



Portafolio empresarial

Alimentos y Bebidas 2026 · Centro de Convenciones Floresta



Experiencias llenas de sabor

Nuestra propuesta gastronómica tiene como objetivo acompañar tus encuentros, celebraciones y espacios de trabajo, **creando toda una experiencia alrededor de la mesa y generando momentos cercanos y memorables.**



Calidad, personalización

y atención al *detalle*

Desde la frescura de nuestros ingredientes hasta la dedicación de un equipo profesional comprometido, **nos aseguramos de que cada momento sea único**



Nuestros servicios



Desayunos



Refrigerios



Almuerzos & Cenas



Pasabocas



Repostería & Pastelería



Bebidas

Desayunos

Fotografías de referencia.





AMERICANO

Jugo de naranja, porción de queso. Elige entre: huevos revueltos o pericos. Omelette de tomate y cebolla, natural o jamón y queso. Bebida caliente, panecillos, mantequilla y mermelada.

ESPECIAL

Máximo 100.

Jugo de naranja, plato de frutas (2 variedades entre: piña, melón o papaya), huevos benedictinos con salsa de queso, tocineta, bebida caliente, panecillos, mantequilla y mermelada.

SANTAFEREÑO

Jugo de naranja, tamal, arepa, bebida caliente, panecillos, mantequilla y mermelada.

CRIOLLO

Jugo de naranja, calentado de carne con pasta, panes, bebida caliente, mantequilla y mermelada..

LIGHT

Jugo de naranja, bowl de frutas (fresa, banano, chía, granola, yogurt Finesse), porción queso campesino, galleta de avena.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.

CON PANNE COOK

Jugo de naranja, minipannecook relleno de huevos revueltos o pochados con champiñones con queso , bebida caliente.

BRIOCHE

Jugo de naranja, sandwich en pan brioche con huevo frito, jamón, queso, tocineta lechuga, tomate, pesto y bebida caliente.

RANCHERO

Jugo de naranja, huevos fritos o revueltos, 2 mini salchichas, panecillos, bebida caliente, mantequilla.

LIGERO

Jugo de naranja, wrap de jamón de pavo y queso , lechuga, bebida, caliente, shot de fruta, mermelada y mantequilla.

Para todas las opciones se requiere servicio de mesero.

Refrigerios

Fotografia de referencia.





REFRIGERIO EMPRESARIAL

Con jugo natural, néctar o gaseosa.



DE SAL

- Almojábana x3 uds.
- Carimañola de carne o pollo.
- Croissant de jamón y queso.
- Palito de queso.
- Pastel de carne o pollo.
- Pastel de espinaca.
- Empanada vegetariana x 2 uds.
- Empanada cachaca x 2 uds.
- Arepa de choclo con queso.
- Arepa boyacense.



*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



DE DULCE

- Mini croissant miel.
- Brownie.
- Mantecada
- Muffin sabor a elegir:
agraz, banano, cebara de chocolate blanco o negro, chips
de chocolate, frutos rojos o manzana.
- Pastel hawaiano.
- Pastel gloria arequipe.
- Pastel gloria bocadillo.
- Torta de zanahoria con uvas pasas.
- Torta de banano.
- Tronquitos de guayaba, arequipe x 1 uds.
- Croissant de cacao con avellana x 1 uds.
- Mini croissant frambuesa 2 unidades.
- Croissant chocolate 1 unidad.

REFRIGERIO EJECUTIVO

Refrigerios con jugo natural, néctar o gaseosa.

DE SAL

- Tortilla española.
- Vol au vent pollo.
- Vola au vent Stroganoff.
- Quesadilla de pollo y champiñones.
- Malla Vegetal x 1 uds.
- Envoltini Pizza Napoli.



DE DULCE

- Salpicón con helado.
- Quesadilla de arequipe, queso rallado y dulce de mora.
- Quesadilla de banano y chocolate.
- Trilogía de refrigerios.
- Rollo hojaldrado relleno con frambuesa y crema x 1 uds.



