Colsubsidio
con todo lo que te mereces

PORTAFOLIO

Alimentos y Bebidas

CATERING 2023

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

Un espacio para despertar la INSPIRACIÓN

*imagenes de referencia

vigilado SuperSubsidio

ESTACIONES DE CAFÉ

• Sencilla*
Café, aromática, agua natural, azúcar normal y light, Instacream
Valor por persona $ 8.600

• Especial*
Café, aromática, agua natural, azúcar normal y light, Instacream, mini galletas (3 unidades), maní con uvas
Valor por persona $ 15.100

** Mínimo 10 servicios por estación*

Acompañamientos Adicionales:**

• Sachet frutos secos	$ 5.500 unidad
• Mini wrap de pollo al limón	$ 4.500 unidad
• Mini palito de queso	$ 4.900 unidad
• Mini sándwich de jamón y queso	$ 4.500 unidad

*** Mínimo 20 unidades adicionales por estación*

ESTACIONES DE CAFÉ

- **Agua de Vida***
  - Vital de frutos rojos
  - Vital cítricos (maracuyá, piña, ímón)
  - Sodas Saborizadas (frutos rojos, frutos amarillos, lyches)

Valor por persona $ 43.300

** Estación de cincuenta (50) vasos*

La mejor
puesta en escena de la
MAÑANA
Danish
*imagenes de referencia
VIGILADO SuperSubsidio

DESAYUNOS

- **Americano**
  - Jugo natural o porción de fruta mixta
  - Huevos revueltos o con Jamón y queso o al gusto
  - Porción de pan
  - Mantequilla y mermelada
  - Bebida caliente (café o chocolate)

Valor por persona $ 22.600

- **Saludable***
  - Batido de Arándanos
  - Tostadas con hummus de aguacate
  - Huevo tibio
  - Queso Blanco
  - Bebida caliente (café o chocolate)

Valor por persona $ 27.300

*** Producto Nuevo**

DESAYUNOS

- **Especial***
  - Jugo de mandarina o porción de fruta
  - Huevos a la italiana
  - Porción de queso campesino
  - Mini croissant
  - Mini pandebono
  - Mini almojábana
  - Bebida caliente (café o chocolate)

Valor por persona $ 36.600

- **Colombiano***
  - Crema de feijoa
  - Arepa con carne desmechada
  - Porción de queso campesino
  - Copa de fruta
  - Bebida caliente (café o chocolate)

Valor por persona $ 32.300

*** Producto Nuevo**

Un momento para el
REFRIGERIO
*imagenes de referencia

REFRIGERIOS

- **Sal***
  - Sándwich de pollo, estragón y limón
  - Sándwich de jamón y queso
  - Quesadilla de jamón y queso
  - Quesadilla de pollo, estragón y limón
  - Trio de empanadas
  - Dos mini palitos de queso hojaldrado
  - Vol au vent de jamón y queso
  - Pastel hojaldrado de pollo
  - Pastel hojaldrado de carne

Valor por persona (servicio buffet) $ 15.500*
Valor por persona (empacado para llevar) $ 18.500**

** Incluye jugo en natural en vaso de cristal para distribución tipo buffet con menaje. No incluye empaques, servicio de meseros o transporte.*

*** Incluye jugo en tetrapack 200 ml o gaseosa 250 ml y empaque llevar / No incluye servicio de meseros o transporte*

REFRIGERIOS

- **Dulce***
  - Rollo de canela
  - Parfait de frutas (no incluye bebida)
  - Pastel hojaldrado de arequipe o bocadillo
  - Mantecada
  - Milhoja
  - Torta de almojábana

Valor por persona (servicio buffet) $ 15.500*
Valor por persona (empacado para llevar) $ 18.500**

** Incluye jugo en natural en vaso de cristal para distribución tipo buffet con menaje. No incluye empaques, servicio de meseros o transporte.*

*** Incluye jugo en tetrapack 200 ml o gaseosa 250 ml y empaque llevar / No incluye servicio de meseros o transporte*

REFRIGERIO ESPECIAL

Wraps o Sándwiches*

- **Tipos de Rellenos a Elección**
  - Dos clases de jamón (pollo, cerdo ahumado)
  - Pollo, apio, nueces y miel mostaza
  - Mozzarella, tomate y pesto
  - Jamón de pollo, manzana y tocineta
  - Ají de gallina

Valor por persona (servicio buffet) $ 27.000*

Valor por persona (empacado para llevar) $ 30.000**

** Incluye jugo en natural en vaso de cristal para distribución tipo buffet con menaje. No incluye empaques, servicio de meseros o transporte.*

