

EVENTOS DE CATERING



Proceso de Compra



- ✓ Solicita a tu asesor información de los servicios a requerir, indicando FECHA, HORA, LUGAR DE EVENTO Y CANTIDAD DE PERSONAS.
- ✓ Reserva con UNA SEMANA DE ANTICIPACIÓN (días hábiles) con el 50% del total de la compra según cotización, el saldo recibimos el día del evento cuando estemos listos con el montaje en EFECTIVO o TRANSFERENCIA SOLO PICHINCHA. (se entiende como pago solo los valores acreditados en la cuenta)
- ✓ También puedes pagar con tarjeta de crédito, para esto tendrá el incremento del 10% por comisión. Los anticipos son necesarios con depósito acreditado y los saldos puedes cancelar con tarjeta, para esto debes anticipar a tu asesor tu forma de pago.
- ✓ DATOS BANCARIOS: OLGA OCHOA GRANDA, cédula 1600124174, BANCO PICHINCHA CUENTA DE AHORROS No.2203595668, pedidos@entresalycanela.net

ENVIAR DATOS PARA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA:

- ✓ RUC O CÉDULA, DIRECCIÓN, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO

RECOMENDACIONES

1. Atendemos entregas y eventos desde 25 personas
2. No incluye Logística o movilización, se cobra adicional según distancia
3. Solicitamos el lugar adecuado limpio para manipular alimentos, en la que se disponga de energía eléctrica y agua potable en los eventos de platos fuertes
4. Solicitamos dos mesas tableros como base para 25 personas, para poder realizar nuestro emplatado y desarrollo del servicio.
5. Te sugerimos la adquisición de botellones de agua, para poder servir a los invitados que solicitan antes y después del catering para eventos de platos fuertes
6. En el caso de necesitar servir bebidas alcohólicas, debe manifestar a su asesor para que le cotice un salonero adicional, ya que no incluye éste servicio en el paquete.
7. En el caso de necesitar servir alimentos que no sean de nuestro servicio, es necesario la coordinación con su asesor para el alquiler de menaje y el adicional por el servicio de saloneros. Solo incluye nuestros servicios.
8. Solicitamos por favor, parqueadero para nuestro montaje, desmontaje y permanencia. Tiempo aproximado en evento 4 horas.
9. Le recordamos que el pago del saldo, lo recibimos antes de nuestra salida del evento.



EVENTOS **BREAK, REFRIGERIOS**

EVENTOS BREAK, REFRIGERIOS

INCLUYE, SERVICIO:

- ✓ Mínimo atendemos desde 25 personas
 - ✓ Un aperitivo tamaño personal (al escoger)
 - ✓ Dos aperitivos tamaño bocadito. (al escoger)
 - ✓ Estación de bebidas calientes como: café, leche o té
 - ✓ Estación de bebidas frías como gaseosa y agua natural
 - ✓ Vajilla en platos postres
 - ✓ Cristalería en vasos para bebidas frías
 - ✓ Tazas con platillo y cucharita hasta 30 personas
 - ✓ Vasos térmicos para bebidas calientes desde 30 personas
 - ✓ Menaje completo en charoles, tapetes, jarras, cafeteras etc.
 - ✓ Servilletas de papel
 - ✓ Atención profesional de saloneros de una a dos horas
 - ✓ Mantelería para montaje de nuestros servicios
 - ✓ Montaje y desmontaje de nuestros servicios
 - ✓ Logística de evento
- NO INCLUYE MESAS.**



EVENTOS BREAK, REFRIGERIOS

ESCOGER UN APERITIVO PERSONAL

- ✓ Sandwich de jamón y queso pan sanduchero
- ✓ Sandwich de pollo
- ✓ Empanada de carne
- ✓ Empanada de pollo
- ✓ Empanada de queso
- ✓ Humita

ESCOGER DOS APERITIVOS TAMAÑO BOCADITO

- ✓ Conito relleno de manjar de leche
- ✓ Tartaleta de crema y frutas
- ✓ Pastel de chocolate relleno de frutilla con frosting de café
- ✓ Mini hamburguesa
- ✓ Volován de pollo
- ✓ Mini sándwich de jamón y queso
- ✓ Volován de camarón
- ✓ Volován de tocino
- ✓ Empanada de carne

(SOLO SE PUEDE ESCOGER UNA VARIEDAD DE VOLOVÁN)



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR



EVENTO EMPRESARIAL 200 PERSONAS



REFRIGERIOS EXPRESS

INCLUYE, ENTREGA EN EMPAQUE:

- ✓ Mínimo atendemos pedidos de 25 unidades
- ✓ Un aperitivo tamaño personal (al escoger)
- ✓ Un bocadito de dulce (al escoger)
- ✓ Fruta picada en tres variedades con envase y tapa
- ✓ Bebida de frutas de 250 ml en envase
- ✓ Servilletas de papel
- ✓ Tenedor desechable
- ✓ Contenedor desechable para entrega individual

NO INCLUYE MOVILIZACIÓN. VALOR ADICIONAL SEGÚN DISTANCIA.



