



ARMA TU
MENÚ IDEAL

Convierte tus gustos en un banquete inolvidable



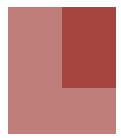
Arma tu Menú ideal según tu tipo de evento

**Desayunos, Almuerzos, Cenas o Snacks
para eventos desde 100 personas**

En **Catering Premium Service** creemos que cada evento es único. Por eso, brindamos la posibilidad de **personalizar tus menús** según el momento del día, las necesidades del público y el estilo de tu evento.

PUEDES ELEGIR:

- Cantidad de proteínas.
- Tipo de guarniciones.
- Bebidas.
- Postres o frutas.



1 CATEGORÍA:

Desayunos Personalizables

Proteínas:

- Huevos pericos.
- Huevos cocidos.
- Huevos fritos.
- Huevos rancheros.
- Huevos napolitanos.
- Omelette.
- Huevos con jamón.
- Huevos con tocineta.
- Huevos con salchicha.
- Huevos con carne.
- Huevos con maíz.
- Tortilla española.
- Sandwich de pollo.
- Sandwich de jamón y queso.
- Carne en bistec.
- Carne desmechada.
- Calentado.
- Tamal.

Carbohidratos:

- Arepa blanca o amarilla.
- Tostadas.
- Pan.
- Pancakes.
- Arroz blanco.
- Arroz con perejil.
- Arroz costeño.
- Arroz con leche.

Caldos y sopas:

- Caldo de carne.
- Caldo de pollo.
- Caldo de costilla.
- Caldo de huevo.
- Changua.





2 CATEGORÍA:

Almuerzos Personalizables

Proteínas:

- Pechuga asada.
- Pollo sudado.
- Pollo al horno.
- Alitas en salsa.
- Lomo asado.
- Costilla de cerdo BBQ.
- Pernil al horno.
- Chuleta de cerdo.
- Mojarra frita.
- Robalo apanado.
- Trucha al ajillo.
- Bagre frito.
- Carne asada.
- Carne en bistec.
- Carne molida.
- Goulash de res.
- Ropa vieja.
- Fricassé.
- Albóndigas.
- Bandeja paísa.
- Canelones vegetarianos.

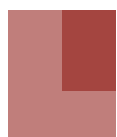


Arroces:

- Arroz blanco.
- Arroz con zanahoria.
- Arroz con fideos.
- Arroz con ajonjolí.
- Arroz pajarito.
- Arroz perla.
- Arroz con maíz.
- Arroz con verdura.
- Arroz curri.
- Arroz encebollado.
- Arroz tigre.

Guarniciones calientes:

- Papa salada.
- Papa criolla.
- Patacón.
- Plátano maduro.
- Torta de ahuyama.
- Croquetas de yuca.
- Yuca cocida.
- Papas al horno.
- Papas chorreada.



2 CATEGORÍA:

Almuerzos Personalizables

Legumbres y cremas:

- Frijoles.
- Garbanzos.
- Lentejas.
- Habichuelas con huevo.
- Arvejas guisadas.
- Sopa de cebada.
- Sopa de patacón.
- Sopa de pasta.
- Sancocho.
- Ajiaco.
- Cazuela.

Ensaladas:

- Ensalada mixta.
- Ensalada rusa.
- Ensalada americana.
- Ensalada tropical.
- Ensalada de frutas.
- Ensalada de aguacate.
- Ensalada de barra.
- Ensalada italiana.

Bebidas:

- Jugo natural.
- Limonada.
- Jugo de uva.
- Jugo de tomate de árbol.
- Jugo tropical.





3 CATEGORÍA: Cenas Personalizables

Proteínas:

- Pechuga a la plancha.
- Pollo apanado.
- Carnes asadas.
- Carne en salsa.
- Chuletas.
- Costilla de cerdo.
- Albóndigas.
- Trucha a la plancha.
- Robalo crispy.
- Lomo de cerdo en salsa.
- Sobrebarriga dorada.
- Sandwiches.
- Opciones vegetarianas disponibles.

