



Placer que te da vida

Bienvenidos a Piacere

Quiero cotizar un servicio



Refrigerios empresariales en Bogota

Los **refrigerios empresariales Bogota** son una propuesta de **bienestar** y **productividad laboral** en el contexto actual. Son una forma de cuidar y satisfacer las necesidades alimenticias de los empleados durante su jornada de trabajo, promoviendo su bienestar físico y mental.

Ofrecer **refrigerios** saludables y variados en la empresa contribuye a mejorar la calidad de vida de los trabajadores. Estos refrigerios pueden incluir frutas frescas, ensaladas, yogur, frutos secos y otros alimentos nutritivos.

Ver más



Refrigerios sencillos para reuniones

¿Estás buscando **refrigerios sencillos para reuniones** que sean fáciles de preparar, deliciosos y que gusten a todos tus invitados? Si estás organizando una reunión de trabajo, una pequeña junta o un evento social, tener la comida adecuada puede hacer una gran diferencia.



Elegir **refrigerios sencillos para reuniones** es una excelente forma de mantener el evento en marcha sin complicaciones. Desde **sándwiches** hasta **ensaladas frescas** y **postres rápidos**, hay muchas opciones deliciosas y fáciles de preparar que garantizan la satisfacción de tus invitados. No olvides que la clave está en la **simplicidad** y en ofrecer una **variedad** que permita a cada asistente encontrar algo que le guste.

Ya sea que estés organizando una **reunión de trabajo** o una **celebración informal**, estos **refrigerios sencillos** te permitirán disfrutar del evento sin perder tiempo en la cocina. ¡Haz de tu reunión un éxito con estas opciones prácticas y sabrosas!





¿Por Qué Elegir Refrigerios Sencillos para Reuniones?

Los **refrigerios sencillos para reuniones** son ideales cuando se busca una opción rápida, accesible y deliciosa para tus invitados. No es necesario complicarse con recetas elaboradas, a veces lo más sencillo es lo que mejor funciona. Estos refrigerios son fáciles de preparar, perfectos para que los asistentes se sientan cómodos, sin interrumpir el flujo de la reunión.

Beneficios de Elegir Refrigerios Sencillos para Reuniones

- **Comodidad:** Se sirven sin necesidad de utensilios complicados.
- **Eficiencia:** Son rápidos de preparar y no requieren mucho tiempo de cocción.
- **Versatilidad:** Se pueden adaptar a diferentes tipos de reuniones, desde formales hasta informales.
- **Económicos:** Muchos de estos refrigerios son fáciles de conseguir y económicos de preparar.





Opciones Populares de Refrigerios Sencillos para Reuniones

Si deseas ofrecer algo delicioso pero sencillo para tu reunión, aquí te presentamos algunas ideas que serán un éxito entre tus invitados.

1. Sándwiches y Bocadillos

Los **sándwiches** pequeños o **bocadillos** son una opción clásica y fácil de preparar. Puedes hacerlos con diferentes rellenos como **jamón, queso, pollo** o **aguacate**.

- **Mini sándwiches:** De **pavo y queso, aguacate y tomate** o **pollo al curry**.
- **Wraps:** Con **pollo, ensalada fresca** y **salsas ligeras**.

2. Aperitivos Salados

Los aperitivos salados son ideales para reuniones donde no se requiere una comida formal. Son fáciles de servir y perfectos para picar.

- **Galletas saladas:** Acompañadas de **queso crema** o **hummus**.
- **Tequeños:** Rellenos de **queso** o **jamón**.
- **Palitos de pan:** Con un dip de **guacamole** o **salsa de yogurt**.

3. Ensaladas y Frutas Frescas

Si buscas algo más ligero, las **ensaladas** y **frutas frescas** son una opción fresca y saludable. Estas son perfectas para mantener la energía de tus invitados sin hacer que se sientan demasiado llenos.

- **Ensaladas de frutas:** Con **manzanas, fresas, kiwi** y un toque de **miel**.
- **Ensaladas de vegetales:** Como la **ensalada César** o la **ensalada de quinoa** con **aguacate**.

4. Postres Rápidos

Si deseas ofrecer algo dulce, no necesitas complicarte. Los postres rápidos como **galletas, brownies** o **quesos** son fáciles



galletas, brownies o cupcakes son fáciles de hacer y siempre son bien recibidos.