DE DULCE

- Mini bombón x 2 uds.
- Bombón chocolate, fresa, triple chocolate o natural x 1 uds.
- Mini donuts x 1 uds.



Fotografías de referencia.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



REFRI · ALMUERZOS

Todas las opciones vienen acompañadas de papa chip, jugo natural o gaseosa.

- Crepe de jamón y queso gratinado con salsa blanca.
- Club Sándwich (pollo, jamón, queso, huevo, tocineta y mayonesa). Max 100 pax.
- Burrito de pollo a la mexicana, relleno de pollo, guacamole y totopos.
- Sándwich croissant con jamón de pavo, queso y mayonesa.
- Sándwich ciabatta con lomo de cerdo y mayonesa.
- Sándwich en pan orégano de pollo con champiñón y mayonesa.
- Trío de sandwichitos (Pollo, atún y jamón).
- Wrap de jamón, queso sabana, queso crema, tomate y lechuga.
- Wrap lomo de cerdo, maíz, lechuga, queso y miel mostaza.
- Wrap oriental (con julianas de pollo y vegetales).
- Wrap pollo grillé con cebolla caramelizada, lechuga y reducción de balsámico.
- Sándwich caprese con pollo.
- Arepa de choclo con carne mechada + aguacate.
- Sándwich Filadelfia pan brioche roast beef.
- Sándwich al pesto pan brioche con pollo julianas con pesto rojo.
- Sándwich de atún pan con ensalda de atún y mayonesa de la casa , tomates.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

LONCHERITAS INFANTILES

- Brownie, fruta de mano y leche saborizada.
- Compota, fruta de mano, galletas de leche.
- Gelatina Boggy, banano y galleta Waffer.
- Muffin (cebra de chocolate, agraz o chips de chocolate), fruta de mano y jugo.
- Sándwich jamón y queso en pan tajado, fruta de mano y jugo.
- Alpinito, fruta de mano y galletas de leche.
- Nuggets de pollo + papa francesa+ jugo.
- Pincho de pollo + papa chips+ néctar.
- Sándwich de pollo y queso + fruta de mano + chocolatina

Diseñadas para niños de máximo 10 años.



REFRIGERIOS SALUDABLES

*Máximo 150.

- Confit de frutos amarillos con yogurt natural y granola*.
- Parfait de yogurt natural con trozos de fruta, queso campesino y salsa de mora*.
- Smoothie de fresa y avena (fresas, yogurt de fresa, leche deslactosada y avena), acompañado de barra de cereal o galleta*.
- Smoothie de mango y banano (mango, banano, yogurt natural, leche deslactosada y avena), acompañado de barra de cereal o galleta*.
- Bowl de fruta de temporada, aderezados con yogurt y queso rallado.
- Kit caminante (botella de agua 300 ml., bocadillo veleño (2 unidades)) y fruta de mano de temporada.
- Bowl de pollo.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

Almuerzos & Cenas

Fotografías de referencia.



MENÚ EMPRESARIAL

MENÚ 1:

Cuarto delantero, arroz blanco, papa sour y verdura en julianas. **Postre:** Mousse de maracuyá.

MENÚ 2:

Costillas BBQ, papa criolla, arroz blanco y ensalada coleslaw. **Postre:** Torta de chocolate.

MENÚ 3:

Pernil de cerdo al horno, arroz a la cubana, papas al perejil y ensalada. **Postre:** Cheesecake de frutos rojos.

MENÚ 4:

Filete de pescado con salsa tártara, arroz con coco, patacón maduro y ensalada de aguacate. **Postre:** Mini milhoja.

MENÚ 5:

Filete de pechuga al Oporto con champiñones, puré de papa criolla y vegetales. **Postre:** Flan de caramelo.

MENÚ 6:

Churrasquito en bistec, papa en casco al romero, arroz verde y ensalada de aguacate. **Postre:** Leche asada.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.





Fotografías de referencia.

MENÚ EJECUTIVO

MENÚ 1:

Entrada: Aguacate a la mexicana.