Acompañamientos:

- Arroz blanco.
- Arroz perla.
- Arroz con fideos.
- Spaguetti napolitano.
- Patacón.
- Papa criolla.
- Torta de zanahoria.
- Torta de auyama.
- Maíz con huevo.
- Croquetas de yuca.

Ensaladas:

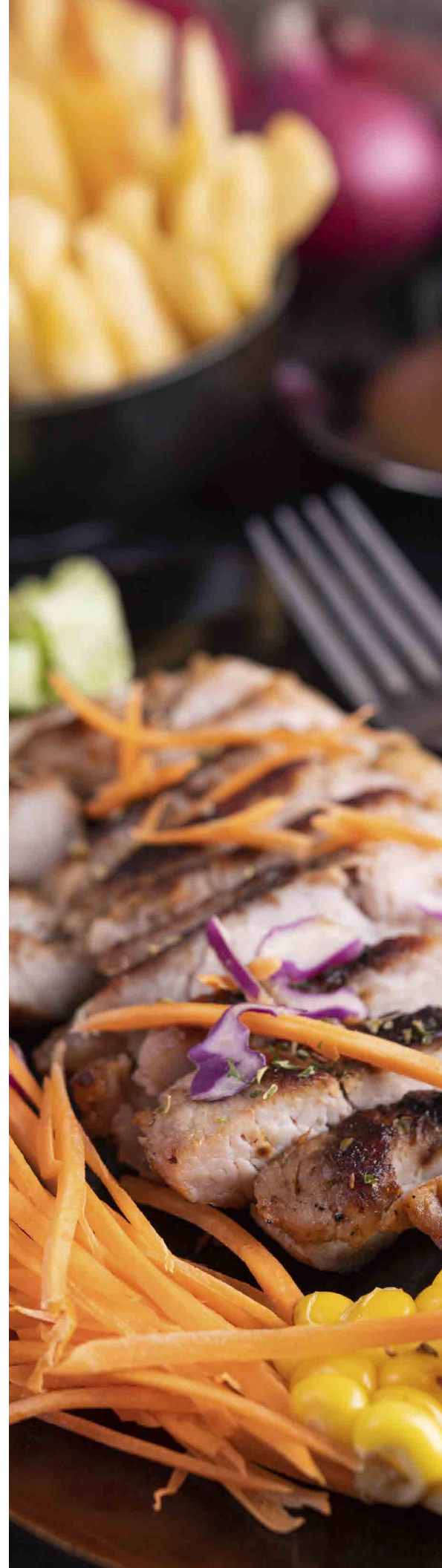
- Ensalada fresca.
- Ensalada mixta.
- Ensalada de frutas.
- Ensalada payasito.

Sopas o caldos:

- Caldo de carne.
- Caldo de pollo.
- Caldo de huevo.
- Peto.
- Sopa de mondongo.

Bebidas:

- Jugos naturales.
- Panelada.
- Chocolate caliente.



4 Snacks o Refrigerios

Combinaciones tipo combo

1 opción salada + 1 dulce
+ 1 bebida

Opciones saladas:

- Arepitas.
- Mini empanadas.
- Croquetas.
- Sándwiches.
- Wraps.

Opciones dulces:

- Frutas.
- Galletas.
- Arroz con leche.
- Barritas.



5 Combinaciones sugeridas por evento

Tipo de evento		Combo
	Producción Audiovisual	Desayuno + Refrigerio + Almuerzo ligero
	Evento Corporativo	Almuerzo completo + Bebida + Postre
	Celebración Social	Cena + Bebida + Ensalada fresca
	Integración	Almuerzo tipo asado + Guarnición + Jugo artesanal



Ventas@eventoscateringpremium.com
www.eventoscateringpremium.com

@cateringpremiumservices
Catering premium services
+57 320 3149459