- **Mini cupcakes** o **galletas de avena**.
- **Brownies** caseros o **frutas con crema**.

Tenemos opciones para todos

Personalizamos todos nuestros refrigerios, escribamos y conozca nuestros portafolios.

Refrigerios Economicos

- Valor de \$7.000 a \$12.000
- Incluye: Bebida + Comestible + Postre
- Los valores varían de acuerdo al que elijas, el precio se mantiene de 30 unidades en adelante
- Estamos comprometidos con el medio ambiente, disponemos de empaque biodegradables si el cliente lo requiere.



Opcion A

Caja tipo maletín / Porquecito tipo muffin /
\$9.000



Opcion B



Caja / Sándwich de jamón, queso y salsas en pan artesanal tajado / Jugo en caja tetrapack / Galletas comapan.

\$10.000



Opcion C

2 Pinchos de pollo apanados / Fruta / Galletas comapan / Jugo en caja / Empaque transparente.

\$14.000



CONOCE AQUI TODAS NUESTRAS OPCIONES 



Refrigerios Económicos para Adultos

¿Estás buscando **refrigerios económicos para adultos** que sean fáciles de preparar, deliciosos y accesibles? Ya sea para una **reunión de trabajo**, una **fiesta en casa** o una **celebración informal**, tener opciones sabrosas y económicas puede marcar la diferencia.



Ofrecer **refrigerios económicos para adultos** no significa sacrificar sabor o calidad. Con opciones como **sándwiches**, **aperitivos salados**, **ensaladas frescas** y **postres caseros**, puedes asegurarte de que todos disfruten sin que tu presupuesto se vea afectado. Además, estas opciones son fáciles de preparar y perfectas para cualquier tipo de reunión o celebración. ¡Haz que tu evento sea todo un éxito con estos deliciosos y económicos refrigerios!





¿Por Qué Elegir Refrigerios Económicos para Adultos?

Los **refrigerios económicos para adultos** son una opción práctica y económica cuando se trata de ofrecer algo delicioso sin gastar mucho dinero. Son perfectos para reuniones informales, eventos pequeños o simplemente para disfrutar en casa. Al elegir estos refrigerios, no solo ahorrarás dinero, sino que también podrás ofrecer una variedad de opciones que se ajusten a todos los gustos.

Beneficios de los Refrigerios Económicos para Adultos

- **Asequibles:** No necesitas un gran presupuesto para ofrecer opciones deliciosas.
- **Sencillos de preparar:** Muchos de estos refrigerios son rápidos y fáciles de hacer.
- **Variedad:** Se pueden adaptar a diferentes preferencias y necesidades alimenticias.





Ideas de Refrigerios Económicos para Adultos

Aquí te dejamos algunas ideas de **refrigerios económicos para adultos** que puedes preparar rápidamente y que son perfectos para cualquier tipo de reunión:

1. Sándwiches y Bocadillos

Los **sándwiches** y **bocadillos** son siempre una opción económica y sabrosa. Puedes prepararlos con **jamón, queso, pollo** o incluso opciones vegetarianas como **aguacate** o **hummus**. Son fáciles de hacer y se pueden personalizar según los gustos de tus invitados.

- **Mini sándwiches** con pan integral y rellenos variados.
- **Wraps** con pollo, lechuga y salsa ligera.

2. Aperitivos Salados

Los aperitivos salados son ideales para picar durante una reunión sin interrumpir la conversación. Puedes preparar **papas fritas, nachos** con **guacamole** o **dip de queso**, y ofrecerlos en pequeños recipientes.

- **Tequeños** o **empanadas** de queso.
- **Chips de vegetales** con salsa de yogur.

3. Ensaladas Frescas

Las **ensaladas frescas** son una excelente opción si buscas algo más ligero y saludable. Puedes hacer una **ensalada César, ensalada de atún** o una **ensalada de frutas** que no solo sea deliciosa sino también económica.

- **Ensalada de quinoa** con tomates cherry y pepino.
- **Ensalada de frutas** con manzanas, plátanos y naranjas.

4. Postres Caseros

Si prefieres ofrecer algo dulce, los **postres caseros** como **galletas de avena, brownies** o **muffins** son una opción económica y fácil de preparar.



- Galletas de avena o galletas de chocolate.
- Brownies o mini cupcakes.

