syrup y fresas, acompañado de un mini rollo de jamón y queso.
- Tostadas francesas con syrup y fresas, acompañado de un mini rollo de jamón y queso.
- Huevos Benedictinos
Con jamón ahumado, queso gouda , bañados en salsa holandesa, decorado con jamón serrano y tomates secos.
- Tortilla española
Con jamón serrano y paprika ahumada, acompañado de croissant especial

Valor desayunos \$ 24.000



ALMUERZOS

Todas las opciones de almuerzo incluyen:

Entrada: Crema (según elección)

Jugo natural en agua.

Postre: (según elección).

CARNES DE RES

- **Solomillo en salsa de pimienta o de mostaza**
Puré de papa en base de quesos o arroz con hierbas.
Verduras salteadas al wok (cebolla, calabacín, zanahoria y jengibre).
\$ 39.600
- **Filet Migñon.**
Papas al ajonjolí o arroz con champiñones.
Ensalada Verde.
\$ 36.600
- **Capón con verduras.**
Torta de platano maduro con queso.
Ensalada de Aguacate, tomate y cebolla en conservas.
\$ 38.500

CARNES DE CERDO

- **Lomo de Cerdo en salsa de ají dulce y jengibre.**
Pure de papa criolla con crocantes o Arroz con fideos y pimentón.
Tomates a la Provenzal.
\$ 31.000
- **Lomo de Cerdo a la crema con champiñones y tocineta.**
Crocantes de platano.
Ensalada griega (tomate cherry, pepino, aceitunas y queso en vinagreta de oregano).
\$ 31.000
- **Medallones de cerdo envueltos en tocineta con cebollas confitadas en vino.**
Crocantes de papa al horno.
Rollos de berenjena rellenos de queso con un baño de salsa napolitana.
\$ 31.000



POLLO

- **Pollo al Wok** (variedad de vegetales con salsa agrídulce a base de duraznos, jengibre, salsa soya y especias).
Fideos de arroz crocantes.
Ensalada de lechuga y pepino con aderezo de yogur griego.
\$ 32.000
- **Pelluga de pollo rellena de tomates secos, albahaca y queso.**
Arroz basmati con cramberrys y almendras.
Ensalada de lechuga y fresas .
\$ 32.000
- **Pollo a la Casadora.**
Pasta corta al burro.
Ensalada de lechuga y peras confitadas en vinagre balsamico.
\$ 32.000
- **Rollos de pollo en salsa pesto y tomates cherry.**
Arroz con champiñones.
Ensalada Waldorf: Lechuga, apio, manzana en vinagreta dulce
\$ 32.000

ARROZ

- **Arroz Tailandes** (trozos de pollo y cerdo, variedad de vegetales: champiñones, pimientos, raíces chinas en una base de jengibre y especias orientales).
Crocantes de platano.
Ensalada Waldorf: Lechuga, apio, manzana en vinagreta dulce.
\$ 32.000
- **Arroz Congrí** (Frijoles negros y arroz).
Cerdo al estilo cubano con moho.
Yuca con Moho.
Picadillo de platano maduro.

Ensalada verde con tomate con vinagreta.

\$ 33.000



PESCADO

- **Salmón Mediterraneo.**
Sobre una cama de papas y pimentones rostizados.
Tomate confitado a la provenzal.
\$ 41.800
- **Salmón a la Florentina** en salsa de espinaca y queso.
Papas salteadas con pimentón.
Ensalada de lechuga y peras confitadas en vinagre balsamico.
\$ 41.800

TIPICOS

- **Frijoles**
Arroz, platano maduro, chicharrón, aguacate y arepita.
\$ 30.000
- **Ajiaco**
Pollo, mazorca, arroz, arepa, aguacate, crema de leche y alcaparras.
\$ 29.000
- **Mondongo.**
Arroz, arepa, banano y aguacate.
\$ 31.000
- **Sopa Mexicana.**
Pollo, Nachos, aguacate, maíz, pico de gallo, crema y queso.
\$ 31.000

OTROS

- **Pan Cook. (Pollo a la crema con champiñones y tocineta).**
Ensalada Verde con palmitos y piña.
\$ 27.500

- **Pan Cook. (Stroganoff con champiñones).**
Ensalada Verde con palmitos y piña.
\$ 30.000



PASTA

- **Lasaña de Pollo.**
Ensalada de repollo con piña, acompañado de pan Frances con mantequilla de ajo.
\$ 28.000
- **Canelones rellenos de Pollo.**
Acompañados con ensalada fresca y pan.
\$ 28.000
- **Pechuga de Pollo apanada**
Sobre una cama de pasta en salsa napolitana o salsa alfredo , acompañada de ensalada Waldorf.
\$ 33.000

REFRIGERIOS ACOMPAÑADOS DE JUGO NATURAL EN BOTELLA Y CAJA VENTO, EMPAQUE INDIVIDUAL.

- **Wrap de pollo, tocineta, tomate, queso y cebolla , con chips de plátano \$ 25.000**
- **Sanduche de Jamón y manzana con miel mostaza, con chips de plátano \$ 25.000**
- **Wrap de pollo en salsa de yogurt con pepino, con chips de plátano \$ 25.000**
- **Croissant de jamón y queso \$ 12.000**
- **Croissant especial con almendras, arándanos o chocolate \$ 16.000**
- **Croissant integral de almendras y arándanos \$ 16.000**
- **Chicharrón de arequipe \$ 11.000**
- **Pastel de pollo \$ 14.000**
- **Dedos de queso \$ 14.000**
- **Dedos de queso y arequipe \$ 14.000**
- **Dedos de Nutella \$ 14.000**
- **Salpicón con helado y galleta \$ 10.000**
- **Copa de frutas con yogurt y granola \$ 12.000**
- **Bandeja especial de frutas con yogurt \$ 20.000**



BEBIDAS FRIAS

- Jugo de fruta natural en agua \$ 4.000
- Jugo de fruta natural en leche \$ 5.000
- Jugo de mandarina \$ 7.000
- Limonada de fresa o coco \$ 6.000
- Gaseosa en vaso \$ 2.000

BEBIDAS CALIENTES.

- Café latte. \$ 5.000
- Capuchino, Mocachino y Chocolate \$ 6.000

VALOR TOTAL SERVICIO CATERING.

\$ 22.000.000

El costo incluye impuestos.

Validez de la propuesta : Para consumir durante el año 2022

Servicio en Manizales.

El costo no incluye:

Mesas, sillas, manteles, decoración y flores.

TENER EN CUENTA

- El pedido se debe hacer mínimo con dos días hábiles de anticipación.
- Se aceptan cancelaciones 3 días antes del evento.
- El menú a elegir debe ser el mismo para todos los comensales.
- Si requieren menú especial (Vegetariano o con indicaciones especiales deben informarlo al momento de solicitar la cotización).

SERVICIOS ADICIONALES.

Valor hora servicio mesero \$ 20.000

Gracias por contar con nosotros,