

MENU BOQUITAS 2026 1.



Gastrolmpacto



Que son las boquitas?

Las boquitas es el pasabocas de mayor tendencia, son las consumidas y usadas en los eventos hoy. Son alimentos de 2 a 4 mordiscos. Son visualmente hermosos y dan una variedad exquisita en la mesa.

Que boquitas elegir?

Puedes elegir las boquitas que mas se adecuen a tu evento y a tus gustos. Minimo hacemos 20 unidades por tipo de boquita.

Que servicios adicionales puedo contratar?

Tenemos varios servicios adicionales para tu evento, los cuales eres tu quien decide si deseas o no contratarlos, es tu decisión.

- Domicilio
- Montaje y decoracion de mesa
- Meseros
- Equipos de calentamiento
- Equipos de frio
- Arcos de decoracion

Menu Boquitas saladas.

- Mini Burger de pulled pork con cama de coleslaw y pepinillos, pan de papa. \$8.500 U.
- Mini Burger de res con lechuga y tomate con pan de papa. \$8.500 U.
- Mini Burger de pollo con lechuga y tomate con pan de papa. \$8.500 U.
- Mini pizza de pollo. \$7.500 U.
- Mini pizza de jamon y/o piña \$7.500 U.
- Mini pizza de peperoni \$8.00 U.
- Mini pizza de napolitana con queso de bufala y albahaca \$8.500 U.
- Mini Hot Dog con lechuga y papa ripiada. \$7.000 U.
- Mini Hot Dog Mexicano y totopoS. \$7.000 U.
- Mini sanduche jamon, queso amarillo, lechuga y tomate. \$ 7.500 U.
- Mini sanduche de pollo en salsa de champiñones, lechuga y tomate en pan ciabatta \$8.500 U.



Gastrolmpacto

- Mini sanduche de pulled pork, lechuga y tomate en pan ciabatta \$8.000 U.
- Mini sanduche de jamon y queso, lechuga y tomate en pan ciabatta \$8.500 U.
- Mini sanduche de atun, lechuga y tomate en pan ciabatta \$8.500 U.
- Mini sanduche VIP de varios jamones y quesos y pan ciabatta \$9.500 U.
- Sanduche pan bolillo grande. \$18.000
- Sanduche pan ciabatta grande de jamon y queso. \$17.500
- Mini empanadas de queso ricotta y espinaca. \$6.500 U.
- Mini empanada de la casa de pollo y papa criolla \$6.500 U.
- Mini empanada de la casa con carne, arroz y cilantro.. \$6.500 U.
- Mini empanada de la casa con carne desmechada, platano maduro y queso costeño. \$6.500 U.
- Mini empanada vegetariana. \$8.000 U.
- Mini empanada de carne molida de la casa. \$6.500 U.

- Mini empanada de maiz de carne. \$5.500
- Mini empanada de maiz de pollo \$5.500
- Mini brocheta de pollo a la teriyaki. \$9.500 U.
- Mini brocheta de cerdo a la BBQ. \$9.500 U.
- Mini brocheta de cerdo a la miel mostaza. \$9.500 U.
- Mini brocheta de lomo de res. \$10.500 U.
- Mini Ceviche de Mango. \$8.000 U.
- Tapita española con Alioli de ajonjoli, jamon serrano y queso gouda. \$7.500 U.
- Tapita española con queso crema y dip de pimentones en reduccion. \$8.000 U.
- Montadito de queso crema y salmon ahumado \$8.000 U.
- Mini brocheta caprese \$7.000 U.
- Montadito de champiñones al ajillo y queso crema. \$8.000 U.

- Tapita de queso brie al horno con miel organica y pimentones ahumados. \$8.000 U.
- Mini burrito de jamon, queso cheddar y lechuga \$8.000 U.
- Mini burrito de pollo al pesto. \$ 8.000 U.
- Mini burrito de pollo a la mexicana. \$8.000 U.
- Mini burrito de cerdo a la mexicana \$8.000 U
- Mini burrito de pulled pork \$8.500 U.
- Mini burrito vegetariano. \$9.000 U.
- Mini Quiche de ropa vieja y platano maduro. \$8.500 U.
- Mini Quiche de pulled pork . \$8.500 U.
- Mini Quiche de queso ricotta y espinaca. \$8.500 U.
- Mini Quiche pimenton y queso cortado. \$8.500 U.
- Mini Quiche de atun y queso parmesano. \$8.500 U.
- Mini Quiche de jamon serrano. \$9.000 U.
- Mini Quiche de champiñones al ajillo . \$8.500 U.



