



MENÚ BANQUETES & CATERING

CONTINENTAL

Jugo de naranja.
Selección de frutas de la temporada.
Variedad de panadería dulces y salados.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes
(café, té o chocolate)

AMERICANO

Jugo de naranja.
Selección de frutas de la temporada.
Huevos revueltos u omelette, con dos ingredientes a su elección
(queso, jamón, espinaca, champiñón, maíz, cebolla).
Tocineta o salchicha.
Mini panquecas.
Variedad de panadería dulces y salados.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes
(café, té o chocolate).

SANTANDEREANO

Jugo de frutas.
Selección de frutas de la temporada.
Caldo de huevo y arepa amarilla.
Tamal santandereano.
Queso fresco.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes
(café, agua de panela, té o chocolate).

SALUDABLE

Bebida a elección:

- Jugo verde **(naranja, apio, pepino, jengibre y limón)**
- Jugo rojo **(naranja, remolacha, zanahoria y moras)**

Parfait de granola, yogurt griego, fresas y arándanos.
Omelette de espinaca y champiñones sobre tostada de pan multigranos balado con cremoso de aguacate.
Queso bajo en grasa.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes.
(café, té o chocolate).

HOLIDAY INN

Jugo de naranja o de Piña con hierbabuena.
Bowl de frutas
(fresa, piña, uva, kiwi y arándanos).
Crepes de huevo con dos ingredientes
(queso, jamón, espinaca, champiñón, maíz, cebolla).
Queso de la región.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes
(café, té o chocolate).

PUERTA DEL SOL

Jugo de fruta de la temporada.
Bowl de Frutas
(fresa, piña, uva, kiwi y arándanos).
Envueltos de maíz dulce.
Sobrebarriga desmechada en salsa criolla.
Huevos fritos.
Queso de la región.
Mantequilla y mermelada.
Bebidas calientes
(café, té o chocolate).

DULCES

Parfait de frutas y granola
Bowl de frutas de la temporada
Milhojas
Rollos de canela
Pastel de zanahoria
Genovesa de sabajón
Tartaleta de frutas
Crepes de banano y chocolate
Salpicón con helado
Pionono con frutos rojos
Brownie con helado
Pastel hawaiano
Pastel gloria
Churros Colombiano

PIZZAS

Tamaño Personal



Pollo champiñón
Hawaiana
Texmex
Pepperoni
Blanca (jamón y cebolla caramelizada)

SANDWICHES



Jamón y queso, en pan artesanal
Atún, en pan integral
Bondiola con coleslaw
Pollo, queso y manzana
Roast beef con mayonesa de chipotle y queso amarillo

Todos acompañados con cascots de papa rústica.

HAMBURGUESAS



Cacique: queso, tocineta, lechuga y tomate
Hawaiana: queso, cebolla, rodaja de piña caramelizada.
Pollo: crocante queso, lechuga, tomate y coleslaw.

Todos acompañados con cascots de papa rústica.

WRAPS



Quesadilla de pollo en salsa ahumada
Burrito de res
Wrap Cesar, con pollo crispy

FRITOS



Empanadas Vallunas
Mini papa rellena de carne
Pastel de yuca

HORNEADOS



Empanadas Argentinas
Croissant de jamón y queso
Croissant Hawaiano
Deditos de queso
Pan de yuca
Pan de bono
Almojábana
Pastel de pollo
Pastel boloñesa



Estas opciones de refrigerio incluye un plus dulce y una bebida (jugo de fruta de temporada o gaseosa).

HOLIDAY INN

Menús casuales de un tiempo.

MEXICANO

Burritos de res
Burrito de pollo
Burrito de cerdo

Todos acompañados de guacamole, pico de gallo y totopos.

ITALIANO

Lasaña de carne
Lasaña de pollo
Lasaña Mixta

Todos acompañados de tostada de pan y ensalada mediterránea.

FRANCÉS

Crepes de res a la bourguignon.
Crepes de pollo y champiñón.
Crepes de espinaca, queso y hongos.

