

Carta de Eventos



Nuestro equipo de profesionales
harán de estos momentos, recuerdos inolvidables

Desayunos



Disfrute de un fresco y nutritivo desayuno
para iniciar una productiva reunión de trabajo o negocios

Carta de Eventos



Desayunos

DESAYUNO CONTINENTAL

“Jugo de naranja, chocolate, café o milo, selección de mini panes, mantequilla y mermelada” \$12.000

DESAYUNO ESPECIAL

“Desayuno continental mas dos opciones” \$20.000

OPCIONES ADICIONALES AL GUSTO

- Mini tamal.
- Caldo de costilla.
- Changua con huevo.
- Huevos a su elección.
- Tortilla española.
- Calentado.
- Wraps de jamón y queso.
- Wraps de pollo.
- Patacón con hogao.
- Porción de fruta (Papaya, piña y melón).
- Porción de salchicha.
- Porción de tocineta.
- Porción de cereal y yogurt.
- Porción de arepa de la casa.
- Porción de pancakes.
- Porción de cuajada.
- Porción de queso campesino.
- Porción de jamón york.
- Pan de bono y pan de yuca.
- Porción de waffles.

DESAYUNO AMERICANO

“Jugo de naranja o papaya, porción de fruta, chocolate, leche, café o milo, selección de mini panes, mantequilla y mermelada, huevos preseleccionados, porción de jamón y queso”
\$16.000

OPCIONES DE HUEVOS AL GUSTO

- Huevos revueltos con tomate y champiñón en tulipán de maíz.
- Omelette con espinaca y queso.
- Tortilla con chorizo cebolla y maíz.
- Huevos revueltos típicos con chorizo maíz y plátano.
\$6.200 Cada opción.

DESAYUNO BUFFET

- Jugo de naranja o papaya.
- Chocolate, leche, café o milo.
- Selección de mini panes.
- Mantequilla y mermelada.
- Huevos preseleccionados.
- Porción de frutas (papaya, piña, melón) o (sandia, mago, fresa)
- Porción de jamón y queso.
- Dos tipos de cereal.
- Calentado.
- Mini empanadas.
- Waffles con salsa de caramelo.
- Mini arepa.
- Cereal con yogurt.
- Avena en hojuelas.
- Uvas pasas.
- Fruta entera (ciruela y uchuvas)
\$37.500

DESAYUNO TÍPICO

- Jugo de naranja, papaya o piña.
- Chocolate, leche, café o agua de panela.
- Huevos típicos con cebolla y tomate.
- Queso doble crema.
- Mini tamal o caldo de carne.
- Mini almojábana.
- Mini panes con mantequilla y mermelada
\$29.000

Estos precios incluyen impuestos

Coffee Break



Llegó el momento de hacer una pausa y disfrutar
de un delicioso placer para continuar la jornada

Carta de Eventos



Coffe Break

“Todas las opciones de Coffee Break van acompañados de jugo o gaseosa a elección”

COFFE BREAK DE SAL

Pane cook con pollo al gratín.

Pane cook vegetariano.

Pasteles en hojaldre de carne.

Pasteles en hojaldre de pollo.

Mini pizza de carnes (salami, jamón, tocineta, queso)

Wraps jamón y queso.

Minihamburguesa con papa chips.

Miniclub sándwich*

*(Solo disponibles para grupos de personas pares)

Vol au vent con pollo y salsa de champiñón.

Mini pitas rellenas con carne o pollo o vegetariana.

Empanadas criollas con aji casero 3 und

Carimañolas con suero costeños 3 und

Patacones con carne desmechada y salsa criolla

\$16.000

COFFE BREAK DE DULCE

Brownie con helado.

Copa de helado y fruta.

Macedonia de frutas porcionada con yogurt.

Strudel de manzana con helado.

Torta de naranja con amapola.

Mini cup cake de vainilla.

Milhojas en salsa de fresa y agraz.

Yogurt con cereal y frutas.