5. Bebidas Simples

Las bebidas no tienen que ser costosas para ser deliciosas. Ofrecer **jugos naturales, agua con infusión de frutas o té helado** es una forma económica de complementar los refrigerios.

- **Agua de frutas** (con rodajas de naranja, limón o pepino).
- **Jugos naturales** (de naranja, piña o fresa).







Refrigerios Estandar

- Valor de \$12.000 a \$18.000
- Incluye: Bebida + Comestible + Fruta + Dulce
- Los valores varían de acuerdo al que elijas, el precio se mantiene de 30 unidades en adelante
- Estamos comprometidos con el medio ambiente, disponemos de empaque biodegradables si el cliente lo requiere.



Opcion A

Sándwich plus de jamón, queso, salsas en pan por elegir / Jugo en botella / Chocolatina Jet / Empaque.

\$15.000



Opcion B

Caja tipo maletín / Sándwich plus de jamón, queso, salsas en pan por elegir / Fruta/ Jugo



en botella / Chocolatina WaferJet

\$16.000

CONOCE AQUI TODAS NUESTRAS OPCIONES 

Refrigerio para Reuniones

¿Necesitas ideas para un **refrigerio para reuniones** que sea fácil de preparar y a la vez delicioso? Las reuniones, ya sean de trabajo o sociales, requieren opciones de comida que sean rápidas de servir, sabrosas y que mantengan a tus invitados felices y energizados. Aquí te ofrecemos algunas opciones que se adaptan a cualquier tipo de reunión.







¿Por Qué Elegir un Refrigerio para Reuniones?

Un **refrigerio para reuniones** no solo cumple la función de alimentar a los asistentes, sino que también contribuye al ambiente del evento. Un buen refrigerio mantiene a los participantes cómodos y satisfechos sin interrumpir el flujo de la reunión.

Beneficios de Elegir el Refrigerio Adecuado para Reuniones

- **Comodidad:** Los refrigerios deben ser fáciles de servir y consumir sin necesidad de utensilios complicados.
- **Variedad:** Ofrecer opciones saladas y dulces que se adapten a todos los gustos.
- **Practicidad:** La comida debe ser fácil de preparar, no llevar mucho tiempo de cocción y ser accesible para todos los asistentes.





Opciones Populares de Refrigerios para Reuniones

Aquí te dejamos algunas ideas para que puedas elegir el mejor **refrigerio para reuniones**, dependiendo del tipo de evento que estés organizando:

1. Sándwiches y Bocadillos

Los **sándwiches** pequeños o los **bocadillos** son siempre una opción confiable y económica. Puedes prepararlos con diferentes rellenos como **jamón, queso, pollo**, o incluso opciones vegetarianas como **aguacate** o **hummus**.

- **Mini sándwiches** con pan integral y diferentes tipos de carnes o vegetales.
- **Wraps** rellenos de pollo, verduras frescas y salsas ligeras.

2. Aperitivos Salados

Los **aperitivos salados** son ideales para picar durante una reunión. Son sencillos de servir y siempre son bien recibidos.

- **Tequeños** o **empanadas** rellenas de **queso** o **jamón**.
- **Chips** de vegetales con un acompañamiento de **guacamole** o **dip de queso**.
- **Tartaletas saladas** con **espinacas** o **tomates cherry**.

3. Ensaladas Frescas

Si estás buscando opciones más ligeras y saludables, las **ensaladas frescas** son una excelente elección. Ofrecen una variedad de ingredientes que se pueden combinar para hacer un refrigerio sabroso y nutritivo.

- **Ensalada de frutas:** Con **manzanas, fresas, plátanos** y un toque de **miel**.
- **Ensalada César:** Con **pollo a la parrilla, croutons** y **queso parmesano**.
- **Ensalada de quinoa:** Con **tomates cherry, pepino** y **aguacate**.

4. Postres Sencillos



Si quieres agregar un toque dulce, los **postres sencillos** son la opción perfecta. Estos son fáciles de preparar y siempre son una delicia.

- **Galletas caseras** o **galletas de avena**.
- **Brownies** pequeños o **mini cupcakes**.
- **Frutas con crema** o **mousse de chocolate**.

5. Bebidas Refrescantes

Un **refrigerio para reuniones** no está completo sin una selección de bebidas adecuadas. Asegúrate de ofrecer opciones refrescantes para acompañar los alimentos.

- **Jugos naturales:** De **naranja, piña** o **fresa**.
- **Té helado** o **agua con infusión de frutas**.
- **Café** y **té** para reuniones más formales.