Todos acompañados de ensalada de la casa.

EUROPEO

Pannecook de boloñesa.
Pannecook de pollo al curry.
Pannecook de pollo con champiñón.

Todos acompañados de ensalada de la casa.

CRISPY'S

Filete de pescado crispy con salsa tártara de la casa.

Milanesa de pollo.

Todos acompañados con papa casco y ensalada de la casa.

ARROCES

Arroz al wok de pollo.

Arroz al wok mixto.

Todos acompañados de ensalada de la casa.

Estas opciones de Menú Casual, incluye un plus dulce y una bebida (jugo de fruta de temporada o gaseosa).

FONCE

Menú corporativo o social de 3 tiempos.
Entrada, principal (una proteína) y postre.

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de Minestrosne: tradicional sopa italiana a base de vegetales, leguminosas y tomates.
Crema de Espinaca
Crema de Zanahoria y coco
Crema de Ahuyama

ENTRADAS FRÍAS

Causa Limeña con pollo
Causa Limeña con atún
Ceviche de panceta al chipotle
Ceviche de mango biche
Ensalada César con pollo

PRINCIPALES 200 gr

- *Roulette de pollo con espinaca y queso, en salsa cremosa de albahaca y limón.*
- *Cordon Bleu; suprema de pollo rellena de jamón y queso, en salsa cremosa de mostaza antigua.*
- *Milanesa de pollo caprese; filete de pollo apanado, gratinado con tomates y queso, en salsa de vino blanco.*
- *Suprema de pollo al Grill, marinada con ajo y limón, en salsa de finas hierbas.*
- *Bondiola de cerdo ahumada, en salsa dulce de mostaza y miel.*
- *Costillas de cerdo, en salsa BBQ de tamarindo*
- *Lomo de cerdo a la parrilla, en mermelada de frutos amarillos.*

ACOMPAÑAMIENTO CARBOHIDRATO

Puré de papa clásico a base de crema de leche, queso parmesano y mantequilla.
Puré de plátano verde con queso costeño y hogao.
Papa en casco, con parmesano y aceite de trufa.
Arroz cremoso de espinaca.
Tortilla de papa.

ACOMPAÑAMIENTO VEGETALES

Ratatouille.
Vegetales al wok.
Tomates rellenos.
Ensalada de la casa.

POSTRES

Pionono de Chocolate.
Tiramisú.
Torta de Chocolate.
Merengón.
Chocoflan.
Tres leches de milo.
Tarta de limón.
Cheesecake de frutos rojos.

TOPOCORO

Menú corporativo o social de 3 tiempos.
Entrada, principal (una proteína) y postre.

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de Minestrosne: tradicional sopa italiana a base de vegetales, leguminosas y tomates.

Crema de Espinaca

Crema de Tomate

Crema de Zanahoria y coco

Crema de Ahuyama

ENTRADAS FRÍAS

Causa Limeña con pollo

Causa Limeña con atún

Causa Limeña con camarón

Ceviche de panceta al chipotle

Ceviche de mango biche

Ensalada César con pollo

PRINCIPALES 200 gr

- *Posta cartagenera, tradicional preparación del norte de Colombia a base de panela y pimienta de olor.*
- *Beef stroganoff, tradicional preparación a base vino tinto, champiñones y cebolla.*
- *Cerdo al curry con leche de coco.*
- *Rollo de trucha con orellanas y tocineta, en salsa de uvas.*
- *Filete de pescado blanco en salsa de alcaparras*
- *Filete de pescado blanco en crema de puerro*

ACOMPAÑAMIENTO CARBOHIDRATO

Puré de papa clásico a base de crema de leche, queso parmesano y mantequilla.

Puré de plátano verde con queso costeño y hogao.

Arroz cremoso de espinaca

Papa en casco, con parmesano y aceite de trufa.

Papa duquesa

Papas pera

Lasaña de plátano maduro con queso

Arancinis, rellenos de queso.