Mix de frutos secos (maní, uvas pasas, arándanos, almendras)

\$13.500

OTROS

Galletas de la casa con jugo \$6.500

Galletas de la casa \$3.000

Copa de helado al gusto \$8.700

Porción de fruta mixta (Papaya, piña y melón) \$6.200

Mini panes \$6.500

Churros con salsa de Nutella y jugo \$6.500

Mini cupcake \$3.000

Estos precios incluyen impuestos



Menús de Trabajo



Menús que se combinan perfectamente con un día
de múltiples desafíos y resultados

Menús de Trabajo



Carta de Eventos



ENTRADAS FRÍAS

Ceviche de camarón con champiñón
Ceviche de mango y palmitos
Soufle de queso con chutney de mango
Milhoja de salmón con mayonesa
Ensalada de huerta
Ensalada waldorf sin pollo

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de verduras
Sopa minestrone
Crema de verduras
Crema de tomate y queso en dos colores
Crema de maíz pollo y tocineta

PROTEINAS

AVES

Pechuga de pollo a la parrilla
Pollo estilo oriental
Pollo albardado con tocineta y albahaca
\$34.000

PESCADOS

Filete de pescado tilapia \$38.000
Rollos de trucha \$40.000
Salmón grille \$51.500

CARNES DE RES Y CERDO

Julianas de res salteadas al vino \$46.000
Medallones de res \$46.000
Migñon de cerdo \$35.000
Costillitas de cerdo BBQ \$35.000

Salsa para aves, pescados, y carnes rojas

Salsas Agridulces

Aderezo de maracuyá
Aderezo de lulo
Aderezo de tamarindo
Salsa BBQ de la casa
Salsa agridulce oriental
Salsa de fruta de la pasión

Salsas de Sal

Salsa de queso con albahaca
Salsas de vino tinto con vainilla
Salsa de champiñón al vino
Salsa de pomodoro con aroma de albahaca
Salsa de vino blanco al romero
Pesto de cilantro
Salsa de vino con pimienta rosada
Salsa de hierbas frescas
Reducción de balsámico

“Todos los menús enunciados incluyen gaseosa”
estos precios incluyen impuestos

Menús de Trabajo



Carta de Eventos



ACOMPAÑAMIENTOS

Farinaceos

Arroz blanco
Arroz almendrado
Arroz con ajonjolí
Croquetas de arroz
Puré de papa gratinada
Papa alioli (mayonesa al ajo confitado)
Papa ranchera (cascos de papa salteadas con matequilla)
Chips de papa andina
Chips de plátano
Chips de yuca

Garnituras

Verdura thai con salsa soya
Bastones de verdura salteada
Timbal de vegetales a la parrilla
Ratatouille
Ensalada fresca (lechugas, manzana, almendras)
Ensalada de la casa (lechuga, tomate, zanahoria, aguacate)
Ensalada de la huerta (lechuga, arveja, maíz, champiñón)
Ensalada mixta con frutas de la cosecha
Ensalada thai (col china, naranja cascós, ajonjolí, almendras)
Ensalada cesar sin pollo

POSTRES

Tres leches y panacota de yogurt
Torta de chocolate y mousse de limón
Tartaleta de frutas y mousse de maracuyá
Cup cake de vainilla y mousse de baileys
Espuma de vainilla y muffins de chocolate
Flan de coco con limonaria y tartaleta de manzana
Torta de almojabana con helado
Churros con salsa de chocolate y mousse de mora
Mousse de chocolate y alfajor
Brevas con arequipe y arroz con leche

“Todos los menús enunciados incluyen gaseosa”
estos precios incluyen impuestos

Menús de Gala



El arte culinario y todos y cada uno de los detalles
que harán inolvidables sus eventos

Carta de Eventos



Menús de Gala

MENÚ N°1

Milhojas de salmón ahumado con mayonesa de cilantro.
Lomo de res con salsa de queso y albahaca.
Tomate mozzarella.
Puré de papa al gratín.

\$49.800

MENÚ N°2

Ceviche de champiñón con camarones.
Rollo de pollo con almendra y albahaca.
verdura thai.
Arroz italiano.

\$42.500

MENÚ N°3

Crema de tomate con tostada parmesana.
Filete de salmón con reducción de balsámico.
Parisienne de papa salteada con mantequilla al perejil.
Ensalada de la casa.

\$51.500

MENÚ GALA DOS CARNES

MENÚ N°1

Crema de espárragos y espinaca.
Rollo de pollo con aderezo de maracuyá
Lomo de res con salsa de vino blanco.
Puré de papa al gratín.
Timbal de vegetales a la parrilla.

\$40.500

MENÚ N°2

Ensalada de la huerta.
Steak pimienta / Salmón con aderezo de lulo.
Croquetas de arroz con queso y albahaca.
Verdura thai con salsa soya y ajonjolí.

\$58.500

MENÚ N°3

Bisque de langosta.
Lomo de cerdo con pomodoro / julianas de pollo
con salsa de vino blanco y cebollitas.
Arroz verde.
Bastones de verdura envueltos en tocineta.

\$42.500

PASABOCAS Y/O POSTRES

PASABOCAS

Empanaditas criollas con aji.
Vol au vent con champiñones.
Quiche Lorain mini.
Consomé con tostadas.