Fuerte: Medallones de res a las dos pimientos, medallón de pollo, arroz con amapola y buque de verduras.

Postre: Flan de melocotón.

MENÚ 2:

Entrada: Tartar de aguacate con maíz y tocineta crocante.

Fuerte: Tournedó de lomo de res al brandy y suprema de pollo con chimichurri de tomate, acompañado de puré de papa con mantequillas y finas hierbas con guarnición de brócoli, zanahorias y champiñones glaseados.

Postre: Tiramisú.

MENÚ 3:

Entrada: Crema de choclo con lascas de queso parmesano.

Fuerte: Medallón de pollo relleno de tomate, queso y albahaca en salsa pomodoro, perril de cerdo asado, papas rostizadas con hierbas y ratatouille con vegetales.

Postre: Mazzine de frutas.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

MENÚ EJECUTIVO

MENÚ 4:

Entrada: Coctel de frutas tropicales.

Fuerte: Filete de salmón con salsa de mariscos, arroz blanco, ensalada de palmitos, tomate cherry y aguacate.

Postre: Torta de chocolate.

MENÚ 5:

Entrada: Crema pomodoro al pesto.

Fuerte: Mignon de pollo a la mostaza, medallón de res en salsa de miglace y arroz al perejil acompañado de ensalada acevichada.

Postre: Cheesecake de agraz.

MENÚ 6:

Entrada: Crema de mazorca con hogao.

Fuerte: Filete de corvina con salsa de maracuyá, arroz marroquí, ensalada de tabule con trigo y menta.

Postre: Mini profiteroles.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.



MENÚ VIP

MENÚ 1:

Entrada: Ceviche peruano con crema de ají amarillo, camote cocido y maíz tostado sobre mix de lechugas.

Fuerte: Salmón en salsa de camarones sobre risotto, con ensaladilla de tomates frescos.

Postre: Mousse de chocolate.

MENÚ 2 :

Entrada: Ensalada de jamón serrano con melón, queso parmesano y reducción de balsámico.

Fuerte: Lomo de res con mantequilla de romero acompañado con palmitos grillados, papas criollas con cebollas y pimentón caramelizado y salsa de carne.

Postre: Copa de merengón con fruta.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



MENÚ VEGETARIANO

MENÚ 1:

Entrada: Sopa de zanahoria y zapallo.

Fuerte: Paella de verduras.

Postre: Copa de fruta.

MENÚ 2:

Entrada: Sopa de verduras.

Fuerte: Espirales en salsa pomodoro con champiñones y verduras salteadas acompañado de falafel.

Postre: Copa de fruta.

MENÚ 3 :

Entrada: Causa vegetariana.

Fuerte: Canelones con soja texturizada.

Postre: Copa de fruta.

MENÚ VEGANO

Entrada: Ceviche de palmitos.

Fuerte: Arroz con tofu encebollado.

Postre: Copa de fruta.



MENÚ COLOMBIANO

(Elige la opción que más te guste y acompáñala con jugo gaseosa).

LECHONA

- Plato 500 g. Solicitud mínimo 60 pax.
- Plato 400 g. Solicitud mínimo 75 pax.
- Plato 300 g. Solicitud mínimo 60 pax.

PARRILLADA ESPECIAL

Baby Beef, pechuga de pollo, costillitas de cerdo, longaniza, arepa blanca, papa salada y guacamole.

PARRILLADA

Milanesa de cerdo, entrecote de chatas, pechuga de pollo, chorizo, papa salada y guacamole.

HAMBURGUESA ALCAPARROS

Carne de res de 150 gr. o filete de pechuga de 150 gr. con queso mozzarella, tocineta, jamón, ripio de papa, tomate, lechuga y guacamole acompañado de papa chips y gaseosa.

MAZORCADA

Tiernos granos de maíz acompañados de trozos de carne de res o trozos de filete de pechuga, chorizo, suero costeño, papa ripio, queso costeño, salsas, con papa chips y gaseosa.



TAMAL

- 450 g.
- 250 g.

