



## **Menúes EXCLUSIVOS para EMPRESAS 2011. ADULTOS.**

A CONTINUACIÓN ENCONTRARÁN LOS MENÚES ESPECIALMENTE DISEÑADOS para actividades empresariales. CUALQUIER MENÚ que elija INCLUYE UNA bebida, UNA entrada y UN postre.

### **Opciones de entradas, bebidas y postres.**

(Una) Entrada Libre elección entre tres opciones diferentes:

- 1- Una empanada de carne o queso. (Unidad).
- 2- Patacón con queso. (Unidad).
- 3- Mazorca a la parrilla. (1/2 mazorca).

(Una) BEBIDA Libre elección entre cinco opciones diferentes:

- 1- Jugos Naturales.
- 2- Limonada Natural.
- 3- Gaseosas (Botella 350 ml).
- 4- Cervezas nacionales (Botella 350 ml.).
- 5- Agua en botella.

### **CADA PERSONA PUEDE ELEGIR LA BEBIDA QUE PREFIERA**

(Un) POSTRE Libre elección entre seis opciones diferentes:

- 1- Cuajada con melado, arequipe, dulce de fresa o de mora.
- 2- Fresas con crema.
- 3- Brownie con helado.
- 4- Helado de diferentes sabores.
- 5- Arroz con leche.
- 6- Oblea con arequipe o dulce mora o fresa.

DESCRIPCIÓN de LOS DIFERENTES platos FUERTES, recuerde que todas LAS OPCIONES INCLUYEN UNA entrada, UNA bebida y UN postre.



**TORO: \$ 48.000 pesos c/u**

**PARRILLADA 4 CARNES**

Lomo de res-Pechuga de Pollo-Costillitas de cerdo BBQ-  
Chorizo-Rellena. Peso aprox. 450 grs.

**VACA: \$ 45.000 pesos c/u**

**PARRILLADA 3 CARNES**

Lomo de res-Pechuga de Pollo-Costillitas de cerdo BBQ. Peso aprox 400 grs.

**TERNERO: \$ 42.000 pesos c/u**

**PARRILLADA 2 CARNES**

2 Carnes Libre Elección entre las cuatro siguientes opciones:  
Lomo de res - Pechuga de pollo -  
Churrasco—Costillitas de cerdo BBQ. Peso aprox 350 grs.

**GANZO: \$ 39.000 pesos c/u**

**PINCHOS**

Dos pinchos (lomo de res-Pechuga pollo o mixto).  
Peso aprox 320 grs.

**OVEJA: \$ 39.000 pesos c/u**

**CHURRASCO**

Opcional gratinado \$ 1.250 pesos adicional.  
Peso aprox 450 grs.

**CANARIO PRIMAVERA: \$ 43.000 Pesos c/u**  
**Lomo especial**

Tres medallones de lomo de res.  
Opcional salsa de Mostaza-Pimienta-Ciruela-Champiñones-Encebollado.  
Peso aprox 350 grs.

**VENGALI: \$ 39.000 Pesos c/u**  
**Baby Beef**

Corte de lomo de res -Opcional Gratinado \$ 1.250 pesos adicionales.  
Peso aprox 350 grs.

**GORRION: \$ 37.000 Pesos c/u**  
**Plato Vegetariano**

Puede elegir cuatro opciones de las siguientes preparaciones:

\*Berenjenas confitadas, suchi, arroz especial, verduras salteadas, champiñones al ajillo, tomate campestre y rollito mediterráneo. Entrada crema de vegetales.

**GUACAMAYA: \$ 36.000 Pesos c/u**  
**Hamburguesa**

de carne de res acompañada de queso,  
papas a la francesa y salsas.  
Peso aprox 320 grs.

**SALMÓN: \$ 47.000 Pesos c/u**

Corte de filete de Salmón con un peso aprox de 300 grs.  
Puede elegir una de las siguientes salsas: marinera, ciruela, mango, teriyaki, ajillo y sauco. Este plato viene acompañado de ensalada fría y puré de papa criolla.

**PAVO REAL: (Libre elección) \$ por definir c/u**

Plato a la Carta  
Libre Elección.





**Todos los platos de los diferentes menús,  
incluyen sin costo adicional dos acompañamientos de libre elección.**

**Lista de acompañamientos:**

**Papa Salada-Papa Criolla-Patacón-Aborrajados  
-Arepas de Choclo-Arepa Blanca-Yuquita Frita.**

**Todos los platos van acompañados sin costo adicional de 4 salsas,  
Chimichurri-Salsa  
Baby-Salsa BBQ y Aji.**

Recuerde que cada opción de plato fuerte incluye una bebida. Por comodidad les ofrecemos la unificación de los precios de las siguientes bebidas en caso de solicitar adicionales:

**Bebidas precio único \$ 3500 pesos c/u**

Cervezas Nacionales (botella)-Gaseosas (botella)-Jugos Naturales-

Limonada Natural (vaso de vidrio)-Agua en botella.

