PROPUESTA.
Pereira, 19 de junio del año 2024.

Prestación de servicios de los siguientes:

SERVICIOS
ALOJAMIENTO HABITACION SENCILLA ESTÁNDAR UNA PERSONA $287.000
ALOJAMIENTO HABITACION DOBLE ESTÁNDAR PARA DOS PERSONAS $287.000
ALOJAMIENTO HABITACION DOBLE ESTÁNDAR PARA TRES PERSONAS $400.000
ALOJAMIENTO GRUPO POR PERSONA APARTIR DE 4 PERSONAS $480.000
SALON CAPACIDAD 60 PERSONAS, JORNADA DE 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $1.000.000
SALON CAPACIDAD 15 PERSONAS, JORNADA DE 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $750.000
SALON CAPACIDAD 4 PERSONAS, JORNADA 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $250.000
AYUDAS AUDIOVISUALES (UN VIDEO BEAM, UN SONIDO, UN MICROFONO, UN PORTATIL, PANTALLAS) $350.000
REFRIGERIO (A) $17.800
• Dos almojábanas • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Dos palitos de queso • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Dos pandebonos • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Un pandebono un buñuelo • **Bebida**: jugo en caja o natural
• **Un aborrajado una marranita** • **Bebida**: jugo en caja o natural
• **Arepa mucho queso** • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Vaso de frutas de temporada • **Bebida**: jugo en caja o natural
• San duche de jamón y queso • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Empanadas de cambray • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Crepe de arequipe • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Pastel de pollo • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Pastel de carne • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Pastel de tocineta y champiñones • **Bebida**: jugo natural o en caja

PROPUESTA.
Pereira, 19 de junio del año 2024.

• Pastel hawaiano • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de queso** • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de jamón y queso** • **Bebida**: jugo natural
• Croissant de pollo y champiñones • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de Tortilla:** jamón, queso y tortilla de huevo • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Miloja de ariquipe • **Bebida**: jugo en caja o en caja
• Crepe de fruta y chatilly • **Bebida**: jugo en caja o en caja
• Ensalada de frutas con agua en botella
• Salpicón
• Lulada
REFRIGERIO (B) $21.500
• Sanduche de ají de gallina en pan francés , • **Bebida**: jugo natural
• Wrap de Pollo con nachos • **Bebida**: jugo natural
• Hamburguesa de res con papas a la francesa • **Bebida**: jugo natural
• **Sanduche Colombiano:** Pan de orégano, sobre barriga desmechada, queso cuajada, plátano maduro, guacamole • **Bebida**: jugo natural
• **Chorizo** con arepa mucho queso • **Bebida**: jugo natural
• **Quesadilla:** De Pollo Tinga con Nachos • **Bebida**: Te o jugo en caja o vaso
• Aborrajado, Marranitas, Carimañola • **Bebida**: jugo natural
• **Croissant de Tortilla:** jamón, queso y tortilla de huevo • **Bebida**: jugo natural
• Wrap hawaiano con nachos crema agria y guacamole • **Bebida**: jugo natural
• **Vol au vent de ají de gallina acompañado de pan de orégano** • **Bebida**: jugo natural
• **Vol au vent de lomo saltado acompañado de pan de orégano** • **Bebida**: jugo natural

PROPUESTA.
Pereira, 19 de junio del año 2024.

• Ensalada de fruta con helado y queso
• Par fait con granola yogurt griego y frutos secos
DESAYUNO TIPO (A) $29.000
• Omelette de pollo espárragos y salami • Chocolate, café o jugo
• Omelette de espárragos jamón serrano y solomito • Chocolate, café o jugo
• Huevos con tocineta, queso campesino, acompañado de pan focacha • Chocolate, café o jugo
• Croissant de costilla, queso provolone, y cebolla confitada • Chocolate, café o jugo
• Bagol de tortilla, tocineta, espinacas y queso crema • Chocolate, café o jugo
• Bagol con pollo tinga queso filadelfia y tortilla de huevo • Chocolate, café o jugo
• Calentado con chorizo, huevo, arepa • Chocolate, café o jugo
DESAYUNO TIPO (B) $39.700
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de pollo espárragos y salami • Café o chocolate
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de espárragos jamón serrano y solomito • Chocolate café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Huevos con tocineta, queso campesino, acompañado de pan focacha • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Croissant de costilla, queso provolone, y cebolla confitada • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol de tortilla, tocineta, espinacas y queso crema • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol con pollo tinga queso filadelfia y tortilla de huevo

PROPUESTA.
Pereira, 19 de junio del año 2024.

