



IH catering  
by Marce\_Cocina\_

# Portafolio de Servicios y Menú 2024





IH catering

by Marce\_Cocina\_

Llevamos más de 15 años apoyando a empresas para que sus almuerzos y desayunos de trabajo tengan la calidad y el nivel que sus directivas y clientes corporativos requieren.

Organizamos y atendemos desayunos, almuerzos de trabajo, reuniones y coffee breaks.



Tenemos un servicio personalizado, lo que hace que sus eventos corporativos estén cuidados hasta en el más mínimo detalle.

Nuestra socia y chef @marcecocina, junto con su fundadora Inés Herrán, han seleccionado cuidadosamente los menús y personalmente atienden y están presentes en cada uno de los servicios. y personalmente atienden y están presentes en cada uno de los servicios.



Catering Empresarial



# Desayunos

**Todos nuestros desayunos vienen servidos con:**  
**Fruta fresca, jugo natural, variedad de panes con mantequilla y mermelada ,**  
**queso campesino, café, té o aromática.**

**Huevos en costra de parmesano**

Huevos revueltos con tomates secos y bocconcini sobre costra de parmesano.

Precio x persona.....\$45.000

**Tostada de aguacate con Salmón ahumado**

Precio x persona.....\$48.000

**Tostadas francesas con miel de maple**

Precio por persona.....\$44.000

**Waffle de pandeyuca con miel de maple.**

Precio x persona.....\$44.000

**Bowl de frutos rojos con granola casera y miel**

Granola de semillas casera servida con yogurt griego y miel

Precio por persona.....\$48.000

**Wrap de huevo con espinacas y tomates secos**

Precio x persona.....\$42.000

**Tostada con ensalada de huevo y tocineta**

Ensalada de huevo servida sobre pan de granos y tocineta acompañada de cremoso de aguacate.

Precio x persona.....\$45.000

**Huevos con champiñones y espárragos**

Huevos revueltos con champiñones, espárragos y queso feta sobre pan de masa madre.

Precio x persona.....\$48.000



**Huevos sobre Hashbrowns**

Huevos revueltos al gusto sobre un hashbrown de papa

Precio por persona.....\$45.000



*Tostada de aguacate con Salmón ahumado*

### Calentado

Con carne de res, cerdo o pollo, papa, arroz, lentejas o platanito maduro, acompañado con hogao.

Precio x persona.....\$45.000

con huevo.....\$48.000

### Quiche Loraine o de tomates y espinacas

Precio por persona.....\$42.000

### Huevos revueltos al gusto

Con opción de jamón y queso.- Champiñones.- Tocineta.- Tomate y queso.- Maiz o Pericos

Precio por persona.....\$44.000

### Sándwich de Croissant con huevos revueltos

Servido en un croissant con rodajas de tomate y rúgula

Precio x persona.....\$48.000



Estos son nuestros desayunos más pedidos, sin embargo, nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes.



Quiche Loraine x 12 px



Sandwich de huevo en croissant



# Menú Tradicional

Los menús tradicionales son servidos a la mesa cuidando cada detalle por nuestro personal calificado.

Son menús completos que incluyen entrada, plato fuerte y postre.