REFRIGERIOS EXPRESS

ESCOGER UN APERITIVO PERSONAL

- ✓ Sandwich de jamón y queso pan sanduchero
- ✓ Sandwich de pollo
- ✓ Empanada de carne
- ✓ Empanada de pollo
- ✓ Empanada de queso
- ✓ Humita

ESCOGER UN BOCADITO

- ✓ Conito relleno de manjar de leche
- ✓ Trufa de chocolate
- ✓ Galleta masa quebrada con chocolate



100 REFRIGERIOS PARA HOSPITAL EUGENIO ESPEJO



250 REFRIGERIOS PARA MISIÓN SCALABRINIANA





EVENTOS DESAYUNOS

EVENTOS DESAYUNOS

INCLUYE, SERVICIO:

- ✓ Mínimo atendemos desde 25 personas
- ✓ Un aperitivo tamaño personal (al escoger)
- ✓ Huevo revuelto dos unidades por persona
- ✓ Fruta de temporada en copa de 3,5 onz
- ✓ Estación de bebidas calientes como: café, leche y té
- ✓ Estación de bebidas frías como jugo pulpa de temporada
- ✓ Vajilla, cubiertos un tiempo
- ✓ Cristalería en vasos
- ✓ Tazas con platillo y cucharita
- ✓ Menaje completo en charoles, tapetes, jarras, cafeteras etc.
- ✓ Servilletas de tela
- ✓ Atención profesional de saloneros de una a dos horas
- ✓ Mantelería para emplatado
- ✓ Montaje y desmontaje de nuestros servicios
- ✓ Logística de evento

NO INCLUYE MESAS, SILLAS NI MANTELERÍA PARA INVITADOS.



EVENTOS DESAYUNOS

ESCOGER UN APERITIVO PERSONAL

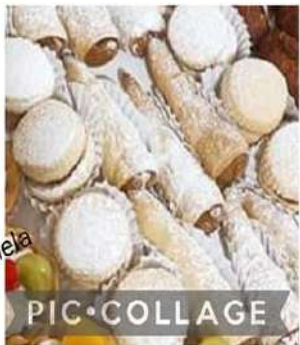
- ✓ Sandwich de jamón y queso pan sanduchero
- ✓ Sandwich de pollo
- ✓ Empanada de carne
- ✓ Empanada de pollo
- ✓ Empanada de queso
- ✓ Humita
- ✓ Tamal

ESCOGER UN BOCADITO

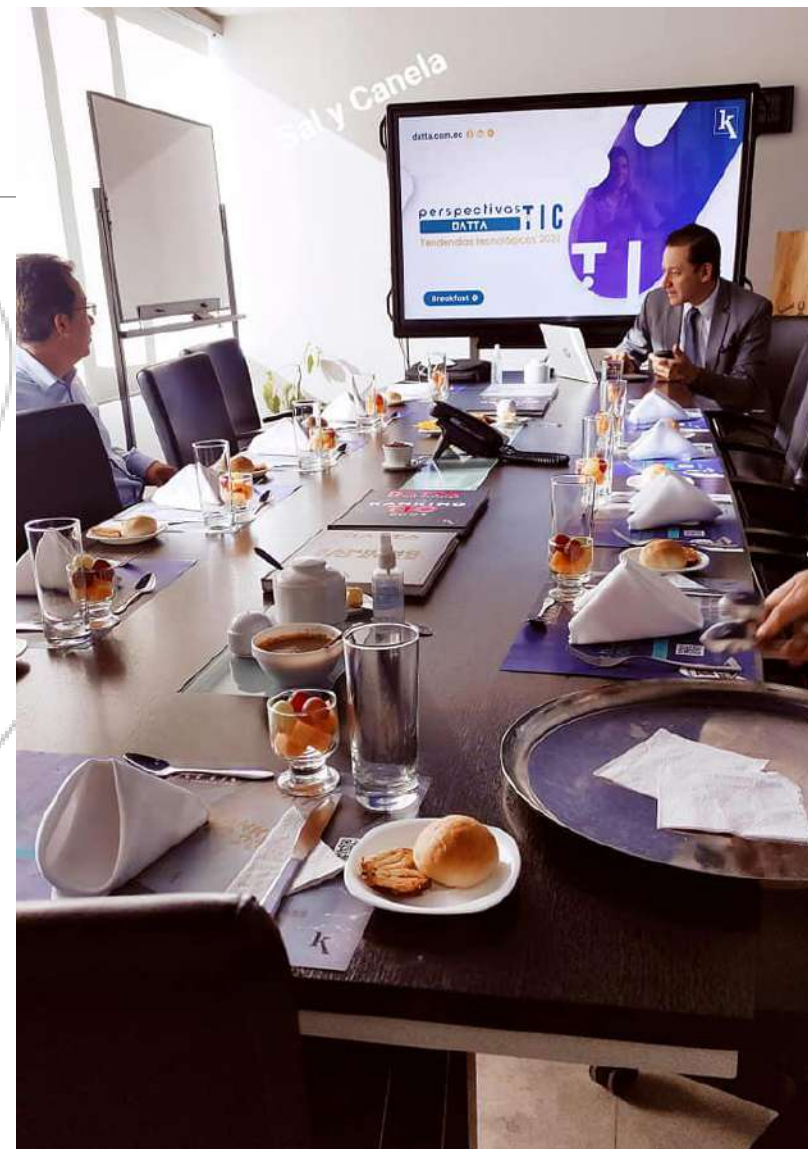
- ✓ Conito relleno de manjar de leche
- ✓ Trufa de chocolate
- ✓ Galleta masa quebrada con chocolate
- ✓ Tartaleta con crema pastelera
- ✓ Bolita de leche