POSTRES

Flan de coco.
Tartaleta de manzana.
Mousse de mora y vainilla.
Pie de limón.
Torta de tres leches.
Panna cotta de yogurt.
Postre cup cake de vainilla.
Mousse de baileys.
Creme brulee.

“Opciones de pasabocas o postres a su elección
incluidos en los menú gala”

Estos precios incluyen impuestos

Menú infantil



Carta de Eventos



MENÚ INFANTIL

Mini entrada: ensalada o brochetas de fruta o sopita de pasta.

Minihamburguesa con papa chip o papa francesa.

Pasta corta en salsa carbonara o de pollo.

Nuggets de pollo con miel acompañado con papa francesa.

Pollo cordón blue con papa Bacon.

Wraps de jamón y queso con salsa de miel mostaza, acompañado con papa chip.

\$28.500

OPCIONES DE POSTRE INFANTIL

Copa de helado con fruta.

Brownie con helado.

Mini crepes de arequipe.

Waffles con helado y salsa de caramelo.

“El menú infantil enunciado lleva incluido postre, gaseosa o jugo”

Estos precios incluyen impuestos



Buffet de Trabajo



Una variada selección de menús
para que sus reuniones sean siempre un momento especial

Carta de Eventos



Buffet de Trabajo

(Mínimo para 20 Pax)

BUFFET N°1

Ceviche de mango con palmitos.
Ensalada con queso.
Lomo de res parrillado / Fricasé de pollo.
Arroz almendrado / Tomate relleno de verduras.
Cheese cake / Mousse de mora mini.
\$39.500

BUFFET N°2

Ensalada de lechuga con peras.
Milhoja de salmón ahumado.
Filete migñon de cerdo / rollo de pollo relleno de queso y espinaca.
Arroz italiano / bastones de verduras salteados.
Creme brulee / Torta de naranja mini.
\$37.500

BUFFET N°3

Ensalada cesar.
Sopa de verduras.
Pechuga de pollo a la parrilla / Roas beef con salsa de vino y pimienta.
Papa gratinada / chop suey (verduras con salsa soya)
Tiramisú / Gelatina de kiwi mini.
\$39.500

BUFFET N°4

Ensalada de la cosecha.
Sopa de tomate.
Filete de pescado blanco / pollo con salsa de romero.
Papa parisienne con ajonjolí / vegetales salteados
Mousse de mora y vainilla / Pie de limón mini.
\$39.500

BUFFET N°5

Ensalada Embassy.
Soufflé de pollo con salsa miel mostaza.
Julianas de res con salsa de vino / Rollos de pescado blanco al horno.
Chips de yuca / Verdura thai
Brea con arequipe / Flan de caramelo mini.
\$35.500

BUFFET N°6

Ensalada di roma.
Antipasto italiano.
Filete mingón / Medallón de pollo relleno.
Arroz con ajonjolí / Timbal de vegetales a la parrilla.
Mousse de mango / Brownie mini.
\$39.500

“Todos los menús enunciados incluyen gaseosa”
Estos precios incluyen impuestos

Carta de Eventos



Buffet de Trabajo

BUFFET TEMATICO

(Mínimo para 20 Pax)

“Todos los menús enunciados incluyen gaseosa”

BUFFET ITALIANO

Ensalada italiana.

Tomate mozzarella.

Pasta corta con salsa de pollo / lomo florentino.

Arroz almendrado / Ratatouille.

Postre tiramisú.

\$42.500

BUFFET PERUANO

Ceviche limeño.

Ensalada peruana.

Ají de gallina con pechuga de pollo.

Costilla de cerdo al estilo peruano.

Arroz peruano / Tomates rellenos de verduras.

Postre suspiro limeño.

\$34.500

BUFFET ORIENTAL

Rollos de verduras en papel de arroz / Ensalada oriental.

Pescado crocante.

Curry de res.

Arroz blanco / Chop suey.

Postre flan de coco y limonaria.

\$39.500

BUFFET INFANTIL

Minihamburguesa.

Perro caliente.

Mini pizza.

Papa chips.

Waffles con helado.

\$25.500

TABLA DE QUESO

(Mínimo para 2 Pax)

Uvas verdes y rojas.

Queso doble crema.

Queso sabana.

Queso gruyere.

Queso tilsit ahumado.

Queso holandés bola.

Queso crema.

Tostadas.

\$38.500

TABLA DE QUESO Y CARNE

Queso doble crema.

Queso crema untar.

Queso gruyere.

Queso tilsit ahumado.

Queso holandés.

Jamón york.

Salami italiano.