Refrigerios Premium

- Valor de \$19.000 a \$23.000
- Incluye: Bebida plus + Comestible plus
- Los valores varían de acuerdo al que elijas, el precio se mantiene de 30 unidades en adelante
- Estamos comprometidos con el medio ambiente, disponemos de empaque biodegradables si el cliente lo requiere.



Opcion A

Sándwich de pollo desmechado, lechuga, queso y salsas en pan de orégano / Jugo en botella / Fruta / Empaque transparente o tipo maletín.

\$22.000





Opcion B

Caja charcutería / Fruta / Jugo en botella /
Caja tipo maletín

\$22.000



CONOCE AQUI TODAS NUESTRAS OPCIONES 





Refrigerios empresa
DMC Col



0:16 / 0:17







Desayuno empresari
DMC Col



0:10 / 0:11







Desayuno empresari
DMC Col



0:07 / 0:08









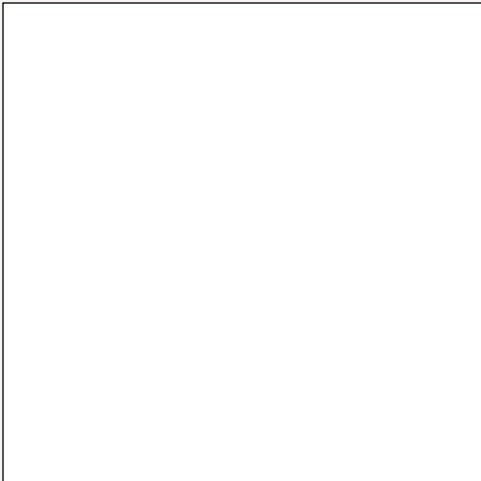
Catering para evento
DMC Col



0:10 / 0:11









Catering para evento
DMC Col



0:08 / 0:09









Refrigerios para Eventos Empresariales

¿Estás organizando un **evento empresarial** y te preguntas qué tipo de **refrigerios para eventos empresariales** ofrecer a tus invitados? Ya sea una **reunión de trabajo**, un **almuerzo ejecutivo** o una **fiesta corporativa**, los refrigerios juegan un papel clave para que tu evento sea exitoso.



Ofrecer **refrigerios para eventos empresariales** adecuados es esencial para garantizar una experiencia cómoda y agradable para los asistentes. Desde **sándwiches** y **aperitivos salados** hasta **ensaladas frescas** y **postres sencillos**, las opciones son diversas y se adaptan a cualquier tipo de evento, ya sea formal o informal. ¡Haz que tu evento empresarial sea todo un éxito con estos deliciosos y prácticos refrigerios!





¿Por Qué Elegir Refrigerios para Eventos Empresariales?

Los **refrigerios para eventos empresariales** son una excelente manera de ofrecer algo delicioso y conveniente sin interrumpir el flujo del evento. Dependiendo del tipo de evento, los refrigerios pueden ser ligeros y rápidos o más elaborados. El objetivo es asegurarse de que los invitados estén cómodos, satisfechos y, lo más importante, concentrados en el propósito de la reunión o evento.

Ventajas de los Refrigerios para Eventos Empresariales

- **Comodidad:** Los refrigerios deben ser fáciles de servir y consumir sin complicaciones.
- **Variedad:** Ofrecer opciones saladas y dulces para satisfacer diferentes preferencias.
- **Eficiencia:** Los refrigerios deben ser fáciles de preparar y de bajo mantenimiento, lo que permite centrarse en el evento.





Tipos de Refrigerios para Eventos Empresariales

A continuación, te damos algunas ideas de **refrigerios para eventos empresariales** que se adaptan a distintos tipos de eventos y presupuestos.

1. Sándwiches y Bocadillos

Los **sándwiches** pequeños o los **bocadillos** son opciones perfectas para eventos empresariales, ya que son fáciles de servir y consumir, además de ser económicos.

- **Mini sándwiches** de **pollo, jamón o aguacate** con pan integral o blanco.
- **Wraps** con **pollo y ensaladas frescas**.

2. Aperitivos Salados

Si prefieres algo más informal pero igualmente delicioso, los **aperitivos salados** son ideales para mantener a los asistentes satisfechos sin necesidad de platos complicados.