## Platos con Pollo

### **Entrada**

Carpaccio de Melón

### **Plato Fuerte**

Medallones de pollo relleno de espinaca y ricotta con salsa de tomates frescos

Puré de papa criolla

Ensalada fresca con espárragos

### **Postre**

Tiramisú

**Precio x persona.....\$65.000**

### **Entrada**

Ensalada Capresse sobre rúgula

### **Plato Fuerte**

Pechuga de pollo con salsa de mostaza y vino blanco

Arroz verde

Ataos de habichuelines con tocineta

### **Postre**

Obleas con arequipe

**Precio x persona.....\$65.000**

### **Entrada**

Crema de tomate, espinaca, arveja o champiñones

### **Plato Fuerte**

Milanesas de pollo al limón

Molde de papa gratinado\*

Ensalada de tomates uvalina y boconcini

### **Postre**

Mousse de chocolate

**Precio x persona.....\$65.000**



*Pollo con salsa de mostaza y vino*

**Entrada**

Espárragos frescos con aceite de oliva y parmesano

**Plato Fuerte**

Pechuga de pollo al horno con hierbas

Orzo con pesto de perejil y arvejas

Ensalada de tomatitos Cherry confitados y brotes frescos

**Postre**

Torta de almendras y duraznos

**Precio x persona.....\$65.000**



**Entrada**

Espárragos frescos con aceite de oliva y parmesano

**Plato Fuerte**

Pechuga de pollo con salsa cremosa de limón

Tomates rellenos con pure de papa y queso

Ensalada de rúgula y aguacate

**Postre**

Cuajada con Melao

**Precio x persona.....\$65.000**



**Los menús no incluyen bebidas.**

Los menús con gaseosa +\$3.000

Los menús con jugo natural +\$3.500



*Pollo cremoso al limón*



*Ensalada de tomates uvalina y bocconcini*



## Platos con Carne de Res

### **Entrada**

Carpaccio de zucchini y citricos

### **Plato Fuerte**

Lomo de res con salsa de champiñones o salsa de queso azul

Arroz con perejil

Ensalada con radicchio peras y nueces

### **Postre**

Muss de maracuya o curuba

**Precio x persona.....\$70.000**



### **Entrada**

Palmitos frescos del Putumayo parrillados

### **Plato Fuerte**

Lomo de res con mantequilla de ajo negro

Puré de papa

Ensalada de Kale y lentejas crocantes

### **Postre**

Crepes Suzette

**Precio x persona.....\$70.000**

### **Entrada**

Paté de pimientas o finas hierbas con mini tostaditas

### **Plato Fuerte**

Roast beef con mostazas

Papas criollas hasselback (en abanico)

Ensalada de cogollos con salsa cremosa de aguacate

### **Postre**

Tarta de almendras y duraznos

**Precio x persona.....\$70.000**



Pollo con salsa de mostaza y vino

**Entrada**

Crema de tomate o espinaca.

**Plato Fuerte**

Lomo de res a la plancha

Arroz basmati

Salteado de verduras al wok

**Postre**

Mousse de lulo o curuba

**Precio x persona.....\$70.000**

**Entrada**

Melón con prosciutto.

**Plato Fuerte**

Lomo de res a las pimentas

Arroz blanco

Ensalada fresca con queso feta

**Postre**

Milhoja

**Precio x persona.....\$70.000**

Nuestro mercado siempre es con productos de primera calidad.

Cuidamos que cada uno de los platos se prepare en el lugar del servicio para que esté fresco y caliente.



*Lomo de res con salsa de Mostaza*



*Ensalada con radichio, peras y nueces*

## Platos con Cerdo, Pescado y Mariscos

### **Entrada**

Carpaccio de Champiñones con rúgula

### **Plato Fuerte**

Lomo de cerdo con salsa de mostaza y romero

Arroz con ajonjolí

Ensalada fresca con quinoa

### **Postre**

Merengues con frutos rojos y crema

**Precio x persona.....\$68.000**

### **Entrada**

Carpaccio de Champiñones con rúgula

### **Plato Fuerte**

Lomo de cerdo con hierbas

Puré de papa

Ensalada de duraznos parrillados

### **Postre**

Tartaleta de limón

**Precio x persona.....\$68.000**

### **Entrada**

Sopita de espinacas

Salmón al horno con nueces

Puré de papa

Atados de habichuelines y tocineta

### **Postre**

Fresas al balsámico sobre helado

**Precio x persona.....\$70.000**

Siempre usamos pescados y mariscos de temporada.

Cuidamos cada una de nuestras materias primas, para servirle lo mejor.



*Lomo de cerdo con nueces y ensalada de duraznos parrillados*

**Entrada**

Humus con chips de pan pita.

**Plato Fuerte**

Salmón a la plancha

Papas al limón con orégano

Atados de habichuelines y tocineta

**Postre**

Muss de chocolate o maracuyá

**Precio x persona.....\$70.000**

**Entrada**

Ceviche de mango

**Plato Fuerte**

Arroz caldoso de camarones con chips de

Ensalada verde con vinagreta de cilantro

**Postre**

Tres leches

**Precio x persona.....\$68.000**

**Entrada**

Mozzarella y tomate con pesto

**Plato Fuerte**

Pescado blanco con salsa de vino blanco

Puré de papa

Ensalada verde con aguacate

**Postre**

Mousse de curuba con salsa inglesa.

**Precio x persona.....\$68.000**

**Entrada**

Melón con prosciutto.

**Plato Fuerte**

Pescado a la puttanesca (salsa a base de tomate con alcaparras y aceitunas)

Arroz basmati

Espárragos frescos

**Postre**

Milhoja

**Precio x persona.....\$68.000**



*Pescado a la puttanesca*



Menù de Trabajo

Los menús de trabajo están pensados para que sean completos y balanceados, ideales para reuniones de trabajo en donde no se quiere un domicilio y es necesario que el servicio sea ágil y profesional.