**PUEDE ADICIONAR AL MENÚ LAS BEBIDAS QUE DESEE.**

A CONTINUACIÓN ENCONTRARÁ DIFERENTES OPCIONES DE LICORES.

## LICORES

Opciones	Especificaciones	Presentación	Valor Unitario
<b>Aguardiente</b>	Néctar azul	Botella 750	\$62.000
	Néctar Rojo		\$ 62.500
	Néctar Club		\$ 62.500
	Antioqueño		\$ 62.500
<b>RON</b>	Viejo de Caldas	Botella 750	\$ 62.500
	Santafé Añejo		\$ 52.500
	Tres esquinas		\$ 50.000
	Bacardi		\$ 70.500
	Zacapa 23 años		\$ 199.000
<b>Vodka</b>	Absolut	Botella 750	\$ 105.000
	Smirnoff		\$ 90.000
<b>Ginebra</b>	Beefeater	Botella 750	\$ 125.000
	Tanqueray		\$ 125.000
<b>Whisky</b>	Chivas	Botella 750	\$ 170.000
	Buchanan's 12 años		\$ 170.000
	Old parr 12 años		\$ 170.000
	Sello Rojo		\$ 115.000
	Baileys		\$ 75.000



\*Si desea otro licor o la carta de vinos con mucho gusto se la enviaremos.

# Refrigerios para La Mañana, tarde, Noche o Madrugada.

Empanada (Carne o queso) unidad \$ 2.000 pesos c/u.

Patacón con o sin queso unidad \$ 2.500 pesos c/u.

Refrigerio sencillo: Una empanada o un patacón y una bebida de libre elección  
\$ 5.500 pesos c/u.

Sanduche Combinado: de jamón y queso, lechuga, tomate y salsas.  
Incluye Bebida de libre elección \$ 5.500 pesos c/u.

Caldito de papa con carne y arepita blanca: \$ 7.900 pesos c/u.

Agua de Panela o chocolate con queso \$ 7.500 pesos c/u.  
Incluye: Almojábana o pande yuca.

Canelazo: Agua de panela-Aguardiente- Canela \$ 7.000 pesos c/u.

Ensalada de Frutas: 5 Frutas diferentes, queso, crema de leche y miel.  
\$ 8.700 pesos c/u.

Opcional helado \$ 2.000 pesos adicional.

Copa de helado \$ 4.000 pesos c/u.  
5 diferentes de sabores para escoger,  
(Oblea con arequipe, vainilla, brownie, lulo o mora).

Pastel de carne - pollo o Palito de queso y una bebida  
de libre elección \$ 7.000 pesos c/u..

Picada, individual \$ 13.500 pesos c/u.  
Incluye: Chorizo, morcilla, papitas criollas, yuquitas, arepitas de choclo,  
Chunchullo y Chicharrones.

Crepes de sal o dulce \$ 13.500 pesos c/u.  
De sal: pollo o carne o espinacas. De dulce: Frutas.



Notas para tener en cuenta:



## LOS precios INCLUYEN IVA

- El servicio de los meseros e instalaciones no tienen ningún costo adicional.
  - En caso de solicitar vales para el control de bebidas, entradas o almuerzos el restaurante los suministrará sin ningún costo adicional.
  - La propina es voluntaria, no está incluida en el valor total.
  - Los menús ofrecidos son exclusivos para empresas, no son parte de nuestra carta.
  - Se destinará un lugar dentro de los diferentes salones del Restaurante, de acuerdo al número de invitados al evento y a la disponibilidad que tengamos en la granja para el día escogido.
  - Se podrá realizar una pre-reserva de cualquier fecha teniendo en cuenta la disponibilidad de acuerdo a las reservas ya existentes.
  - Para la confirmación de la reserva se pedirá una comunicación por escrito y la cancelación del anticipo del 50% sobre el valor total aproximado del evento. El anticipo deberá realizarse como mínimo 10 días antes de la fecha reservada, de lo contrario no tendrá validez la reserva.
  - Este menú solo aplica para empresas.
  - El horario para los eventos empresariales en la granja es de 9:00 a.m. - 9:00 p.m., si se requiere un horario diferente se deberá hacer la solicitud con anticipación.
  - Se podrá realizar cambios en los menús informándolos con 8 días mínimo de anticipación.
  - Se manejará un mesero por cada 20 a 25 personas aproximadamente.
  - Las instalaciones del restaurante cuentan con parqueaderos, con una capacidad aproximada de 350 vehículos, este servicio no tiene ningún valor adicional.
  - No se permite el ingreso de ningún tipo de alimentos ni bebidas.
  - El restaurante La Granja cuenta con decoración propia en cada uno de los salones, si se trae decoración externa a la del Restaurante deberá informarlo con anticipación para confirmarles la viabilidad. Se informara que tipo de decoración se admite.
  - Esta cotización es válida hasta el 31 de Diciembre de 2011.
- \*En caso de ser aprobada la presente cotización, les agradecemos autorizarla mediante Comunicación escrita vía mail.

**SERÁ UN PLACER REALIZAR SU EVENTO EN LA GRANJA.**

Cordialmente;  
Coordinación eventos.