*** Incluye jugo en tetrapack 200 ml o gaseosa 250 ml y empaque para llevar / No incluye servicio de meseros ni transporte*

Inicia pisando
FUERTE
*imagenes de referencia
Vigilado Supersubsidio

ENTRADAS

- **Sopa Campesina**
Deliciosa preparación artesanal de sopa casera
Valor por persona $ 5.900

- **Ajiaquito Santafereño**
Deliciosa preparación de sopa típica regional
Valor por persona $ 5.900

- **Ceviche Colombiano***
Camarón con zumo de limón y cama de aguacate
Valor por persona $22.100

*** Producto Nuevo**

ENTRADAS

• Tomate Mozzarella al Pesto*
Tomates secos marinados con base de queso y pesto
Valor por persona $ 11.800

• Patacones y Chicharrones*
Patacones con crocantes de chicharrón
Valor por persona $ 17.700

• Coctel de Palmitos de Pescado
Coctel a base de salsa picante con aguacate y palmitos de pescado
Valor por persona $ 13.600

*** Producto Nuevo**

FUERTES “ESPECIALES”

- **Lomo de Res Ópera**

Corte de res en una salsa ligera de vino blanco y champiñones, vegetales al wok, puré de zapallo y jugo natural

Valor por persona $ 63.200

- **Steak Melaza**

Corte de res en melaza y balsámico, tocineta y nueces acarameladas, papa rústica al romero, ensalada antipasto (variedad de lechugas, vegetales a la brasa y mozzarella) y jugo natural

Valor por persona $ 47.100

- **Filete de Salmón Palawan***

Grillado con una salsa de uchuvas en reducción de vino blanco y jengibre, arroz cremoso con quinua y champiñón, ensalada oriental (vegetales orientales con salsa teriyaki) y jugo natural.

Valor por persona $ 63.800

FUERTES

• Pierna Pernil Americana
Piernas de pollo deshuesadas y grilladas acompañadas de durazno banano frito y tocineta, casquitos de papa, chimichurri argentino, ensalada César y jugo natural
Valor por persona $ 39.200

• Milanesa de Res Madrileña*
Corte de res con una salsa a base de vino tinto y tocineta, arroz almendrado y vegetales a la mantequilla y jugo natural.
Valor por persona $ 40.400

• Chuleta Valluna*
Corte de cerdo en salsa blanca con vino y champiñones, puré de papa gratinada, ensalada fría de zucchinis, brócoli y berenjena encurtidos aderezados con vinagreta de aguacate y jugo natural
Valor por persona $ 37.800

*** Producto Nuevo**

FUERTES

• Pollo al Curry y Coco
Filete de pechuga bañada en salsa, arroz al wok, ensalada del chef (lechuga, espinaca, fresa y queso) y jugo natural
Valor por persona $ 35.000

• Pernil de Cerdo California*
Pernil marinado al horno con una base de almíbar de durazno, naranja. piña y cereza. Verdura mediterránea (habichuelines salteados con tomates secos marinados), puré de papa al romero y jugo natural
Valor por persona $ 45.800

• Trucha Kong Fu Pao
En salsa de limonaria y menta con leche de coco, zumo de limón y cubos de cohombro; arroz al cilantro; ensalada de maíz tierno, mango, tomate y nueces, y jugo natural
Valor por persona $ 39.400

*** Producto Nuevo**

FUERTES

• Pechuga Rellena de Morrones y Queso*
Aderezado con una salsa mexicana ligeramente picante, papas sauté, ensalada de vegetales (mix de lechuga, maíz, aguacate y palmitos) y jugo natural.
Valor por persona $39.300

• Pollo King*
Filete de pechuga en cubos con una salsa ligera de vino blanco, paté de hígado y jamón, puré amarillo, ensalada fresca (mix de lechugas, aguacate, tomate cherry y pepino europeo) y jugo natural.
Valor por persona $ 38.600

*** Producto Nuevo**

Para gustos los

SABORES

*imagenes de referencia

VIGILADO SuperSubsidio

POKET BOWL*

• Salmón Poket
Salmón fresco marinado, arroz, champiñones, pepino europeo espárragos, aguacate, mango y crocantes de cebolla puerro
Valor por persona $ 37.800

• Pollo Bowl con Quínua
Pollo con cilantro, limón, arroz, quinua con almendras, maíz, zanahoria, pepino europeo, palmitos vegetales, salsa de miel y soya y crocantes de cebolla
Valor por persona $ 26.700