Mortadela de champiñón y pollo.

Perejil cresco.

Aceitunas.

Baguette.

\$25.500

PICADA CRIOLLA 7-70

(Mínimo para 2 Pax)

Chatas.

Pechuga de pollo.

Chorizo.

Papa criolla.

Empanadas criollas.

Limón en cascós.

Lechuga crespa.

Yuca frita.

Patacón.

Arepa.

Ají casero.

\$22.500

Estos precios incluyen impuestos

Tardes de Té



Un calido y momento para
disfrutar de una buena charla y compartir un té

Carta de Eventos



Tardes de Té

TÉ EMBASSY

Quiche de champiñones con queso gruyere.
Ensalada neolatina.
Tostadas con queso parmesano y albahaca.
Galletas de la casa.
Mantequilla y mermelada.
Té, café o aromática.
Mini-mousse de baileys / Cup cake.
\$22.500

TÉ AMERICANO

Brusqueta de pollo con chutney de mango.
Salteado de pollo con salsa de coco y curry
en tortilla de harina.
Ensalada caprese.
Tostadas a las finas hierbas con ajo.
Postres mini-tiramisú / Panna cotta de yogurt.
Galletas de la casa.
Mantequilla y mermelada.
Té, café o aromática.
\$22.500

TÉ FRANCÉS

Ensaladilla de lechugas, pera y queso azul.
Crepes de pollo con salsa de champiñón.
Tostada francesa.
Creme brulee / Tarta de manzana.
Galletas de la casa.
Mantequilla y mermelada.
Té, café o aromática.
\$22.500

TÉ INGLÉS

Abanico de fruta.
Sándwich fillings de salmón con lechuga rugula.
Ensalada fresca con vinagreta de mora.
Tostadas de queso crema y ajonjolí.
Cup cake / Eton mess copa de fresa - crema y merengue.
Galletas de la casa.
Mantequilla y mermelada.
Té, café o aromática.
\$22.500

CHOCOLATE SANTA FERREÑO

Tamal.
Pan de yuca.
Mantequilla.
Mermelada.
Almojábana mini.
Queso campesino.
Chocolate.
Brea con arequipe / Merengón de guanábana.
\$18.500

Estos precios incluyen impuestos

Carta de Eventos



Pasabocas Coctel

PASABOCAS BETA

FRÍOS

Carpaccio de res en canastilla de parmesano.
Tomate cherry con queso crema y salmón ahumado.
Tomate mozzarella mini.
\$4.500

CALIENTES

Croquetas de pescado con guacamole.
Empanada japonesa "gyoza" en salsa de soya y ajonjolí
Mini rollo de pollo con ciruela y albahaca.
Mini quiche Lorain.
Mini carimañolas con suero costeño.
Mini quibbes con pomodoro.
Empanadita criolla con ají.
\$4.500

PASABOCAS GAMMA

FRÍOS

Terrina de pescado con mantequilla de tomate.
Ceviche de camarón con mango en copa.
Crepes de salmón ahumado.
Peras con camarón y queso crema.
\$5.500

CALIENTES

Mini filete mingón en salsa de champiñón.
Risotto con mariscos.
Brochetas de mariscos al ajillo.
Mini egg Rolls.
Lomo salteado estilo peruano.
\$5.500

ADICIONALES

Sherbet \$3.500
Agua saborizada \$1.800
Fuente de chocolate \$2.100
Crispetas \$1.000
Consomé \$2.500

ESTACIÓN DE CAFÉ

Solo café \$2.000
Con leche \$3.500
(Para grupos menores a 10 pax)
Café y galletas \$4.000
Con leche y panecillos \$6.800
Estación de café salón \$60.000
Estación de café y té \$72.000
(Salón para máximo 35 pax)

MEZCLADORES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Jugo de naranja (1 caja x botella de licor) \$12.500
Soda o Tónica (3 sodas x botella de licor) \$12.500

Estos precios incluyen impuestos



Vinos



La compañía perfecta para acompañar su menú
o compartir en cualquier ocasión



VINO CAVA

ESPAÑA	
Jaume Serra Brut Nature Reserva	115.000

VINOS BLANCOS

CHILE	
Morandé Reserva Sauvignon Blanc	99.500
Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	65.000
ARGENTINA	
Norton Torrontes	65.000
ESPAÑA	
Viñas del Vero Macabeo Chardonnay	91.000

VINOS TINTOS

Vino de la Casa	40.000
CHILE	
Morandé Reserva Cabernet Sauvignon	99.500
Misiones de Rengo Merlot	65.000
ARGENTINA	
Norton Malbec	65.000