- **Tequeños** rellenos de **queso o jamón**.
- **Tartaletas** saladas de **espinacas o tomates cherry**.
- **Chips de vegetales** con **guacamole o dip de queso**.

3. Ensaladas Frescas y Saludables

Si buscas algo ligero y saludable, las **ensaladas frescas** son una opción excelente que aporta nutrición sin sobrecargar a los asistentes.

- **Ensalada César** con **pollo o tofu**.
- **Ensalada de quinoa** con **tomates cherry, pepino y aguacate**.
- **Ensalada de frutas** con **manzanas, plátanos y fresas**.

4. Postres Sencillos

Para darle un toque dulce al evento, los **postres sencillos** son perfectos y siempre bien recibidos. Puedes optar por algo pequeño y fácil de comer.



- **Mini cupcakes** o **galletas de avena**.
- **Brownies** individuales o **pastelitos de frutas**.
- **Frutas frescas** con crema o chocolate.

5. Bebidas Refrescantes

Un buen **refrigerio para eventos empresariales** siempre debe ir acompañado de opciones de bebidas refrescantes. Esto no solo mantiene a los invitados hidratados, sino que también complementa los alimentos ofrecidos.

- **Jugos naturales** de **naranja, piña** o **fresa**.
- **Agua con infusión de frutas** como **limón, pepino** o **menta**.
- **Café** y **té** para reuniones más formales.

Catering para eventos

Nuestro servicio de catering para refrigerios empresariales ofrece una variedad de paquetes diseñados para satisfacer las necesidades de tu empresa. **Tenemos opciones para todos los gustos y presupuestos.** Algunos de nuestros paquetes más populares incluyen:

1. **Paquete básico:** Este paquete incluye una selección de bocadillos como sándwiches, empanadas, frutas y mini pasteles. Es perfecto para reuniones informales o eventos de corta duración.
2. **Paquete premium:** Si estás buscando algo más sofisticado, nuestro paquete premium es ideal. Incluye una variedad de canapés, quesos gourmet, sushi y postres elaborados.
3. **Opción saludable:** Si deseas ofrecer opciones más saludables a tus empleados, tenemos un paquete especial con ensaladas frescas, wraps de pollo o vegetales, frutos secos y smoothies naturales.

Ver más

Conoce nuestras redes





**piacere.cateringve...**
Calera Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

8 Me gusta

piacere.cateringeventos

Mesa de postres para bodas!

#catering #cateringeventos #mesadepostres
#refrigeriosempresariales #brunch

Agrega un comentario.





piacere.cateringve...
96 seguidores

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

9 Me gusta

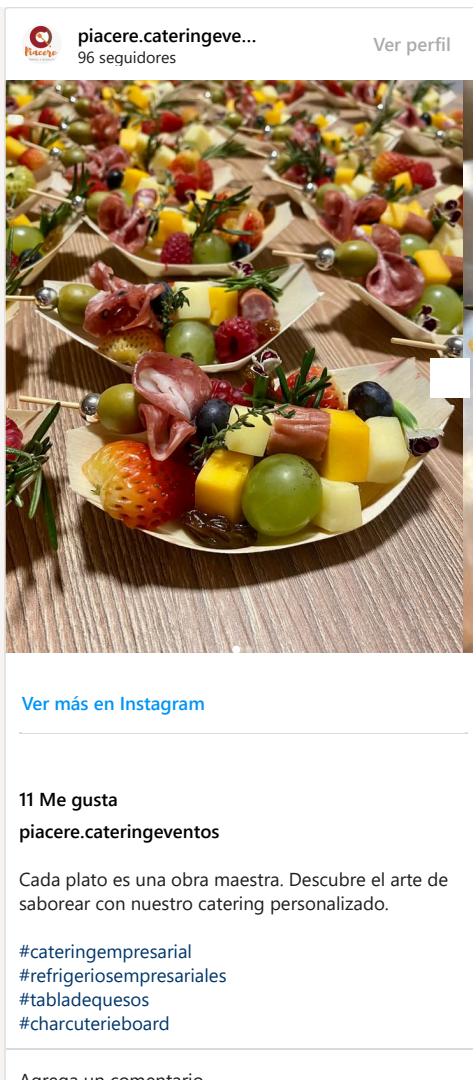
piacere.cateringeventos

Sandwich tres carnes, ideal para un refrigerio saludable! Acompáñalo con una bebida natural y una fruta!