MENÚ INFANTIL

Todas las opciones vienen acompañadas de fruta de mano, postre, bebida y jugo o gaseosa (dirigido para niños máx. hasta los 10 años).

MENÚ 1:

Mini hamburguesa de res con queso doble crema, lechuga, tomate y salsas.

MENÚ 2:

Mini Perro (salchicha de res con queso doble crema, papa ripio y salsas) acompañado de papa francesa.

MENÚ 3:

Nuggets de pollo acompañados de papa francesa.

MENÚ 4:

2 presas de pollo acompañadas de papa francesa.

MENÚ 5:

Mini bowl con cama de arroz, acompañado de trocitos de carne de res y pollo con moneditas de plátano maduro.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.

Pasabocas

Fotografías de referencia.





DE SAL

- Cevichito peruano con leche de tigre.
- Empanada cóctel de pollo.
- Empanada cóctel de carne.
- Mini pincho capresse.
- Mini pincho mixto.
- Mini marranita de plátano.
- Mini vol au vent de camarón tití.
- Rollito de wraps de jamón y queso.
- Mini cóctel de camarón.
- Mini arepa con chorizo.
- Mini albondigas en salsa napolitana x 2 uds.
- Mini bruschettas de salmón en cama de crema agria con cebollín Máx. 500.
- Mini envoltini hojaldrado de salchicha.
- Mini raviolis mixtos en salsa pesto x 2 uds. Máx. 500.

- Mini mignon de res.
- Mini langostino parrillado sobre cama de guacamole y rodaja de cohombro Máx. 500.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

DE DULCE

- Mini repolla rellena de crema.
- Mini milhoja de arequipe.
- Mini panacota de frutos rojos.
- Mini tartaleta de chocolate.
- Mini salpicón de frutas.
- Mini vol au vent de arequipe y coco.
- Mini parfait.
- Mini pincho frutas.
- Mini eclair.
- Mini mouse de limón.

MESA SALUDABLE

- Variedad de pasabocas de sal y dulce Máx. 100.





TABLAS DE QUESOS

CINCO QUESOS Y CINCO CARNES

Queso búfala, queso Sabana, queso Holandés, queso doble crema, queso ahumado, jamón de cordero, jamón de pollo, jamón de cerdo, cábano, salami, frutas, aceitunas, y tostadas.

CUATRO QUESOS Y CUATRO CARNES

Queso búfala, queso Sabana, queso Holandés, queso doble crema, jamón de cordero, jamón de pavo, cábano, salami, frutas, aceitunas y tostadas.

TRES QUESOS Y TRES CARNES

Queso Sabana, queso Holandés, queso doble crema, jamón de cordero, cábano, salami, frutas y tostadas.



*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

Repostería & Pastelería



POSTRES ESPECIALES

MOUSSE

(Presentación molde para 8 porciones).

Sabores

- Mango.
- Maracuyá.

CHEESECAKE

(Presentación molde para 8 porciones).

Sabores

- Agridulce.
- Frutos rojos.
- Maracuyá.

TARTELETAS & POSTRES

- Mousse de frutas 10 uds.
- Tartaleta de frutas 8 uds.
- Brownie 6 uds.



Fotografías de referencia.

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

TORTAS

Precios por porción

TORTA DE AMAPOLA

Torta de masa blanca, semillas de amapola, relleno de fresa, mora y crema de vainilla.

TORTA DE ALMENDRAS

Torta de masa blanca, almendras, relleno de fresa, mora y crema de vainilla.

TORTA DE CHOCOLATE

Masa negra, rellena de ganache de chocolate, nueces y cobertura de chocolate.

TORTA MILKY WAY

Torta de masa negra decorada con crema de vainilla y chispas de chocolate, rellena de arequipe y nuez.

* El precio de venta de la torta, disminuirá de acuerdo con el número de porciones:

- 15 porciones
- 20 porciones
- 30 porciones en adelante

*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Precios por porción

TORTA SELVA NEGRA

Masa negra, rellena de ganache de chocolate, cerezas, cubierta de crema de chocolate y humedecida con licor de cereza.