- Chocolate o café con leche

- Fruta de temporada
- Jugo de naranja o mandarina
- calentado con chorizo, huevo, arepa
- Chocolate o café con leche

ALMUERZO O CENA TIPO (A) $30.020

CORDON BLUE
200gr de pechuga de pollo, envuelta con jamón y queso, apanado con panco y sofrito.
Acompañantes:
- Pure cremoso 60gr
- Verduras al wok 60gr
- Salas de quesos 30gr

Jugo Natural

SOBREBARRIGA GUISADA
200gr de sobrebarriga cocida
Acompañantes:
- Arroz primavera 80gr
- Papa criolla 60gr
- Salsa criolla 50gr (a base de cebollas y tomates)

Jugo Natural

CADERITA DE RES
200gr de posta en cocción lenta
Acompañantes:
- Pure cremoso 60gr
- Ensalada sirloin (Lechuga, tomate, cebolla crispivinacreta o chivas) 60gr
- Reducción de vino tinto y balsámico 30gr

Jugo Natural

BONDIOLA EN SALSA CITRICA
200gr de bondiola de cerdo en cocción lenta y finalizada en parrilla
Acompañantes:
- Pasta penne en salsa de quesos 60gr
- ½ maduro con queso doble crema
- Reducción de críticos 30gr

Jugo Natural

TRUCHA A LA PARRILLA
200gr de trucha, cocción en parrilla al estilo papilloteAcompañantes:
- Ensalada sirloin (Lechuga, tomate, cebolla crispivinacreta o chivas) 60gr
- 2 tostones de plátano verde

Jugo Natural

ALMUERZO O CENA TIPO (B) $ 46.500

POLLO ANDINO
Almendra de pollo a la parrilla, bañada en salsa de queso azul y escabeches de tomate; acompañado de arroz verde, verduras al estilo Piura y crocante de papa.
- Jugo Natural

PROPUESTA.

Pereira, 19 de junio del año 2024.

BONDIOLA INCA Cabeza de lomo de cerdo a la parrilla bañado en salsa de ostras y panceta, acompañado de arroz chaufa, verduras salteadas al estilo oriental y crocante demaduro. - Jugo Natural
PESCADO GOURMET Pescado con cocción al horno bañado en salsa a base de tomates frescos, parmesano y setas, acompañado de arroz primavera y crocante de maduro. - Jugo Natural
POLLO AL ESTILO PERUANO Pollo al horno en salsa a base de ají amarillo, acompañado de verduras al vapor y puré cremoso verde. - Jugo Natural
POSTA EN CERVEZA NEGRA Punta de anca de res, en cocción lenta, en salsa a base de cerveza y panel,acompañado de arroz cremoso verde tres quesos y verduras a la parrilla. - Jugo Natural
CHANCHO AL ESTILO ORIENTAL Cabeza de cordón de cerdo en salsa a base de soya y ostras, acompañado devegetales al vapor y puré con tocineta. - Jugo Natural
FETUCCINI AL ESTILO ORIENTAL Con vegetales y proteína vegetal. - Jugo Natural
ARROZ CHAUFA VEGETARIANO Arroz oriental a base de soya con setas y vegetales salteados. - Jugo Natural
COSTILLA CUSCO 300 gr de costilla al horno en salsa bbq de tamarindo, acompañada de papa rusticay ensalada romana. - Jugo Natural
CHANCHO A LA NORTEÑA Con arroz a base de cilantro y albahaca, chicharrón acevichado y ensalada de lacasa - Jugo Natural
HIDRATACION (AGUA - GATORADE)

FIRMA

LUZ ADRIANA CALLE CARDONA

Representante legal el canasto