EVENTOS VARIOS DE DESAYUNO



EVENTOS VARIOS DE DESAYUNO



EVENTOS VARIOS DE DESAYUNO





entre

PLATOS FUERTES

Salty & Canela

CATERING EXPRESS

INCLUYE:

- ✓ **Menú al escoger según el paquete (una proteína o dos proteínas)**
- ✓ **Salsa de ají**
- ✓ **Bandejas desechable de aluminio para el menú.**
- ✓ **Cortesía de 25 conitos con manjar, para Catering express de dos carnes.**

No incluye vajilla, saloneros ni mobiliario. SOLO ES ENTREGA.

NO INCLUYE LA MOVILIZACIÓN, SE COBRA ADICIONAL SEGÚN DISTANCIA

PAQUETE
CATERING EXPRESS

\$6,50 POR PERSONA UNA CARNE
\$8,50 POR PERSONA DOS CARNES

PARA PEDIDOS MAYORES A 100 PERSONAS, SOLICITA TU CORTESÍA

MENÚ CATERING EXPRESS

ESCOGER PROTEÍNA:

- Pollo a la cerveza (presa)
- Pollo al durazno (presa)
- Pollo a las finas hiervas (presa)
- Bistec de carne
- Chuleta de lomo de cerdo (salsas: cerveza, maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Lomo de cerdo (salsas: maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Filete de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Cordon bleu de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Pastel de carne (salsas de maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Medallón de pollo relleno (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)



MENÚ CATERING EXPRESS

ESCOGER UNA ENSALADA :

- Ensalada rusa con salsa golf
- Ensalada al huerto (lechuga , champiñones, queso mozzarella, jamón, tomate, vinagreta)
- Enrollado de verduras salteadas (pimientos rojo, verde, amarillo, jamón)
- Ensalada fresca (tomate Cherry, lechuga crespas, aros cebolla, rábanos, vinagreta)
- Ensalada fría (pasta tornillo, salsa golf, zanahoria, pasas y reposo de lechuga)
- Ensalada primavera (papa, zanahoria, arveja, perejil, pasas, uva, jamón, aderezo)
- Ensalada navideña (lechuga, uva, nuez, manzana, tomate Cherry, pasas, aderezo)
- Ensalada César (lechuga, pollo, pan molde, queso mozzarella, vinagreta)



MENÚ CATERING EXPRESS

ESCOGER UNA GUARNICIÓN :

- Papitas salteadas
- Papa pera
- Papa croqueta
- Arroz moro
- Arroz primavera
- Arroz verde
- Arroz colorado
- Arroz blanco
- Arroz amarillo
- Arroz con choclito





PAQUETE **CATERING TRADICIONAL**

\$12,50 POR PERSONA

PARA PEDIDOS MAYORES A 100 PERSONAS, SOLICITA TU CORTESÍA

CATERING TRADICIONAL

INCLUYE:

- ✓ Montaje de la vajilla a la mesas de invitados
- ✓ Bienvenida a invitados por parte de saloneros
- ✓ Un menú al escoger de una proteína (revisar menú, incluye salsa de ají en todos los menús)
- ✓ Bebidas Soft en gaseosas y agua natural durante el catering (no antes, ni después)
- ✓ Servicio de saloneros, atención profesional durante el catering.
- ✓ NO incluimos el pastel
- ✓ En el caso de que dispongas de pastel, te podemos servir como postre en el catering. Incluimos la vajilla y el servicio de saloneros. (se sirve seguido del plato fuerte)
- ✓ Mesas tableros capacidad para 10 personas
- ✓ Mantel blanco y cubre mantel color a elegir para mesas tableros
- ✓ Sillas Tiffany
- ✓ Lazo de color a elegir para sillas Tiffany
- ✓ Montaje y desmontaje de mesas y sillas (arreglar sillas y mesas en el salón vistiendo con su mantelería)