• Bowl Vegetariano
Mix de vegetales salteados acompañados de risotto con champiñones, aguacate, palmitos vegetales, aceitunas y mango
Valor por persona $ 26.700

** No incluye bebida o empaque para llevar*

VEGETARIANOS**

- **Lasagna Vegetariana***
Valor por persona $ 24.600

- **Ensalada Capresse con Tomates Secos, Aguacate y Queso Tofu***
Valor por persona $ 27.200

- **Hamburguesa de Lentejas con Zucchinis Grillados***
Valor por persona $ 18.400

*** No incluye bebida o empaque para llevar*

*** Producto Nuevo**

POSTRES

• Cheese Cake de Frutos Rojos*	$ 9.200
• Tiramisú	$ 15.500
• Cremoso de Guanábana*	$ 9.000
• Torta de Almojábana	$ 12.100
• Leche Asada	$ 8.000
• Torta de Queso y Manzana*	$ 10.300
• Peras al Vino Tinto y Romero*	$ 10.500

* **Producto Nuevo**

PARRILLADAS

- **Clásica**
  - Carne de res 130 grs
  - Pechuga de pollo 130 grs
  - Chorizo
  - Morcilla
  - Plátano al horno
  - Papa salada
  - Guacamole
  - Gaseosa 400 ml

Valor por persona $ 45.700 (sin postre)

Valor por persona $ 55.900 (con postre)

PARRILLADAS

- **Bife Chorizo**
  - Punta de anca 250 gr
  - Chorizo
  - Plátano al horno
  - Papa sour
  - Guacamole
  - Gaseosa 400 ml

Valor por persona $ 60.600

- ***Plato Parrilla***
  - Carne de res 130 grs
  - Pechuga de pollo 130 grs
  - Chorizo
  - Plátano al horno
  - Papa salada
  - Guacamole
  - Gaseosa 400 ml

Valor por persona $ 42.900

MENÚS INFANTILES*

- **Opción 1**
  - Hamburguesa con queso
  - Papa Snack
  - Salsas sachet
  - Golosina
  - Jugo en caja

Valor por menú $ 30.100

- ***Opción 2***
  - Perro caliente con queso
  - Papa Snack
  - Salsas sachet
  - Golosina
  - Jugo en caja

Valor por menú $ 24.600

** No incluye empaques para llevar*

MENÚS INFANTILES*

- **Opción 3**
  - Lasagna Pollo
  - Pan al ajo
  - Gelatina
  - Jugo en caja

Valor por menú $ 26.500

- ***Opción 4***
  - Piernitas de pollo apanadas
  - Papa sour
  - Plátano maduro
  - Golosina
  - Jugo en caja

Valor por menú $ 28.200

** No incluye empaques para llevar*

PASABOCAS

- **Fríos**
  - Mini tarta de frutas
  - Michelada de camarón
  - Cubos de mozzarella con salami
  - Rolled de jamón prosciutto con rúgula
  - Tostón de camote con camarón al ajillo
  - Mini tarta con queso crema al eneldo y salmón
  - Dips de berenjena con aguacate y tofu (*vegetariano*)
  - Bocconcinis con pesto *(vegetariano*)

Valor por unidad $ 11.200

- ***Calientes***
  - Mini filet mignon
  - Patacón con desmechada
  - Empanadita con ají cremoso
  - Mini pincho mixto (res y pollo) con vegetales
  - Brocheta de camarón con chorizo en salsa mexicana
  - Champiñón a la griega (*vegetariano*)
  - Palitroques de zucchini con hummus de remolacha (*vegetariano*)

Valor por unidad $ 11.200

El placer de una
TRADICIÓN
*imagenes de referencia
Vigente SuperSubsidio

TABLAS DE QUESO

- **Especial**

Variedad de carnes (salami, chorizo español, prosciutto, jamón ahumado y de pollo), variedad de quesos (holandés, tilsit, camembert y crema a las finas hierbas), aceitunas, almendras, nueces, pepinillos, pistachos, fruta deshidratada y palitos extrafinos.

Valor por persona $ 48.000

- ***Sencilla***

Mixto de jamones (jamón ahumado y de pollo), variedad de quesos (holandés, mozzarella y pera), aceitunas, almendras, nueces, pepinillos, frutas deshidratadas y palitos extrafinos.