Aborrajados

Tortilla de papa

ACOMPAÑAMIENTO VEGETALES

Ratatouille

Vermicelli de vegetales

Vegetales al wok

Tomates rellenos

Ensalada de la casa

POSTRES

Pionono de Chocolate.

Tiramisú.

Torta de Chocolate.

Merengón.

Chocoflan.

Tres leches de milo.

Tarta de limón.

Cheesecake de frutos rojos.

CHICAMOCHA

Menú corporativo o social de 3 tiempos.
Entrada, principal (una proteína) y postre.

ENTRADAS CALIENTES

Crema de Espinaca
Crema de Tomate
Crema de Zanahoria y coco
Crema de Ahuyama

ENTRADAS FRÍAS

Trilogía de Causa Limeña (pollo, atún y camarón)
Ceviche peruano
Ceviche de hongos
Ceviche de chicharrón
Ensalada Mediterránea con salmón curado
Ensalada César con pollo

PRINCIPALES 200 gr

- *Lomo de res en salsa de tres pimientos*
- *Lomo de res en salsa de mostaza antigua*
- *Lomo de res en salsa de hongos silvestres*

PRINCIPALES 180 gr

- *Salmón fruta de la pasión*
- *Salmón toscana*
- *Filete de pescado blanco en bisque de frutos del mar*

ACOMPAÑAMIENTO CARBOHIDRATO

Puré de papa clásico a base de crema de leche, queso parmesano y mantequilla.
Puré de yuca con queso de la región.
Arroz cremoso de espinaca
Papa en casco, con parmesano y aceite de trufa.
Papa duquesa
Papas pera
Arancinis, rellenos de queso.
Tortilla de papa

ACOMPAÑAMIENTO VEGETALES

Ratatouille
Vermicelli de vegetales
Vegetales al wok
Tomates rellenos
Ensalada de la casa

POSTRES

Pionono de Chocolate.
Tiramisú.
Torta de Chocolate.
Merengón.
Chocoflan.
Tres leches de milo.
Tarta de limón.
Cheesecake de frutos rojos.

BARICHARA

Menú corporativo o social de 3 tiempos.
Entrada, principal (dos proteínas) y postre.

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de Minestrone: tradicional sopa italiana a base de vegetales, leguminosas y tomates.

Crema de Espinaca

Crema de Tomate

Crema de Zanahoria y coco

Crema de Auyama

ENTRADAS FRÍAS

Trilogía de Causa Limeña (pollo, atún y camarón)

Ceviche peruano

Ceviche de camarón

Ceviche de hongos

Ceviche de chicharrón

Ensalada Mediterránea con salmón curado

Ensalada César con pollo

PRINCIPALES 100 gr

- *Roulet de pollo con espinaca y queso, en salsa cremosa albahaca y limón.*
- *Cordon Bleu, suprema de pollo rellena de jamon y queso, en salsa cremosa de mostaza antigua.*
- *Milanesa de pollo caprese, filete de pollo apanado, gratinado con tomates y queso, en salsa de vino blanco.*
- *Pollo al Grill, marinado con ajo y limón, en salsa de finas hierbas.*

PRINCIPALES 100 gr

- *Bondiola de cerdo ahumada, en salsa dulce de mostaza y miel.*
- *Costillas de cerdo en salsa BBQ de tamarindo*
- *Lomo de cerdo a la parrilla en mermelada de frutos amarillos.*
- *Posta cartagenera, tradicional preparación del norte de colombia a base de panela y pimienta de olor.*
- *Beef stroganoff, tradicional preparación a base vino tinto, champiñones y cebolla.*
- *Cerdo al curry con leche de coco.*
- *Rollo de trucha con orellanas y tocineta, en salsa de uvas.*
- *Filete de pescado blanco en salsa de alcaparras*
- *Filete de pescado blanco en crema de puerro*
- *Lomo de res en salsa de tres pimientos*
- *Lomo de res en salsa de mostaza antigua*
- *Lomo de res en salsa de hongos silvestres*
- *Salmón fruta de la pasión*
- *Salmón toscana*
- *Filete de pescado blanco en bisque de frutos del mar*

Escoger dos opciones de proteínas.

