



COTIZACIÓN
Servicio de catering
Institución universitaria
Colegio Mayor de Antioquia

¡Hola!

Es un placer para nosotros acompañarte en este momento tan especial. En Andrés Kepes Chef creemos que los sueños si se pueden cumplir tal cual como los imaginamos.

A continuación, tendrás en detalle cada uno de los ítems para tu celebración. nosotros te guiaremos paso a paso para que hagas la mejor elección y que todo salga perfecto.

Cualquier duda nos cuentas y con gusto te ayudaremos.

¡Bienvenidos!

Andrés Kepes Hoyos
Chef & Event Planner
Cel. 301 242 2675

Platos fuertes	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD
MENÚ 1 Pollo a la parrilla en demiglas de naranja y romero acompañado con Arroz de vegetales y ensalada caprese con vinagreta de cilantro.	90	\$21.500
MENÚ 3: Cañon de cerdo en salsa de vino tinto con pure de papa a la parmesana acompañado de hojas frescas con lajas de pepino	90	\$21.500
Acompañado de: Sopa de tomates rostizados y albahaca Postre tres leches Jugo de caja (empacado)		
TOTAL		\$1,935.000

Estacion de café y refrigerio	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD
Estación de café y aromáticas en termos	50	\$150.000
Wrap primaveral con lechuga, tomates, mozzarella y jamon en aderezo de mayonesa ahumada. acompañado de brocheta de fruta	50	\$14.000
TOTAL		\$850.000



Torta y bebidas	CANTIDAD	PRECIO UND
Torta negra sin cubierta en empaque individual	630	\$3.000
Bebida gaseosa individua	630	\$2,100
TOTAL		\$3,213.000
TOTAL EVENTO		\$5,998.000

Nota: No soy agente responsable de iva

RECUERDA SEGUIRNOS EN NUESTRAS REDES
SOCIALES

📷 ANDRESKEPESCHEF

WWW.ANDRESKEPESCHEF.COM

Andrés Kepes Hoyos
Chef & Event Planner
Cel. 301 242 2675