TORTA TRES LECHES

Masa blanca mojada en salsa de tres leches y decorada con crema de vainilla.

PONQUÉ CEREMONIA PASTILLAJE

Precio por porción

Cubierto en pastillaje o crema de vainilla, masa negra envinada, con nuez, uvas y ciruelas pasas.



Fotografías de referencia.

Bebidas

Fotografías de referencia.



ESTACIÓN DE CAFÉ

Puedes solicitarla por medio día o jornada completa.

ESTÁNDAR PERMANENTE (4 horas - 8 horas)

Café, aromática, azúcar normal o light y crema no láctea.

EMPRESARIAL DÍA COMPLETO (8 horas)

Café, aromática de infusión, azúcar light o azúcar normal, crema no láctea, té twinings y agua.

EJECUTIVA DÍA COMPLETO (8 horas)

Café, infusión natural, azúcar light o azúcar normal, instacrem, té twinings, agua, colaciones y dulce.

Medio día: 10 colaciones y 4 dulces por persona.

EMPRESARIAL MEDIO DÍA (4 horas)

Café, aromática de infusión, azúcar light o azúcar normal, crema no láctea, té twinings y agua.

EJECUTIVA MEDIO DÍA (4 horas)

Café, infusión natural, azúcar light o azúcar normal, instacrem, té twinings, agua, colaciones y dulce.

Medio día: 5 colaciones y 2 dulces por persona.



TERMOS

- Café con leche (25 vasos aprox. 4 oz).
- Chocolate (25 vasos aprox. 4 oz).
- Tinto (25 vasos aprox. 4 oz).



*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



BEBIDAS

- Botellón de agua 20 lt.
- Agua Cafam 300 ml.
- Agua con y sin gas 600 ml.
- Gaseosa botella 300 ml.
- Jugo sabores 210 ml.
- Té Hatsu 200 ml.
- Jugo en caja 200 ml.
- Gaseosa 2.5 ml.



Bebidas frías • Sodas artesanales

- **Naranja y romero** Jarabe de frutos rojos con soda aromatizado, rodaja de naranja, gotas de limón y romero.
- **Maracuyá** Jarabe de maracuyá con soda aromatizado, rodaja de limón, zumo de limón y hierbabuena.



*Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

LICORES

Vino tinto botella.

- **Santa Rita 3 Medallas** Cabernet Sauvignon
- **Lazo** Merlot
- **Gato Negro**
- **Finca las Moras**
- **Ramón Bilbao** Crianza.

Vino blanco botella.

- **Gato Negro**
- **Finca las Moras**
- **Ramón Bilbao** Reserva Verdejo.
- **Lazo** Sauvignon
- **Santa Rita 3 Medallas** Sauvignon blanco.

Vino rosado botella.

- **Santa Rita 3 Medallas** Rosé.

* El exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

* Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE + botella.

- **Barón Rothberg.**
- **Frezzcanti.**

LICORES

Whisky botella.

- **Buchanan’s** 18 años.
- **Buchanan’s** 12 años.
- **Chivas Regal** 12 años.
- **Johnnie Walker** Red Label.
- **Johnnie Walker** Black Label.
- **Old Parr** 12 años.

Crema de Whisky botella.

- **Baileys** 700 ml.

Tequila botella.

- **José Cuervo** Clásico.

* El exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

* Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.

Vodka botella.

- **Absolut.**

Ron botella.

- **Bacardí** · Limón.
- **Quimbaya** · Gold.
- **Caldas** · Añejo.





LICORES

Aguardiente botella.

- Néctar Azul · Botella.
- Néctar Verde · Botella.
- Néctar Verde · Litro.
- Antioqueño · Botella.

Cerveza en lata.

- Águila Light.
- Águila.
- Póker.
- Club Colombia Dorada.

* El exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

* Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.

LICORES

CÓCTELES (con licor).