BARICHARA

Menú corporativo o social de 3 tiempos.
Entrada, principal (dos proteínas) y postre.

ACOMPAÑAMIENTO CARBOHIDRATO

*Puré de papa clásico a base de crema de leche,
queso parmesano y mantequilla.*

Puré de plátano verde con queso costeño y hogao.

Puré de yuca con queso de la región.

Arroz cremoso de espinaca

Papa en casco, con parmesano y aceite de trufa.

Lasaña de plátano maduro con queso

Papa duquesa

Papas pera

Arancinis, rellenos de queso

Aborrajados

Tortilla de papa

ACOMPAÑAMIENTO VEGETALES

Ratatouille

Vermicelli de vegetales

Vegetales al wok

Tomates rellenos

Ensalada de la casa

POSTRES

Pionono de Chocolate.

Tiramisú.

Torta de Chocolate.

Merengón.

Chocoflan.

Tres leches de milo.

Tarta de limón.

Cheesecake de frutos rojos.

BUFFET'S TEMÁTICOS

*Sopa, barra de ensalada, tres proteínas,
tres acompañamientos, barra de postre.*

PARRILLADA

*Sancochito
Costilla de cerdo
Chatas
Pechuga de pollo
Plátano con queso y bocadillo
Papas chorreadas
Mazorca*

SANTANDEREANO

*Mute
Sobrebarriga
Cabro
Pollo guisado
Arroz de pepitoria
Yuca
Papa salada*

PERUANO

*Chupe de camarón
Ají de gallina
Lomo saltado,
Filete de pescado blanco a la criolla
Arroz verde
Papas a la wancaina
Tallarines chifa*

ITALIANO

*Sopa de tomate
Pollo al pesto
Filete de res en salsa de tocineta
Filete de pescado mediterráneo
Pasta penne al burro
Risotto de espinaca
Arancinis.*

COLOMBIANO

*Ajiaco santafereño
Posta cartagenera
Filete de pescado blanco en salsa del pacífico
Pollo campesino
Arroz blanco
Aborrajados
Yuca cocida.*

CALIENTES

Croquetas de pepitoria
Arancinis rellenos de queso
Mini papa rellena de sobrebarriga
Mini aborrajados
Mini carimañolas de carne
Mini empanaditas de carne
Mini empanaditas de pollo
Bombones de res en salsa de vino
Mini Mignon de pollo
Mini brochetas mixtas
Mini hamburguesa de res
Satay de camarones fritos
Albóndigas de res endiabladas
Albóndigas de pollo entomatadas
Albóndigas de pescado en salsa teriyaki
Volován de pollo al aji amarillo
Volován de posta cartagenera

DULCES

Mini tartaleta de frutas
Mini merengones
Bombones de torta húmeda de vino
Brownie
Trufas de coco
Trufas de ciruelas
Shot de tres leches

FRÍAS

Shot de ceviche peruano
Shot de ceviche cartagenero
Shot de ceviche de pulpo a la crema de chipotle
Shot de ceviche de mango
Shot de ceviche de hongos
Shot de ensalada caprese con reducción de balsámico
Canasta de patacón con ají de gallina
Canasta de patacón con carne desmechada
Canasta de patacón con cochinita pibil
Canasta de patacón con tataki de atún
Mini causa limeña con pulpo y olivas
Bruschetta mediterranea con salami y queso
Bruschetta de salmón curado
Montadito de jamón serrano
Maki philadelphia
Maki ojo de tigre
Maki vegetariano

Shot de tiramisú
Mini Cheesecake de Frutos Rojos
Mini Cheesecake de Frutos Amarillos
Mini Alfajores
Profiteroles
Mini donas