**EN EL CASO DE REQUERIR DOS PROTEINAS, EL COSTO ADICIONAL ES DE \$2,00 POR PERSONA
NO INCLUYE LA MOVILIZACIÓN DE MOBILIARIO, SE COBRA ADICIONAL SEGÚN DISTANCIA POR ENTREGA Y RETIRO (DOS VIAJES)**

MENÚ **CATERING TRADICIONAL**

ESCOGER UNA PROTEÍNA :

- Pollo a la cerveza (presa)
- Pollo al durazno (presa)
- Pollo a las finas hierbas (presa)
- Bistec de carne
- Chuleta de lomo de cerdo (salsas: cerveza, maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Lomo de cerdo (salsas: maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Filete de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Cordon bleu de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Pastel de carne (salsas de maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Medallón de pollo relleno (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Canelón de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Salón de carne relleno (salsas de maní, tamarindo o vino tinto)
- Filetmignon de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)



MENÚ CATERING TRADICIONAL

ESCOGER UNA ENSALADA :

- Ensalada rusa con salsa golf
- Ensalada al huerto (lechuga , champiñones, queso mozzarella, jamón, tomate, vinagreta)
- Enrollado de verduras salteadas (pimientos rojo, verde, amarillo, jamón)
- Ensalada fresca (tomate Cherry, lechuga crespas, aros cebolla, rábanos, vinagreta)
- Ensalada fría (pasta tornillo, salsa golf, zanahoria, pasas y reposo de lechuga)
- Ensalada primavera (papa, zanahoria, arveja, perejil, pasas, uva, jamón, aderezo)
- Ensalada navideña (lechuga, uva, nuez, manzana, tomate Cherry, pasas, aderezo)
- Ensalada César (lechuga, pollo, pan molde, queso mozzarella, vinagreta)



MENÚ **CATERING TRADICIONAL**

ESCOGER UNA GUARNICIÓN:

- Papitas salteadas
- Papa pera
- Papa croqueta
- Arroz moro
- Arroz primavera
- Arroz verde
- Arroz colorado
- Arroz blanco
- Arroz amarillo
- Arroz con choclito



SILLAS TIFFANY Y MESAS TABLEROS CON MANTELERÍA



SILLAS TIFFANY Y MESAS TABLEROS CON MANTELERÍA



PAQUETE
CATERING PLUS
\$14,50 POR PERSONA

PARA PEDIDOS MAYORES A 100 PERSONAS, SOLICITA TU CORTESÍA

CATERING TRADICIONAL

INCLUYE:

- ✓ Montaje de la vajilla a la mesas de invitados
- ✓ Bienvenida a invitados por parte de saloneros
- ✓ Servicio del brindis con bebida espumante, cristalería y atención de saloneros
- ✓ Un menú al escoger de dos proteínas (revisar menú, incluye salsa de ají en todos los menús)
- ✓ Tres variedades de bocaditos por persona como entrada en platos individuales
- ✓ Bebidas Soft en gaseosas y agua natural durante el catering (no antes, ni después)
- ✓ Servicio de saloneros, atención profesional durante el catering.
- ✓ NO incluimos el pastel
- ✓ En el caso de que dispongas de pastel, te podemos servir como postre en el catering. Incluimos la vajilla y el servicio de saloneros. (se sirve seguido del plato fuerte)
- ✓ En el caso de escoger como guarnición arroz, éste se servirá charoleado, no en el plato

NO INCLUYE MESAS NI SILLAS, EN EL CASO DE REQUERIRLO TE OFRECEMOS CON \$3.00 ADICIONAL POR PERSONA.

NO INCLUYE LOGISTICA, SE COBRA ADICIONAL SEGÚN DISTANCIA

MENÚ **CATERING TRADICIONAL**

ESCOGER DOS PROTEÍNAS :

- Pollo a la cerveza (presa)
- Pollo al durazno (presa)
- Pollo a las finas hierbas (presa)
- Bistec de carne
- Chuleta de lomo de cerdo (salsas: cerveza, maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Lomo de cerdo (salsas: maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Filete de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Cordon bleu de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Pastel de carne (salsas de maracuyá, tamarindo o vino tinto)
- Medallón de pollo relleno (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Canelón de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)
- Salón de carne relleno (salsas de maní, tamarindo o vino tinto)
- Filetmignon de pollo (salsas: bechamel, champiñones, vino blanco)



MENÚ **CATERING TRADICIONAL**

ESCOGER UNA ENSALADA :