Pregunta por nuestros combos empresariales

Agrega un comentario...





Desayunos Empresariales Temáticos: Cómo Añadir un Toque de Innovación y Creatividad a tus Reuniones Matutinas

Los **desayunos empresariales temáticos** representan una excelente oportunidad para romper la rutina, fomentar la creatividad y fortalecer el espíritu de equipo en un ambiente laboral. Se trata de una tendencia en ascenso que permite añadir un toque distintivo a las reuniones de trabajo o a los eventos corporativos.



La elección de un tema específico para un desayuno empresarial puede derivar de diversas inspiraciones, como una fecha conmemorativa, una cultura diferente, una temporada del año, o incluso puede estar alineado con los valores o la misión de la empresa. Por ejemplo, un **desayuno con motivos de sostenibilidad** puede incluir productos orgánicos y locales, mientras que un desayuno inspirado en la **innovación tecnológica** podría presentar un diseño futurista y vanguardista en su presentación y decoración. La clave para el éxito de estos encuentros es la **personalización y atención al detalle**. Desde la elección de los alimentos, las bebidas, la vajilla, y la decoración, todo debe estar en consonancia con el tema elegido. Esto no solo demuestra el esfuerzo y el interés de la empresa por ofrecer una experiencia única, sino que además contribuye a que los empleados se sientan valorados y partícipes de la cultura corporativa. Implementar **desayunos temáticos** también puede ser una estrategia para fomentar la participación del equipo. Animar a los empleados a involucrarse en la planificación o incluso en la preparación de algunos elementos del desayuno puede resultar en una actividad de team building efectiva.

Es importante no olvidar que la **calidad y variedad** del menú son aspectos fundamentales. Independientemente del tema, los alimentos deben ser saludables, energizantes y capaces de satisfacer diferentes gustos y preferencias alimenticias. Esto puede incluir opciones para vegetarianos, veganos o personas con restricciones alimentarias específicas.



— **¿Cómo pueden los desayunos empresariales temáticos fomentar la**



innovación y creatividad en las reuniones de trabajo?

Los **desayunos empresariales temáticos** pueden ser una herramienta poderosa para **fomentar la innovación y creatividad** en las reuniones de trabajo al **romper la monotonía** y proporcionar un ambiente relajado y estimulante que propicia la generación de nuevas ideas. Los temas específicos pueden **inspirar discusiones** centradas y **estimular el pensamiento lateral**, alentando a los participantes a pensar fuera de lo habitual y **colaborar** de manera más efectiva.

+ ¿Qué elementos clave deben incluirse en la planificación de un desayuno empresarial temático para estimular el pensamiento creativo entre los asistentes?

+ ¿De qué manera se pueden medir los beneficios de realizar desayunos empresariales temáticos en términos de incremento de la innovación dentro de la empresa?

Coffee Break para eventos

Coffee Break es un termino que se emplea para designar ese delicioso momento de pausa en el trabajo, en mitad de un congreso o entre ponencia y ponencia, para disfrutar de un buen café, tomar fuerzas y continuar.

La mesa de cafe se recomienda tanto para eventos sociales como para eventos



empresariales, le brinda a los asistentes y momento de pausa o una bienvenida.

Nosotros lo ofrecemos con bebidas calientes, bebidas frías, mezcladores, caja de aromáticas, endulzantes de todo tipo y acompañamientos como frutas, colaciones o dulces.

Siempre va incluido el servicio de un operario y en el valor también está cotizado el transporte.

QUIERO COTIZAR 





Comida para fiestas y eventos



En nuestro servicio de catering para refrigerios empresariales, ofrecemos una amplia variedad de opciones de menús para adaptarnos a diferentes necesidades alimentarias y preferencias.

Nos aseguramos de brindar opciones saludables y deliciosas para que todos los asistentes puedan disfrutar de nuestros refrigerios.

✓ Opciones vegetarianas:

Contamos con opciones vegetarianas que incluyen una selección de sándwiches y wraps rellenos de verduras frescas, quesos y salsas sabrosas. También ofrecemos ensaladas variadas con ingredientes frescos y proteínas vegetales como tofu o tempeh.

✓ Opciones específicas:

Tenemos en cuenta las necesidades de aquellos con intolerancias o alergias alimentarias. Ofrecemos opciones sin gluten, sin lactosa o sin frutos secos, entre otras. Nuestros alimentos son preparados y manipulados siguiendo todas las medidas de seguridad para evitar la contaminación cruzada.