WHISKY

Buchanan's 18 años – 750 ml

Buchanan's Master – 750 ml

Buchanan's Two Soul – 750 ml

Buchanan's 12 años – 750 ml

Old Parr – 750 ml

Jhonnie Walker Black – 750 ml

Jhonnie Walker Red – 750 ml

Glenfiddich 12 Años

VODKA

Absolut – 750 ml

Smirnoff Red – 750 ml

GINEBRA

Ginebra Tanqueray – 750 ml

Ginebra Gordon's – 750 ml

TEQUILA

Jose Cuervo Especial – 750 ml

Don Julio blanco / reposado – 750 ml

RON

Ron Medellín – 750 ml

Ron Viejo de Caldas – 750 ml

AGUARDIENTE

Aguardiente Antioqueño – 750 ml

Aguardiente Amarillo – 750 ml

OTROS

Crema de Whisky Baileys – 750 ml

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Soda Frutal

Jugo Natural

Gaseosa Vaso

Gaseosa Envase Individual

Botella de Agua

VINO TINTO

Santa Rita 120 - Merlot

*Casillero del Diablo Reserva – Merlot, Cabernet Sauvignon,
Malbec*

Cousiño Macul Don Luis – Merlot, Cabernet Sauvignon

Nebula Garnacha

Pasqua Sangiovese Di Puglia

VINO BLANCO

Santa Rita 120 – Sauvignon Blanc

Casillero del Diablo Reserva – Sauvignon Blanc

Santa Rita 120 - Chardonnay

VINO FRIZZANTE

Lambrusco Rosato Ognigiorno Emilia IGT

Lambrusco Rosso Ognigiorno Emilia IGT

VINO ESPUMOSO

Anna Codorníu Blanc de Blancs Res. Brut

Codorníu Clásico Brut

Codorníu Semi Sec

J.P. Chenet Sparkling Brut

J.P. Chenet Rose

COCTELES Y CERVEZAS

Cóctel Premium

Cóctel Tradicional

Cóctel sin licor

*Opciones de Cócteles: Margarita, Gin & Tonic, Mojito, Cuba libre y Cosmopolitan.
Pregunta por las opciones de licores en los Cócteles Tradicionales & Premium*

CERVEZAS

Corona Extra

Heineken

Stella Artois

Club Colombia

Águila Light

Águila

Previos Exclusivos para Eventos con Alimentos y Bebidas del portafolio de Banquetes o previa autorización.



SANTISIMO

REGRIGERIOS

SANDWICH | *Jugo en Botella, Botella de Agua, Te o Gaseosa
Fruta de mano.
Escoge una Opción de **Sandwich**
Plus Dulce*

HORNEADO | *Jugo en Botella, Botella de Agua, Te o Gaseosa
Fruta de mano.
Escoge una opción de **Horneado**
Plus Dulce*

HAMBURGUESA | *Jugo en Botella, Botella de Agua, Te o Gaseosa
Bowl de Fruta
Escoge una opción de **Hamburguesa**
Plus Dulce*

WRAPS | *Jugo en Botella, Botella de Agua, Te o Gaseosa
Bowl de Fruta
Escoge una opción de **Wraps**
Plus Dulce*

MENÚ DE UN TIEMPO

WRAPS | *Jugo de Caja, Botella de Agua o Gaseosa
Bowl de Frutas
Escoge una Opción de **Menú Casual***
Plus Dulce*

**No Aplica, para el Francés y Crispy*

TAZONES

*Jugo de Caja, Botella de Agua o Gaseosa
Plus Dulce*

CRIOLLO | *Albóndigas de cerdo en salsa con queso parmesano,
arroz, lentejas, tomates en chimichurri, maduritos y
aguacate*

*Carne desmechada, arroz,
frijoles rojos, maduritos y ensalada criolla*

PERUANO | *Trozos de lomo de res, tomates y cebolla salteados al
wok con salsa soya. Acompañados de arroz y papas
criollas*

*Pollo en salsa teriyaki, arroz arabe de fideos, vegetales
al wok.*

COLOMBIANO | *Arroz colombiano, con pollo, chorizo y vegetales.
Acompañados con papas crocantes*

*Arroz con pollo y camarón. Acompañados de crocante
de yuca.*

**BOX
B
H
C
N
L**