Gastrolmpacto

- Mini Quiche de pizza de peperoni \$8.500 U.
- Mini Quiche de pollo a la teriyaki. \$8.500 U.
- Mini Quiche de res en reducción de vino tinto y corozo U. \$ 9.000 U.
- Mini quiche de salmon ahumado \$9.500 U.
- Mini quiche mexicano \$8.500 U.

**Recuerda que minimo
hacemos 20 boquitas por
tipo de producto.**

Menu Boquitas dulces.

- Mini Semifrio de limon con crema chantilli \$7.500 U.
- Mini Semifrio de maracuya con crema chantilli \$7.500 U.
- Mini Semifrio de mora con crema chantilli \$7.500 U.
- Mini arroz con leche cremoso \$7.000 U.
- Mini Brownie fudge con azucar impalpable \$7.000 U.
- Mini cupcake con buttercream de color seleccionado \$7.000 U.
- Mini cheesecake con fruta silvestre \$8.000 U.
- Mini tartaleta rellena de dulce de fresa y crema. \$7.500 U.
- Mini tartaleta de crema pastelera y Fruta decorada \$8.000 U.
- Mini tartaleta de cheesecake y arandanos \$8.000 U.
- Mini tartaleta de pie de limon y merengue suizo \$8.500 U.
- Mini Apple pie. \$8.500 U.



Gastrolmpacto

- Mini crem brule en tartaleta \$7.500 U.
- Mini tartaleta de crema de limon y merengue \$7.500 U.
- Mini tres leches en copita con crema chantilli \$7.500 U
- Mini merengon de fresa \$7.500 U.
- Mini Cinnamon Roll con frosting de queso \$7.500 U.
- Mini dona con glaseado \$6.500 U.
- Mini dona decorada \$7.500 U.
- Mini tiramisu con crema de cafe \$7.500 U.
- Mini fresas con crema. \$7.000 U.
- Mini tres leches con fresa. \$8.000 U.
- Gelatina en vasito con crema de limon. \$6.500 U.
- 2 Fresas recubierta de chocolate \$6.000 U.
- Pincho de mini pancaces con fruta. \$7.500 U.

Menu Boquitas tipicas.

- Mini tamalito \$7.500 U.
- Mini Arepas Boyacences. \$5.500 U.
- Mini Pandebonos con bocadillo. \$5.000 U.
- Mini pandebono sin bocadillo. \$5.500 U.
- Mini pan de yuca. \$5.000 U.
- Mini morcillitas con limon. \$5.500 U.
- Mini arepitas rellenas con hogao y queso. \$5.500 U.
- Mini arepitas rellenas de pollo. \$6.500 U.
- Mini arepitas rellenas de carne desmechada \$7.000 U.

Mesa de Cafe

Cafetera industrial con agua caliente, cafetera industrial con cafe premium, aguas saborizadas en dispensador, aromaticas variadas, azucar en sobre, stevia en sobre, agitadores, vasos de carton, vasos plasticos, servilletas.

Valor de la mesa hasta por hasta 5 horas x dia.

De 1 a 30 personas	\$280.000
De 31 a 60 personas	\$450.000
De 61 a 100 Personas	\$620.000
De 100 a 150 Personas	\$770.000

Si se toma servicio de mesa de cafe, debe incluirse el valor de montaje y desmontaje.

No incluye mesa, mantel, fuente de energia.

Las cafeteras deben estar en espacios abiertos y no guardadas en sitios donde el vapor afecte los elementos.



Gastrolmpacto

Costos Adicionales

- Transporte \$90.000* Dentro de Bogota.
- Montaje mesa cafe \$50.000 desmontaje \$50.000
- Montaje y decoración de una mesa \$180.000* si es mesa tematica \$230.000*
- Samovar Unidad \$60.000*
- Estación caliente unidad tipo buffet americano \$70.000*
- Mesero. \$105.000* por hasta 6 horas de evento*
- Mesa de 2 mts. \$65.000 por hasta 8 horas*
- Mantel Licra \$40.000 hasta por 8 horas*

*optativo

Condiciones

Para reservas es necesario realizar el pago del 50% del valor del contrato por anticipado y el dia del evento el saldo. No se monta ni se entrega si no esta el 100% cancelado.

Debido a nuestra agenda, solo tomamos un evento por dia.

Necesitamos parqueadero en el sitio para el día del evento de no tener se cobrara el valor del parqueadero.