- **Daiquiri de mango:** Ron añejo, zumo de limón, pulpa de mango con hielo frappe.
- **Dry Martini:** Ginebra, Vermouth seco y aceituna.
- **Margarita frutal:** Tequila, zumo de limón, frutos rojos, maracuyá..
- **Mojito Black:** Ron añejo, hierbabuena y zumo de limón.
- **Tom Collins:** Ginebra, sirope y zumo de limón.
- **Tequila Sunrise:** Tequila, zumo de naranja y granadina.
- **Piña colada:** Ron añejo, crema de coco, zumo de piña y limón.
- **Gin Tonic:** Ginebra, agua tónica, limón y romero.
- **Mimosa:** Vino espumoso y jugo de naranja.

CÓCTELES ALTERNATIVOS sin licor

- **Piña colada:** Helado de vainilla, jugo.
- **Agua fresca de piña y maracuyá:** Zumo de piña, pulpa de maracuyá y agua con gas.
- **Cóctel de frutos rojos:** Zumo de fresa y mora con un toque de naranja.
- **Cóctel tropical:** Trozos de kiwi y zumo de mango.
- **Mojito inglés:** Ginger, hierbabuena macerada y gotas amargas.

* El exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

* Las tarifas de los productos se encuentran gravadas con el impuesto al consumo por disposición del Gobierno Nacional.



Fotografías de referencia.

POLÍTICAS GENERALES DE SERVICIOS A&B

Las condiciones aquí descritas son identificadas, evaluadas, aceptadas y de cumplimiento obligatorio para todas aquellas unidades que soliciten servicios de Alimentos y Bebidas.

1. Portafolio A&B

- Los precios no incluyen servicio de transporte y meseros, estos deben contemplarse como adicional para todos los servicios.
- Alimentación empacada será entregada a temperatura ambiente.
- La presentación de los huevos para desayunos en catering será: Omelette.
- Menús ejecutivos y empresariales diseñados para máximo 300 personas, para eventos de 301 a más personas se debe validar propuesta con A&B
- Los productos aptos para servicio de catering o extramuros estarán diferenciados dentro del portafolio.

2. Tarifas Portafolio Empresarial

- Vigencia al 31 de enero de 2027.
- Están sujetas a modificación según comportamiento de los precios del mercado: (IPA) Índice de Precios de Alimentos.

3. Cotización

- Desde el momento en que se toma el requerimiento al cliente por parte del asesor o persona designada, se debe elaborar la cotización con base en la información del portafolio vigente y publicado.
- En caso de requerimientos especiales o adicionales al portafolio, se debe formalizar la solicitud de cotización enviado al siguiente correo:

▪ alimentosbebidastroconv@cafam.com.co ▪

- El Servicio de Alimentos responderá en un lapso de tiempo de 3 días hábiles según materia prima requerida, proceso de creación, elaboración y estandarización de receta nueva o cotización por parte de un proveedor externo.
- La cotización no implica reserva o confirmación del evento.

4. Confirmación de eventos

• La confirmación de servicio de alimentos y bebidas se realiza al Departamento Servicios de Alimentación directamente a los correos electrónicos relacionados:

Eventos Floresta y Catering:

• alimentosbebidascstroconv@cafam.com.co •

Eventos Club Campestre:

• aybclubcampestre@cafam.com.co • alimentosbebidascstroconv@cafam.com.co

Eventos Club Madelena:

• aybmadelena@cafam.com.co • alimentosbebidascstroconv@cafam.com.co

• **Las confirmaciones deben ser enviadas en horario de oficina de 7:00 a.m. a 3:00 p.m. lunes a viernes. Las agendas enviadas luego de las 4:00 p.m. se tendrán en cuenta a partir del día siguiente.**

- Cualquier solicitud que se refiera a modificación de la agenda deberá ser consultada y concertada con AyB en horario de oficina y con base a pedidos de materia prima pre-acordados.
 - Las cotizaciones sin confirmar no se tendrán en cuenta.
 - El único medio de confirmación de eventos es la agenda de NewPlan.
- Las pruebas de menú pueden ser solicitadas únicamente para eventos superiores a 100 pax y que tengan pendiente por confirmar únicamente la alimentación. Se ofrecerá prueba de menú para máximo 2 comensales, en caso de requerir más pruebas serán cobradas como adicional al evento. La prueba se debe programar y agendar con mínimo 15 días antes a la fecha del evento.