- Ensalada rusa con salsa golf
- Ensalada al huerto (lechuga , champiñones, queso mozzarella, jamón, tomate, vinagreta)
- Enrollado de verduras salteadas (pimientos rojo, verde, amarillo, jamón)
- Ensalada fresca (tomate Cherry, lechuga crespas, aros cebolla, rábanos, vinagreta)
- Ensalada fría (pasta tornillo, salsa golf, zanahoria, pasas y reposo de lechuga)
- Ensalada primavera (papa, zanahoria, arveja, perejil, pasas, uva, jamón, aderezo)
- Ensalada navideña (lechuga, uva, nuez, manzana, tomate Cherry, pasas, aderezo)
- Ensalada César (lechuga, pollo, pan molde, queso mozzarella, vinagreta)



MENÚ CATERING TRADICIONAL

ESCOGER UNA GUARNICIÓN:

- Papitas salteadas
- Papa pera
- Papa croqueta
- Arroz moro
- Arroz primavera
- Arroz verde
- Arroz colorado
- Arroz blanco
- Arroz amarillo
- Arroz con choclito



ESCOGER TRES VARIEDADES DE BOCADITOS:

DULCE

- Tartaleta de crema y maracuyá
- Trufas de chocolate
- Tartaletas queso crema y frutilla
- Bolitas de coco
- Bolitas de leche
- Empanadas de piña
- Conitos rellenos con manjar
- Conitos con crema pastelera
- Alfajor masa chocolate relleno de manjar
- Tartaletas crema y frutas

SAL

- Empanaditas de carne
- Empanaditas de pollo
- Volován de crema y tocino
- Tartaleta crema y camarón
- Volován relleno de camarón
- Deditos de pollo
- Bolitas de carne
- Camarones envueltos
- Canapé de jamón y queso
- Mini canelón de pollo
- Choripan
- Canapé de tocino



TAMBIÉN TE OFRECEMOS **CON COSTO ADICIONAL:**

- ✓ **POSTRES EN COPAS DE 3,5 ONZ.**
- ✓ **ALQUILER DE MESAS CON MANTELERÍA**
- ✓ **ALQUILER DE SILLAS CON LAZO**
- ✓ **ALQUILER DE CARPAS CON Y SIN PAREDES, LÁMPARAS**
- ✓ **ALQUILER DE PISTA DE BAILE**
- ✓ **ALQUIER Y DECORACIÓN DE CORTINAJE EN CARPAS**
- ✓ **AÑQUILER Y DECORACIÓN CON GLOBOS**
- ✓ **RECUERDOS EN VELAS AROMÁTICAS SEGÚN EVENTO**
- ✓ **DETALLES CON PERSONAJES DISFRAZADOS DE OSITOS, ARREGLOS PERSONALIZADOS.**
- ✓ **DISCO MÓVIL, AMPLIFICACIÓN, SONIDO, AUDIO**
- ✓ **ARREGLOS FLORALES**

POSTRES \$2,00 LA UNIDAD **(INCLUYE COPA DE CRISTAL 3.5 ONZ. Y CUCHARITA POSTRE)**



FRUTILLAS CON CREMA



MOUSSE DE CHOCOLATE Y OREO



MOUSSE DE LIMON PRESENTACION 5 ONZ.