Valor por unidad $ 32.000

SALUD

por los buenos momentos

*imagenes de referencia

VIGILADO SuperSubsidio

COCTELES

- **Con Licor**
  - Margarita $ 17.500
  - Canelazo $ 17.500
  - Daiquiri $ 17.500
  - Mojito $ 17.500
  - Cuba libre $ 17.500

- **Sin Licor**
  - Piña con coco $ 12.500
  - Mango y hierbabuena $ 12.500
  - Soda Lyches $ 12.500
  - Soda de frutos verdes $ 12.500
  - Soda de frutos rojos $ 12.500
  - Caribeño $ 12.500

LICORES

- **Cervezas**
  - Nacional $ 7.200
  - Importada $ 12.000

- **Vino de la Casa**
  - Blanco (Botella) $ 75.600
  - Tinto (Botella) $ 75.600
  - Espumoso (Botella) $ 78.000

Colsubsidio
con todo lo que te mereces

RECOMENDACIONES GENERALES

1. Menús con entradas tales como sopas o cremas se pueden atender máximo hasta 200 personas. Este servicio requiere más tiempo.
2. Degustación para eventos empresariales: mayores a 200 personas, degustación para máximo 3 personas de la empresa. Eventos entre 100 y 200 personas, degustación para 2 personas de la empresa. De requerir prueba para un mayor número de personas, los adicionales se facturarán con el evento.
3. Las preparaciones con helado están disponibles para máximo 50 personas.
4. Los precios de este portafolio incluyen el Impuesto Nacional al Consumo INC del 8%
5. Los valores se definen por persona o unidad de preparación, según sea el caso.
6. En todos los servicios se realizará cobro de transporte y personal de servicio. (aplican tarifas y coberturas vigentes)
7. Salvo que se señale de forma explícitas, las tarifas de los productos y servicios detallados en el presente documento no incluyen los empaques para llevar o cualquier otro tipo de personalización o gasto no indicado.

SERVICIO DE MESEROS

SERVICIO	Turno (Horas)	Lugar del Servicio	Tarifa Turno Diurno	Tarifa Turno Nocturno, Dominical o Festivo
MESERO (Turno 8 Horas + 1 Hora de Almuerzo)	8	Perímetro Urbano	$ 145.000	$ 209.000
MESERO (Turno 8 Horas + 1 Hora de Almuerzo)	8	Municipios Aledaños	$ 161.000	$ 226.000
MESERO (Turno 8 Horas + 1 Hora de Almuerzo)	8	Otras Ciudades	$ 145.000	$ 209.000

> **Perímetro Urbano:** Soacha, Fontibón, Usme, Autonorte y demás lugares donde exista servicio integrado de transporte (transmilenio, Sitp normal y provisional)
> **Municipios Aledaños:** Club Bellavista, Chía, Faca, Funza, Mosquera, Cajicá, Zipaquirá, La Calera, Tocancipa, Siberia, Mondoñedo, Briceño, Sopo, Tabio, Tenjo
> **Otras Ciudades:** Villavicencio via Puerto Lopez, Nilo, Ricaurte, Girardot, Paipa

OBSERVACIONES

1. Las Tarifas incluyen IVA del 19%
2. El número de mesero dependerá de la tipología del servicio, requerimientos del cliente y será definida en conjunto con el área de **Catering Colsubsidio**. Puede aplicar visita de reconocimiento previa
3. A continuación se presenta una tabla de referencia con el número de meseros sugerido por tipología de servicio.

SERVICIO DE MESEROS

Número sugerido de meseros por tipología de evento

Aforo (hasta)	Estación de Café	Refrigerio servido tipo buffet	Refrigerio empacado para llevar /entregado en punto	Almuerzo o cena con servicio a la mesa	Almuerzo o cena con servicio tipo buffet	Coctel (estaciones autoservicio)
5	1	1	1	1	1	N/A
10	1	1	1	1	1	N/A
20	1	1	1	1	1	2
50	1	1	1	3	3	3
100	2	2	1	4	3	3
200	2	2	1	8	3	5
300	3	3	2	12	7	6
400	3	3	2	16	7	6
500	4	4	3	20	7	9

OBSERVACIONES

1. El número de mesero dependerá de la tipología del servicio, requerimientos del cliente y será definida en conjunto con el área de **Catering Colsubsidio**. Puede aplicar visita de reconocimiento previa

SERVICIO DE TRANSPORTE

Destino	Tarifa Recorrido 2 Horas	Tarifa Recorrido 4 horas	Tarifa Recorrido 8 horas	Tarifa Recorrido 12 horas
Perímetro Urbano de Bogotá	$101.000	$201.000	$402.000	$603.000
Municipios Aledaños	$112.000	$223.000	$445.000	$667.000
Otras Ciudades	$112.000	$223.000	$445.000	$667.000