• **Tiempos de confirmación y cancelación de eventos:**

Nº Pax	Tiempo de confirmación antes de la fecha del evento	Tiempo de anterioridad para cancelación del evento
1 a 50	4 días hábiles	2 días hábiles
51 a 100	5 días hábiles	3 días hábiles
101 a 300	8 días hábiles	4 días hábiles
301 a 500 en adelante	15 días hábiles	7 días hábiles

• Nota: Cancelaciones extemporáneas serán debidamente cobradas de acuerdo con el perjuicio generado.

5. Descorche

- Debe estar previamente autorizado por parte de Servicios de alimentación.
- Tiene un cobro del 35 % sobre el valor total de la factura de licores o alimentos a ingresar.
- Como requisito debe ser presentada la factura de compra; Cada botella o caja debe contar con el respectivo estampillado según normas legales.
- En caso de incumplir alguna o ambas condiciones, no se permitirá el ingreso del licor.
- Para ingreso de tortas o licores se procederá a firmar de manera obligatoria el documento de exoneración de responsabilidad (FAYB.001) por parte de quien ingresa los mismos. El valor del descorche no incluye el servicio de mesero.

6. Alimentos no consumidos durante el servicio

- Alimentos y bebidas no consumidos durante el evento serán entregados al cliente final en su totalidad, según lo anterior no se reducirá el cobro por los mismos.
- Es de carácter obligatorio por parte de quien recibe los alimentos no consumidos durante el servicio diligenciar y firmar formato de exoneración de responsabilidad. **(FAYB.002).**

7. Servicio de mesero y/o personal de servicio:

- Para el servicio de mesero se debe tener en cuenta el tiempo que requiere el montaje, el durante y desmontaje del evento.
- Se debe tener en cuenta el personal que sirve la alimentación como mesero adicional y/o personal de servicio.



- A&B sugiere cantidad de meseros según tipo de servicio y cantidad de personas a atender. De ser confirmada una cantidad inferior de meseros, la responsabilidad del servicio será asumida por parte de quien define la misma.
- **Estándar sugerido:** Para servicio a la mesa 1 mesero para 20 personas. Utilizar en lo posible buffet para ahorrar meseros.
- Para refrigerio o buffet es 1 mesero para cada 50 personas.

8. Servicio de transporte:

- El servicio de transporte se factura adicional (Tarifa de recorrido en Bogotá o fuera de Bogotá) de acuerdo con el lugar del evento, volumen transportado, tiempo requerido y especificaciones de vehículo.
- Para el servicio de transporte se debe tener en cuenta el tiempo que requiere del cargue, recorrido y descargue del evento.

9. Servicio de meseros:

SERVICIO DE MESERO:
Servicio de mesero diurno (Turno Completo 7 horas)
Servicio de mesero diurno (Medio Turno 3,5 horas)
Servicio de mesero Floresta
Servicio de mesero nocturno, dominical y festivo (Turno Completo 7 horas)
Servicio de mesero nocturno, dominical y festivo (Medio Turno 3,5 horas)
Hora extra-servicio de mesero



Fotografías de referencia.

9. Servicio de transporte:

Fuera de Bogotá 3-6 horas	
DESTINO	
Mosquera	La Calera
Funza	Cajicá
Madrid	Tocancipá
Cota	Zipaquirá
Celta	Sopó
Chía	Fusagasugá
El Rosal	Chocontá
Facatativá	Girardot
Bojacá	Melgar

Servicio de transporte en Bogotá en modalidad Carry y NHR, con opciones refrigeradas y no refrigeradas para todo tipo de carga.

Contáctanos y creemos juntos las mejores
experiencias llenas de sabor



Asesores comerciales: 646 8000 · Exts. 1708 - 1219
Cra. 68 No. 90-88 · La Floresta, Bogotá D.C.