No incluye mesas, sillas, vasos, cubiertos, platos, carpas, foodtruck, manteles ni nada especificado en la propuesta.

Fotos reales



Fotos reales



Como es un menu?

El menu lo puedes armar a tu gusto y necesidad, en este archivo te mostramos los diferentes componentes de carne de res, cerdo y pollo, acompañamientos, ensaladas y demás.

Que proteinas elegir?

Normalmente son 2 las proteinas que se dan en un servicio, pero una no esta mal si la acompañamos con una deliciosa guarnicion, un delicioso arroz y una buena ensalada.

Que servicios adicionales puedo contratar?

Tenemos varios servicios adicionales para tu menu, buffet, servir emplatado tambien es otra opcion

- Domicilio
- Equipos de buffet
- Equipos para entregar servido
- Equipos de calentamiento
- Equipos de frio

Pollo

- 120 grs de cordon bleu de pollo relleno de jamon y queso, con salsa de champiñones. \$15.500 U.
- 120 Grs de suprema de pollo a la parrilla con salsa de pimenton ahumado. \$15.500 U.
- 120 Grs de pollo en salsa de coco, cilantro y pimenton. \$15.500 U.
- 120 Grs de pollo empanizado suave, en salsa de naranja \$15.500 U.
- 120 Grs de pollo en salsa de champiñones. \$15.000 U.

Res

- 100 Grs de filet Mignon con tocinate y salsa demiglace con champiñones \$22.500 U.
- 125 Grs de muchacho relleno de res, con zanahoria, huevo, esparragos y tocineta. \$21.000 U.
- 100 Grs de lomo de res en medallon con salsa de corozo en reduccion de vino tino. \$24.000
- 100 Grs de lomo de res en medallon con salsa de mantequilla y esparragos. \$24.000

Cerdo

- 125 Grs de lomo de cerdo tipo cañon al chimichurri asado al horno con championes al ajillo y salsa de queso. \$14.500 U.
- 120 grs de pernil de cerdo al horno con salsa de ciruelas. \$14.000 U.
- 125 Grs de lomo de cerdo tipo cañon al chimichurri asado al horno con championes al ajillo y salsa de queso. \$14.500 U.
- 125 Grs de lomo de cerdo a la stroganoff y champiñones laminados. \$16.000 U.
- 125 Grs de lomo de cerdo a la miel mostaza. \$15.500 U.

Pescado

- 125 Grs de filete de bassa encocado. \$16.500 U.
- 125 Grs de filete de bassa al ajillo. \$16.500 U.
- 125 Grs de filete de bassa en salsa marinera. \$15.500 U.
- 125 Grs de filete de bassa empanizada con salsa de queso. \$15.500 U.
- 125 Grs de trucha a las finas hierbas. \$19.500 U.

Arroz

- Porcion de arroz aromatizado con almendras y frutos secos. \$8.500 U.
- Porcion de arroz con coca cola y arandanos deshidratados. \$8.500 U.
- Porcion de arroz oriental, con vegetales salteados y cebollin fresco. \$9.000 U.
- Porcion de arroz provenzal con hierbas aromaticas. \$8.500 U.

Guarnicion

- Porcion de Ensalada de papa rusa con perejil y mayonesa. \$8.500 U.
- Porcion de papa al horno en crema de brocoli y queso gratinado. \$9.000 U.
- Porcion de platano maduro a la tentacion. \$8.000 U.
- Porcion de papa al perejil. \$8.000
- Porcion de pure de papa rustico. \$8.000

Ensalada

- Porcion de ensalada de mezcla de lechugas, con tomate en cuartos y vinagreta de mango \$7.500 U.
- Porcion de ensalada de mezcla de lechugas, tomate cherry, crotones de pan y salsa cesar. \$8.000 U.
- Porcion de ensalada dtipo cole slaw. \$8.000 U.
- Porcion de ensalada de mexcla de lechugas asiaticas, tomate cherry, queso frito en cubos y pimentones. \$8.500 U.

Condiciones

Para reservas es necesario realizar el pago del 50% del valor del contrato por anticipado y el dia del evento el saldo. No se monta ni se entrega si no esta el 100% cancelado.

Debido a nuestra agenda, solo tomamos un evento por dia.

Necesitamos parqueadero en el sitio para El dia del evento de no tener se cobrara el valor del parqueadero.

No incluye mesas, sillas, vasos, cubiertos, platos, carpas, foodtruck, manteles ni nada especificado en la presente propuesta.