MOUSSE DE CHOCOLATE Y
MARACUYA



CHEESCAKE DE FRUTILLA



BROWNIE CON DULCE DE LECHE, GANACHE
Y MERENGUE



TIRAMISU

POSTRES \$2,00 LA UNIDAD **(INCLUYE COPA DE CRISTAL 3.5 ONZ. Y CUCHARITA POSTRE)**



FANTASIA DE DURAZNO



MOUSSE DE CHOCOLATE FRUTAL Y CROQUITOS



DULCE DE TRES LECHE CON FRUTAS



LEMON PIE



MOUSSE DE CHOCOLATE Y PUDIN DE VAINILLA CON CHISPAS DE CHOCOLATE



MOUSSE DE FRUTILLA



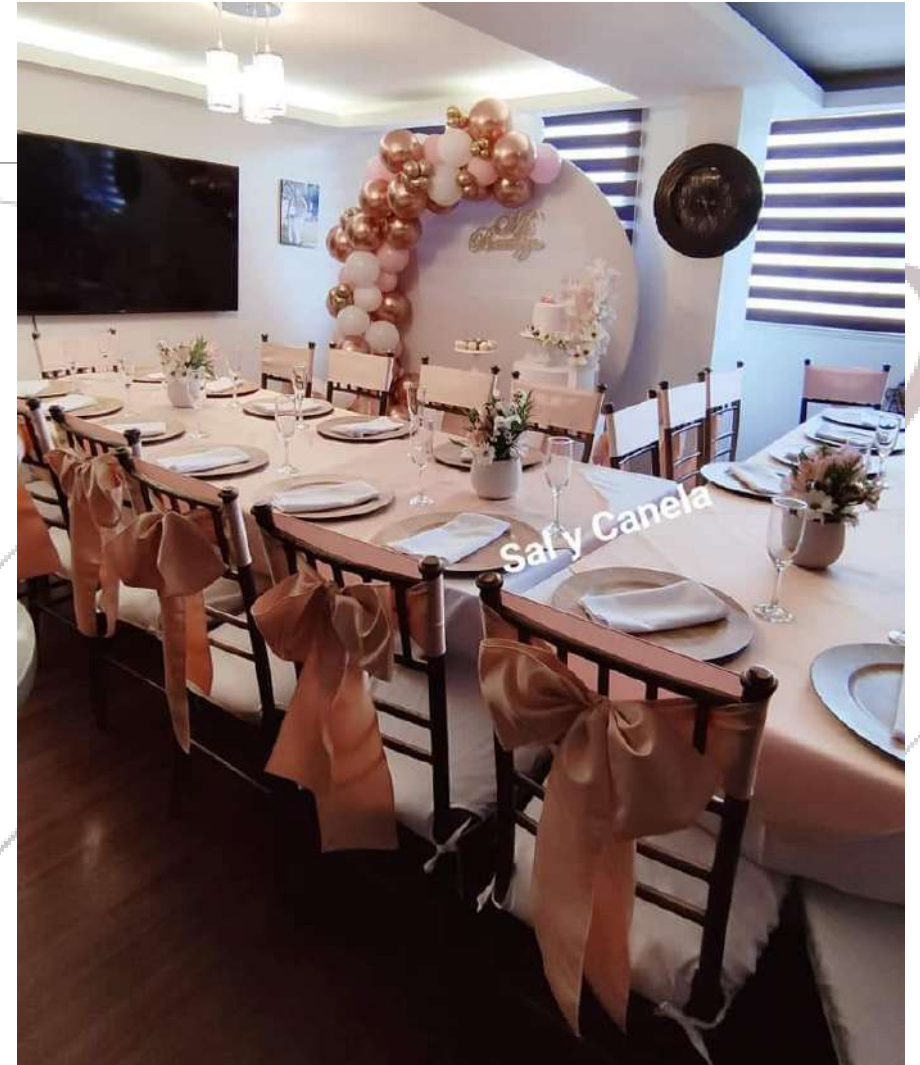
MOUSSE DE LIMON

PRECIOS POR ALQUILER DE MOBILIARIO

(Precios por unidad)

- | | |
|--|---------|
| ✓ MESA TABLERO CON MANTEL Y CUBRE MANTEL | \$10,00 |
| ✓ ARREGLO FLORAL REDONDO PEQUEÑO | \$6,00 |
| ✓ SILLAS TIFFANY | \$1,50 |
| ✓ LAZOS PARA SILLAS | \$0,15 |
| ✓ MONTAJE EN MANTELERÍA DE SILLAS Y MESAS (Valor, de acuerdo a cantidad de personas) | |
| ✓ MOVILIZACIÓN ENTREGA Y RETIRO DE MOBILIARIO (Valor de acuerdo a cantidad requerida y sector) | |
| ✓ Los montajes realizamos un día antes y los desmontajes y retiro del alquiler lo realizamos el primer día hábil | |
| ✓ Carpas, pista de baile cotiza con tu proveedor según medidas y lugar. | |

También puedes encargarte de vestir las sillas y mesas; así como desvestirlas para entregar al proveedor para que no incurras en costos adicionales.







Si requieres carpas, pista de baile, mesas cocteleras; también disponemos.
Consultar valores con los siguientes datos: CANTIDAD DE PERSONAS, LUGAR SI ES
PLANTA BAJA, TERRAZA, PISOS; CESPED O CEMENTO.

VELAS AROMATIZANTES



VELAS AROMATIZANTES



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON
CATERING)

DECORACIÓN BODA GIRASOLES

\$100,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON CATERING)

entre
**DECORACIÓN BODA
SENCILLO.**

\$55,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON CATERING)

entre

DECORACIÓN BAUTIZO COMPLETO

\$65,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON CATERING)

**DECORACIÓN
BAUTIZO SENCILLO**
\$55,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON CATERING)

DECORACIÓN GRADUACIÓN NIÑO

\$55,00

(no incluye banderas)



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON CATERING)

DECORACIÓN GRADUACIÓN ADULTO

\$55,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON
CATERING)

DECORACIÓN BABY SHOWER

\$55,00



DECORACIÓN MESA DE DULCES

(PRECIOS APLICA SOLO PARA PAQUETES CON
CATERING)

