

ASA DOS

AL BARRIL

 STEVEN
CATERING

ENTRADA

(EVICHE DE PANCETA	\$ 20.000
DESGRANADO DE CHICHARRÓN	\$ 18.000
TACOS DE PANCETA	\$ 20.000
PIÑA ASADA	\$ 15.000

(Con helado de vainilla y hierba buena.)

ASADO AL BARRIL (TRADICIONAL) \$ 48.000

Panceta (100 gr.)
Bondiola o Costilla San Luis (100 gr.)
Punta de anca (100 gr.)
Pechuga de pollo al limón (100 gr.)
Papa criolla o plátano maduro
Arepá o mazorca
Pina asada
Guacamole
Salsa de la casa

ASADO CON SALMÓN \$ 45.000

ASADO FALAFEL \$ 30.000

*Los valores indicados son por persona



ASADOS AL BARRIL POR TIEMPOS OPCIÓN 1

PRIMER TIEMPO

Ceviche de chicharrón al barril, vegetales ahumados y tostones de plátano.

SEGUNDO TIEMPO

Costillas BBQ ahumadas acompañadas de mix de vegetales, crotones de pan, tomates Cherry, cebolla caramelizada y vinagreta.

TERCER TIEMPO

Láminas de punta de anca angus acompañado de champiñones portobello gratinado.

CUARTO TIEMPO

Láminas de pechuga ahumada al limón acompañado de papas criollas al romero.

\$ 80.000

Menaje: \$16.000 por persona
(Incluye platos, cuchillo y tenedor).

QUINTO TIEMPO

Piña ahumada caramelizada acompañada de helado y menta.



ASADOS AL BARRIL POR TIEMPOS OPCIÓN 2

PRIMER TIEMPO

Ceviche de chicharrón, vegetales ahumados y tostones de plátano.

SEGUNDO TIEMPO

Morrito ahumado en salsa demiglace acompañado de puré de papa criolla.

TERCER TIEMPO

Bondiola de cerdo ahumada acompañada de queso asado y mermelada de frutos rojos.

CUARTO TIEMPO

Costillas en salsa BBQ de whiskey acompañada de zanahorias baby, espárragos y mazorcas baby salteadas en aceite de ajonjolí tostado.

\$ 80.000

Menaje: \$16.000 por persona
(Incluye platos, cuchillo y tenedor).

QUINTO TIEMPO

Piña ahumada caramelizada acompañada de helado y menta.



PAGO 1

\$100.000 para reservar la fecha a la cuenta de ahorros Bancolombia #723-000033-99 a nombre ORREGO RAMIREZ SAS Nit 901-627-866.

**Eventos que sobrepasen \$1MM se separan con el 10% del total.

PAGO 2

El restante se cancela el día del servicio

- El servicio de asado al barril por tiempos se presta a partir de 10 personas en adelante dentro de la ciudad y 15 personas en adelante fuera de la ciudad.
- El precio es neto; libre de retenciones e impuesto al consumo del 8%. Si requieres facturación electrónica se sumará en el total de la cuenta. Por favor enviar los datos correspondientes de la empresa o persona natural: Razón social, Nit o cedula, dirección, teléfono y correo electrónico.
- Plato o bebida será cobrado adicional. El número de personas se debe confirmar máximo con tres días de anticipación hasta las 12 pm. No se aceptan cambios por menos personas el mismo día del evento.
- Se debe confirmar la hora exacta en la que se desea que se este sirviendo. De acuerdo a este horario se notificará nuestra hora de llegada.
- Tenemos una agenda por cumplir. Te pedimos mucha puntualidad. En el caso en que el evento se retrase por cualquier motivo y debamos esperar se cobrara \$30 mil por hora. Si nuestra agenda no nos permite esperar dejaremos servido.
- En el caso de cancelar o aplazar el evento por cualquier motivo dos (2) días antes o el mismo día del servicio no se realizará el retorno del pago N1 debido a que el evento tiene una logística previa.
- El servicio de chef en casa tiene un costo adicional de acuerdo al número de personas atendidas.
- El servicio de transporte es adicional y varía de acuerdo a la ubicación del evento. En caso de existir peajes se cobran adicional del rubro de transporte.
- En el caso de alergia hacia algún alimento por favor notificarlo.

STEVEN CATERING

Agradece tu referencia y pone a tu disposición el talento y experiencia de nuestro equipo de trabajo.

Atentamente:
Mónica Ramírez - Administradora

CONTACTANOS

📍 Cra. 8 # 4-55 / Barrio Villavicencio

📞 313-7934056

✉ steven catering.1@gmail.com

WWW.STEVENCATERING.COM

SÍGUENOS

📷 @steven catering_

📘 <https://www.facebook.com/steven catering pereira/>