> **Perímetro Urbano:** Soacha, Fontibón, Usme, Autonorte y demás lugares donde exista servicio integrado de transporte (transmilenio, Sitp normal y provisional)
> **Municipios Aledaños:** Club Bellavista, Chía, Faca, Funza, Mosquera, Cajicá, Zipaquirá, La Calera, Tocancipa, Siberia, Mondoñedo, Briceño, Sopo, Tabio, Tenjo
> **Otras Ciudades:** Villavicencio via Puerto Lopez, Nilo, Ricaurte, Girardot, Paipa

OBSERVACIONES

1. Las Tarifas por recorrido incluyen IVA del 19%
2. Las Tarifas por recorrido corresponden a un (1) vehículo de hasta una (1) tonelada en capacidad de carga
3. El tiempo por recorrido dependerá de las ubicaciones de entrega requeridas, rutas definidas, requerimientos del cliente u otra condición particular y será definida por el área de **Catering Colsubsidio**.
4. Las bases de datos con las direcciones de entrega deberán ser facilitadas por el cliente asegurando la confiabilidad y veracidad de las mismas.

Colsubsidio

con todo lo que te mereces

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

VIGILADO SuperSubsidio

Colsubsidio
con todo lo que te mereces

PORTAFOLIO

NUEVOS SERVICIOS

CATERING 2023

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

VIGILADO SuperSubsidio

TALLERES DE COCINA

Descripción

Sesiones virtuales o presenciales diseñadas para que vivas junto a nuestros chefs la experiencia de cocinar.

Ideal para compartir en familia, amigos o compañeros de trabajo.

En la modalidad virtual podemos llevar los ingredientes necesarios para la realización del taller hasta la puerta de tu casa.

TALLERES DE COCINA

Modalidades

Virtual sin Kit de ingredientes

- Aforo mínimo de 15 y máximo de 100 personas inscritas
- Duración promedio de los talleres: 30 a 90 minutos

Virtual con Kit de ingredientes a domicilio

- Aforo mínimo de 15 y máximo de 100 personas inscritas
- Duración promedio de los talleres: 30 a 90 minutos.
- La entrega de los Kits de ingredientes (domicilio) se encuentra disponible en la ciudad de Bogotá
- La entrega en otras poblaciones de la sabana está sujeta a confirmación de cobertura y aplican valores adicionales diferenciales según ubicación.

TALLERES DE COCINA

Modalidades

Presencial sin Kit de ingredientes

- Aforo mínimo de 15 y máximo de 100 personas inscritas
- Duración promedio de los talleres: 30 a 90 minutos

Presencial con Kit de ingredientes a domicilio

- Aforo mínimo de 10 y máximo de 30 personas inscritas
- Duración promedio de los talleres: 30 a 90 minutos.
- Los kits de ingredientes serán entregados el mismo día del evento.

TALLERES DE COCINA

Disponibilidad Virtual y Presencial

Temáticas

❑ Ceviches

- Cubano
- Colombiano
- Mexicano

❑ Ensaladas

- Capresse de Pollo
- Oriental con cerdo
- Mediterránea de pollo

❑ Batidos

- “Revitalizante”
- Yogurt y mango

TALLERES DE COCINA

Disponibilidad Virtual y Presencial

Tarifas por Modalidad*

• Virtual sin kit	$ 56.400
• Virtual con kit a domicilio	$ 109.500
• Presencial sin Kit	$ 29.600
• Presencial con kit	$ 40.800

** Tarifas por kit con impuestos y entrega en la ciudad de Bogotá*

TALLERES DE COCINA

RECOMENDACIONES GENERALES

1. Las tarifas incluyen los impuestos debidos (valor por kit)
2. Las tarifas incluyen entrega en el perímetro urbano de la ciudad de Bogotá, únicamente (máximo diez entregas por ruta)
3. La entrega en otras poblaciones de la sabana está sujeta a confirmación de cobertura y aplican valores adicionales diferenciales según ubicación.
4. Las tarifas no incluyen ningún tipo de personalización o elemento adicional no indicado.
5. Las bases de datos con las direcciones de entrega deberán ser facilitadas por el cliente asegurando la confiabilidad y veracidad de las mismas.
6. Las entregas a domicilio se realizan entre uno (1) y tres (3) días previos a la realización del taller virtual. El participante deberá mantener los productos en refrigeración.
7. Aplican aforos mínimos y máximos de personas inscritas por taller según su tipología (presencial o virtual)
8. En los talleres presenciales, se podrán facilitar algunos elementos básicos como tablas de picar y cuchillos.

Colsubsidio

con todo lo que te mereces

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

VIGILADO SuperSubsidio