



# PASABOCAS Y TAPAS

La venta mínima de Pasabocas es de 100 unidades en las cuales podrá tener hasta 4 diferentes variedades, el servicio incluye una mesa buffet decorada vintage para la exhibición de los mismos.

Pasabocas desde \$4.000

#### MOUSE SALADOS

- Maíz Cremoso: Delicioso Pasabocas cremoso a base de tocineta reducida con maíz y queso crema acompañado de 2 palitroques y decorado con Tomates Perlas.
- **Dúo Picante Dulce:** Fusión de Pesto Rojo Picante y Pesto Amarillo dulce a Base de Pimientos Finalizado en una Base de Queso Crema y albahaca, decoración con Palitroques
- **Verde Mediterraneo** Cremoso Pesto de albahaca acompañado de palitroques envueltos de jamón serrano

\$6.000

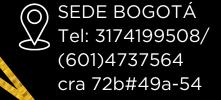




#### (EVICHES

- **Selva Fresca:** Ceviche a base de Palmito con Cebolla Roja, Mango, Maíz, Pimientos, Cilantro, un toque de Picante y la acidez de limón
- Crujiente Tradición: Ceviche de Chicharrón de Cerdo Crujiente con Cebollas, Pimientos, Cilantro, Aguacate, Maíz y Limón con láminas de Plátano
- Mar y Tierra: Ceviche tipo Coctel de Camarones con Cebollas, pimientos, Cilantro, Ají, Salsa Rosada

\$6.000











# PASABOCAS Y TAPAS

La venta mínima de Pasabocas es de 100 unidades en las cuales podrá tener hasta 4 diferentes variedades, el servicio incluye una mesa buffet decorada vintage para la exhibición de los mismos.

• Pasabocas desde \$4.000

#### TAPAS ESPAÑOLAS

- Mediterráneo Brillante: Rebanada Baguette Bañado en Aceite de Oliva Tostado en parrilla con una base de salsa Criolla de Cebollas y Pimientos en Reducción de Balsámico y Limón con un Montadito de Salami y Aceituna
- **Iberia Clásica** Rebanada de Baguette bañado en aceite de Oliva tostado a la Parrilla acompañado Queso Emmental y Chorizo español finalizado con una Uchuva y Tomate Cherry
- Roast Caramelo Rebanada de Baguette bañado en aceite de Oliva tostado a la Parrilla cubierto de Cebollas Caramelizadas con láminas de Roast Beef gratinado con queso Cheddar decorado con trozos de cebollines

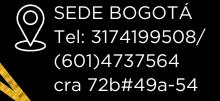




## MINI PANE COOK

- Cremoso Champiñón: Delicioso pan artesanal relleno de un cremoso pollo con champiñones gratinado con queso mozzarella
- Mar Ajillo: Delicioso Pan artesanal relleno de camarones salteados al ajillo gratinados en queso sabana
- Maple Bondiola: Delicioso pan artesanal relleno de un desmechado de bondiola de cerdo en salsa maple de cerveza club Colombia negra, con romero y ciruelas pasas

\$6.000





SEDE MEDELLÍN Tel: 3193425315/ (604)6122812 Cl 58a #39-55







# PASABOCAS Y TAPAS

La venta mínima de Pasabocas es de 100 unidades en las cuales podrá tener hasta 4 diferentes variedades, el servicio incluye una mesa buffet decorada vintage para la exhibición de los mismos.

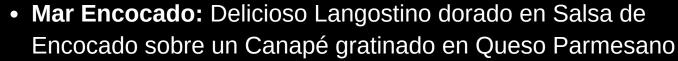
Pasabocas desde \$4.000

### PASABOCAS STREET FOOD

- Mini Hamburguesa con carne Angus, Queso Americano, Cebolla Caramelizada Lechuga y Tomate en Pan Brioche Artesanal
- Mini Sándwich de Bondiola BBQ Picante con Queso Cheddar, Lechuga y Tomate en pan artesanal
- Mini Choripán con Chimichurri Argentino
- Auténticos Taquitos de Bondiola al Pastor

\$6.000





- **Ternera Stroganoff:** Stroganoff de Ternera y Champiñones sobre un Canapé y una tostada de Parmesano.
- Delicatessen Azul: Canapé Relleno de un Cremoso de queso azul y espinacas con una decoración de Pistachos y arándanos (vegetariano)
- Veggie Delight: Canapé Relleno de proteína Vegetal Imitación Pollo y vegetales sobre una cama de queso tofu decorado con una hojuela de plátano

\$6.000



SEDE BOGOTÁ
Tel: 3174199508/
(601)4737564
cra 72b#49a-54



SEDE MEDELLÍN Tel: 3193425315/ (604)6122812 Cl 58a #39-55









(PASABOCAS Y TAPAS

La venta mínima de Pasabocas es de 100 unidades en las cuales podrá tener hasta 4 diferentes variedades, el servicio incluye una mesa buffet decorada vintage para la exhibición de los mismos.

Pasabocas desde \$4.000

# PASABOCAS DULCES TIPO MINI POSTRES

- Mouse de Maracuyá
- Pie de Limón Tiramisú
- Postre de Frutos Rojos
- Brownie con Helado
- Mini Wafle de Helado con Frutos Rojos
  \$5.000

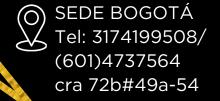




#### PASABOCAS LÍNEA ECONOMICA

- Pincho con Mix de Tomate Cherry, Hojas de Albahaca y Queso Burrata bañado en un Suave Pesto Cremoso (Vegetariano)
- Disfruta de una Salchicha envuelta de una Tocineta Bañada y Caramelizada en Maple de Miel Mostaza y Limón
- Mini Sandwich Capresse (tomate, queso, Albahaca)

\$4.000





SEDE MEDELLÍN Tel: 3193425315/ (604)6122812 Cl 58a #39-55