VINO ROSSE

CHILE	
Misiones de Rengo Rosse	70.000



Licores



Una selección de licores que amenizaran
y ambientaran su reunión

Carta de Eventos



Licores

WHISKY

BUCHANAN'S 12 años	295.000
CHIVAS REGAL 12 años	304.000
SELLO NEGRO	280.000
OLD PARR	280.000
SELLO ROJO	145.000
BLACK & WHITE	145.000

VODKA

ESTANDAR	90.500
ABSOLUT	165.500

RON

VIEJO DE CALDAS	132.500
BACARDI CARTA BLANCA	135.500

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO	108.500
NECTAR	80.500

GINERBRA

GORDONS	190.000
---------	---------

COCTELES

DAIQUIRI	17.500
CANELAZO	17.500
CUBA LIBRE	17.500
PIÑA COLADA	17.500
BLOODY MARY	17.500
MARGARITA	17.500
MARTINI DRY	17.500
MOJITO	17.500

COCTELES SIN LICOR	10.000
--------------------	--------

VARIOS

GASEOSA 1.5 LITROS (12 vasos)	12.500
JUGO DE FRUTA NATURAL	3.200
AGUA MINERAL	3.100
GASEOSA	2.200
CERVEZA CLUB COLOMBIA	7.800
HEINEKEN	11.500

Estos precios incluyen impuestos

Carta de Eventos



Descorche de Licores

WHISKY

Descorche
Sugerido

BUCHANAN'S 12 años	55.000
CHIVAS REGAL 12 años	55.000
SELLO NEGRO	55.000
OLD PARR	55.000
SELLO ROJO	55.000
BLACK & WHITE	55.000

VODKA

ESTANDAR	35.500
ABSOLUT	55.500

RON

VIEJO DE CALDAS	35.000
BACARDI CARTA BLANCA	35.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO	35.000
NECTAR	35.000

GINERBRA

GORDONS	55.000
---------	--------

VINOS

BLANCOS, TINTOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS	30.000
---	--------

SERVICIO

MESERO HORA DIURNA	\$ 13.500
MESERO HORA NOCTURNA	\$ 14.500
MESERO EVENTO SOCIAL	\$ 14.900

Estos precios incluyen impuestos

													
Salones	Auditorio	Imperial sin VB	Imperial con VB	Aula	En U	Coctel	Mesa Redonda	Media Luna	Ruso /en 0	Sillas Al Rededor	Ancho Mts	Largo Mts	Alto Mts
Ciprés	-	7	6	-	-	-	-	-	-	-	3,10	4,90	2,30
Villa Paulina	-	7	6	-	-	-	-	-	-	-	3.30	4.90	2.30
Capilla	-	7	6	-	-	-	-	-	-	-	3.60	4.80	2.65
Gata Golosa	-	7	6	-	-	-	-	-	-	-	3.00	7.00	2.65
Porra Taurina	-	10	9	-	-	-	-	-	-	-	4.40	5.15	2.05
Jaime Varela	-	6	6	-	-	-	-	-	-	-	3.35	4.50	2.65
Ramón de Zubiria	-	6	6	-	-	-	-	-	-	-	3.45	4.60	2.65
Las Aguas	18	14	12	-	-	-	-	-	-	10	4.55	5.10	2.30
Alberto Magno	30	17	16	18	-	30	2	-	-	15	4.85	6.30	2.65
Séneca	50	28	26	21SC 28CC	-	40	32	20	-	30	4.00	14.45	2.65
Campito	50	26	24	30	24	40	32	20	26	30	5.30	10.00	2.75
Fundadores	80	26	24	33SC 40CC	27	100	48PB 64SPB	30	33	25	10.20	10.40	3.30
Mario Laserna	90	28	26	36SC 48CC	30	120	56PB 72SPB	45	35	25	10.30	11.50	2.75
Auditorio	180	40 ↔	24 ↑↓	48SC 72CC	46	250	72PB 96SPB	60	60	40	9.85	14.90	3.70
Comedor	-	-	-	-	30	100	72	-	-	-	9.60	10.00	2.85
Fund - Comedor	-	-	-	-	-	200	120	-	-	-	9.90	20.80	2.90
Sala de Lectura	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-			
Bar La Pola	-	-	-	-	-	100	32	-	-	-			
Foalle	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.00	9.50	2.50

CONVENCIONES

VB	Video Beam
CC	Con Cabecera
SC	Sin Cabecera
PB	Pista Baile
SPB	Sin Pista Baile
-	No Aplica

Desde el video beam
en la tarima:

El ancho es 4.20mts
El largo es 11.00mts
El alto es 2.95mts