✓ Opciones saludables:

También tenemos opciones para aquellos que prefieren alimentos más ligeros o saludables. Ofrecemos una variedad de frutas frescas, vegetales crudos y dips saludables, así como también opciones de barras de cereales, yogures y smoothies.









Servicio de catering

Comida para matrimonio



Nuestro **catering** es una opción para las empresas y/o personas que desean ofrecer alimentos de calidad y una experiencia gastronómica profesional durante reuniones, conferencias, seminarios u otros eventos de la empresa.

Nuestra comida para matrimonio implica no solo la entrega de comida, sino también servicios adicionales como la decoración de los alimentos, la disposición de mesas y sillas, la vajilla y cubiertos, así como la presentación general del área de comida.

Ofrecemos un menú variado y adaptado a las necesidades y preferencias de los clientes, incluyendo opciones vegetarianas, veganas o sin gluten.

[Ver más](#)





Opciones de
refrigerios para



ofrecer en tu empresa

Sin problema, aquí tienes algunas opciones de refrigerios para impresionar en el ámbito empresarial:

- **Bandejas gourmet:** Ofrecer una variedad de bandejas con quesos finos, embutidos de calidad, frutas frescas y panes artesanales puede ser una excelente opción para sorprender a los invitados.
- **Estaciones de comida temáticas:** Crear estaciones de comida temáticas, como por ejemplo una estación de sushi o una estación de tapas, puede darle un toque especial al evento y dejará gratamente sorprendidos a los asistentes.
- **Coffee break personalizado:** Planificar un coffee break con bebidas calientes de alta calidad, como cafés gourmet y té especiales, acompañados de mini pasteles y bocadillos delicadamente presentados, puede marcar la diferencia en cualquier reunión empresarial.
- **Refrigerios saludables:** Cada vez más personas buscan opciones saludables, por lo que ofrecer refrigerios saludables como frutas frescas, smoothies naturales y opciones de snacks bajos en calorías puede ser muy valorado en el ámbito empresarial.
- **Postres innovadores:** Sorprender a los asistentes con postres innovadores y creativos puede alegrar cualquier reunión. Por ejemplo, se pueden ofrecer miniaturas de postres como macarons, shots de mousse o tartas individuales.





Desayunos corporativos

Diseñamos **refrigerios empresariales** saludables y atractivos para tus empleados es una excelente forma de promover un ambiente de trabajo saludable y contribuir al bienestar de tu equipo.

1. **Incorporamos alimentos frescos y naturales:** Optamos por incluir frutas, verduras, frutos secos, semillas y opciones bajas en grasas saturadas y azúcares refinados. Estos alimentos brindan nutrientes esenciales y ayudan a mantener la energía durante el día.
2. **Ofrecemos variedad:** Proporcionamos una variedad de opciones tanto dulces como saladas para satisfacer los diferentes gustos y necesidades de tus empleados. Incluye opciones vegetarianas y veganas para aquellos que sigan una dieta específica.
3. **Optamos por alimentos integrales:** Los alimentos integrales, como panes, cereales y pasta integrales, contienen más fibra y nutrientes que sus contrapartes refinadas. Estos alimentos ayudan a mantener la sensación de saciedad y a regular el nivel de azúcar en la sangre.
4. **Evitamos alimentos procesados y ultraprocesados:** Los alimentos procesados suelen ser altos en grasas trans, azúcares añadidos y aditivos artificiales. En su lugar, elige opciones



caseras o productos con ingredientes mínimamente procesados.

5. **Promovemos la hidratación:** Además de ofrecer opciones de alimentos, nos aseguramos de tener agua fresca y potable disponible para tus empleados. También incluimos infusiones de hierbas, té sin azúcar y agua con sabor natural para variar las opciones.
6. **Presentamos atractivo:** La forma en que presentamos los refrigerios los hacen más atractivos para tus empleados. Utilizamos recipientes apropiados, colores llamativos y presentamos los alimentos de una manera apetitosa.

[Ver más](#)



Conoce nuestra galeria y las opciones que ofrecemos

[Ver menú](#)





Comunicate con nosotros

ATENCIÓN POR
WHATSAPP



Copyright © 2026 Refrigerios Empresariales Bogotá

Powered by Refrigerios Empresariales Bogotá