**DECORACIÓN
CUMPLEAÑOS**

\$55,00



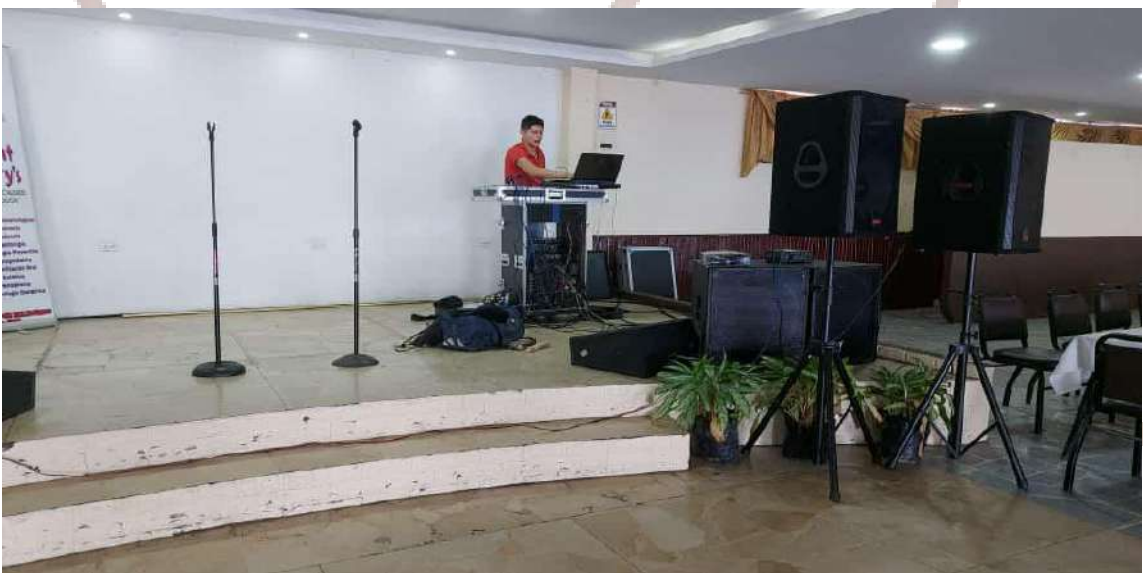
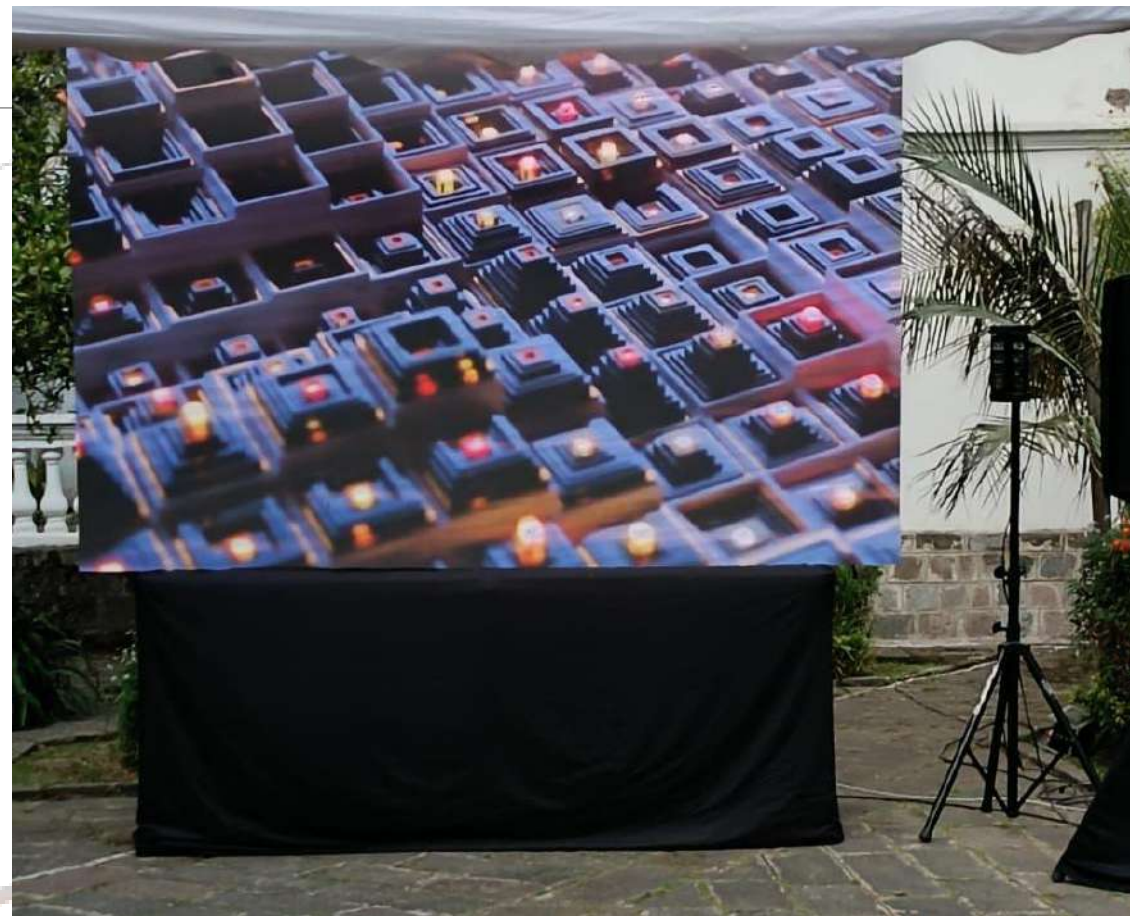
DECORACIONES CON FLORES NATURALES