Estos incluyen plato fuerte y postre.

Pollo al horno

Ensalada de orzo con tomates Cherry, aceitunas y arvejas o ensalada César.

**Postre**

Tiramisú

**Precio x persona.....\$52.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$55.500**

Pollo Tikka Massala sobre arroz basmati y

**Postre**

Muss de Chocolate



**Precio x persona.....\$56.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$59.500**

Salmón con salsa teriyaki de la casa\*

Arroz basmati

Ensalada de pepino y aguacate

**Postre**

Tarta de limón

**Precio x persona.....\$56.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$59.500**

- También puede servirse con pollo

Roast beef con mostazas

Papitas sote

Ensalada de cogollos con salsa cremosa de aguacate

**Postre**

Crepes Suzette

**Precio x persona.....\$55.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$58.500**



Ensalada de orzo tomates cherry, aceitunas y arvejas



Menú Vegetariano y Típico

Ofrecemos alternativas vegetarianas y típicas para acomodarnos a las necesidades de nuestros clientes, siguiendo las tendencias actuales

### Menú Vegetariano



Risotto de orzo con champiñones.  
Ensalada verde con aguacate .

**Postre**

Tiramisú

**Precio x persona.....\$48.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$51.500**

Berenjenas glaseadas al estilo japonés  
Arroz de sushi

**Postre**

Tarta de limón

**Precio x persona.....\$48.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$51.500**

### Menú Típico



**Entrada**

Aguachile de camarón

**Fuerte**

Sopa de tortilla mexicana con pollo acompañada con maíz, aguacate, totopos, crema cilantro y queso

**Postre**

Arroz con leche

**Precio x persona.....\$52.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$54.500**

**Entrada**

Empanaditas Colombianas con aji

**Fuerte**

Ajiaco Santaferense

**Postre**

Cuajada con melao

**Precio x persona.....\$48.000**

**+ jugo o gaseosa.....\$51.500**



Risotto de orzo con champiñones





Refrigerios y Estación de café

**Llevamos a sus oficinas o lugar de trabajo el refrigerio que necesita para cualquier tipo de reunión. También montamos estaciones de café.**

Bowl de fruta fresca con opción de:

1. Quiche Lorraine
2. Muffin de jamón y queso
3. Pan de banano y tajada de queso campesino.

**Precio x persona.....\$22.000**

**+gaseosa. o jugo.....\$25.500**

Quiche Lorraine o de tomate y queso con ensaladita

**Precio x persona.....\$17.000**

**+gaseosa o jugo.....\$20.500**

Pastel de pollo con paquete de papas

**Precio x persona.....\$17.000**

**+gaseosa o jugo.....\$20.500**

Bowl de frutas con yogurt y miel

**Precio x persona.....\$17.000**

**+gaseosa o jugo.....\$20.500**

Tortilla española con Jamón serrano

**Precio x persona.....\$20.000**

**+gaseosa o jugo.....\$23.500**

Mini Sanduche de croissant de jamón y queso

**Precio x persona.....\$20.000**

**+gaseosa o jugo.....\$23.500**



*Refrigerios entregados en sus oficinas*



Servicios y Tarifas

# Tarifas meseros y servicios

- Mesero tarifa diurna x 4h .....\$110.000
- Hora adicional mesero diurna.....\$35.000
  
- Ayudante de cocina diurna x 4h.....\$90.000
- Hora adicional ayudante cocina diurna .....\$25.000

El ayudante de cocina siempre acompaña cualquier servicio.

- Transporte diurno  
desde la 26 hasta la 170 .....\$90.00
- Transporte nocturno  
desde la 26 hasta la 170.....\$140.00

Menaje

El menaje se cotizará según necesidades de cada evento.

## Notas

Los precios no incluyen impuestos. Estos se incluirán en la cotización y factura final.

Se cobrará INC (Impuesto Nacional al consumo) 8% sobre alimentos

Se cobrará IVA (Impuesto al Valor agregado) 19% sobre menaje

Los precios son una referencia, podrían tener modificaciones dependiendo del mercado y los productos de temporada.

Contamos con datáfono si el cliente así lo requiere.

## Contacto

Marcela Ocampo

Correo. marceoht@gmail.com

Cel. 3173007165