- ✓ ARREGLOS DE FLORES ALARGADOS \$16,00
- ✓ CENTROS DE MESA REDONDO \$6,00
- ✓ FLORES PARA PEDESTALES \$35,00

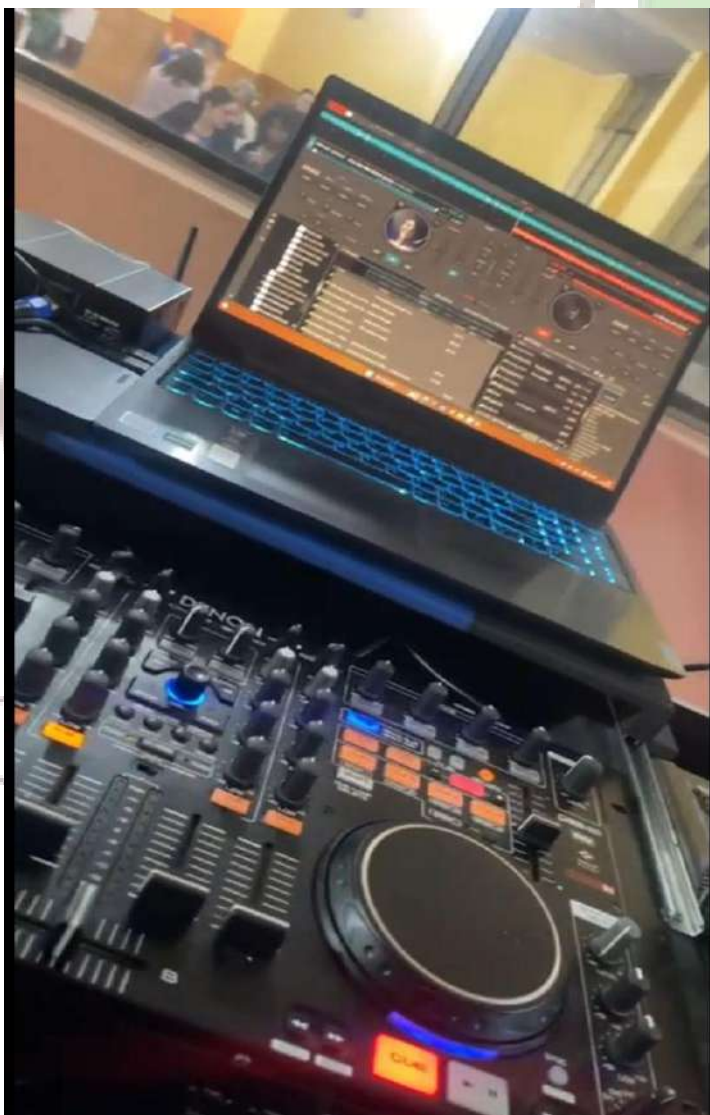
**NOTA: PUEDEN VARIAR LOS PRECIOS EN
TEMPORADA ALTA DE FLOR.**



VÍDEO, SONIDO Y AMPLIFICACIÓN



VIDEO, SONIDO Y AMPLIFICACIÓN



entre

GALERÍA DE EVENTOS
VARIOS

Sal y Canela

EVENTOS QUE HEMOS ATENDIDO CON PERSONALIDADES Y ARTISTAS INVITADOS



CATERING PARA EVENTO EX CANDIDATO PRESIDENCIAL BOLIVAR ARMIJOS



CATERING, 120 PERSONAS SUR DE QUITO



CATERING 110 PERSONAS, TUMBACO



CATERING 200 PERSONAS, UNIVERSIDAD CATÓLICA



CATERING PARA 150 PERSONAS EVENTO DE ANIVERSARIO EMPRESARIAL, CONOCOTO



CATERING VARIOS EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES



CATERING VARIOS EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES



EVENTOS VARIOS, PERSONAL CALIFICADO

