

# PORTAFOLIO



PIDELO, ARMALO Y DISFRUTA



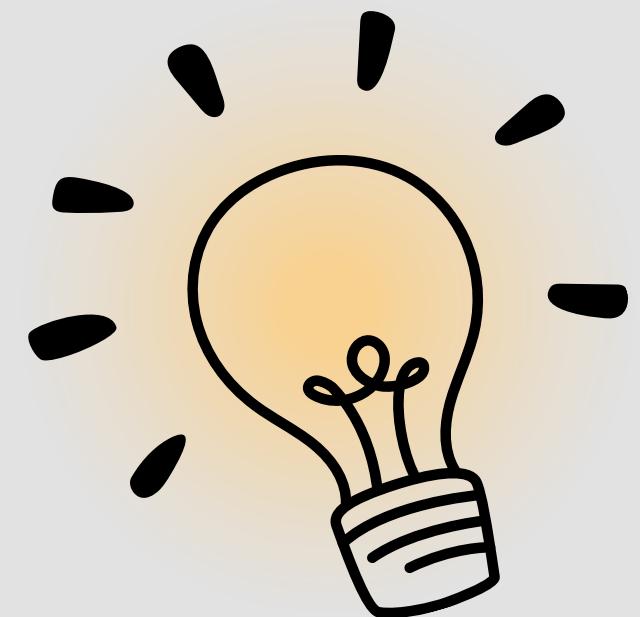
# QUIÉNES SOMOS?

Somos EVENTOS A CIELO ABIERTO S.A.S una empresa gastronómica con el objetivo de ofrecerle la mejor experiencia culinaria en comida gourmet y en la comodidad de su hogar a nivel nacional.

## SERVICIOS

Contamos con dos modalidades de servicio:

- Chef a domicilio
- Cocina a domicilio



# CHEF A DOMICILIO

En esta experiencia única colocamos a su disposición a los mejores chefs para su evento a nivel nacional, trasladándonos al domicilio donde realizará su evento.

Realizaremos los más suculentos platos gourmet a solicitud de los comensales y todo desde su propia cocina.





# COCINA A DOMICILIO

En esta experiencia trasladaremos nuestra cocina al lugar de su evento a nivel nacional.

Contamos con cuatro diferentes servicios y el menaje necesario en la cocina.

En nuestros servicios te ofreceremos:

- Parrilladas
- Pasabocas o tabla de quesos
- Postres
- Cocina gourmet



# PARRILLADAS

Este servicio es una carbonada en vivo donde los chefs presentes le prepararan el mejor asado de diferentes carnes en terminos gourmet.

Les ofrecemos tres tipos diferentes de servicio para su elección:

- Parrillada Colombiana
- Parrillada Argentina
- Parrillada De la casa



# PASABOCAS

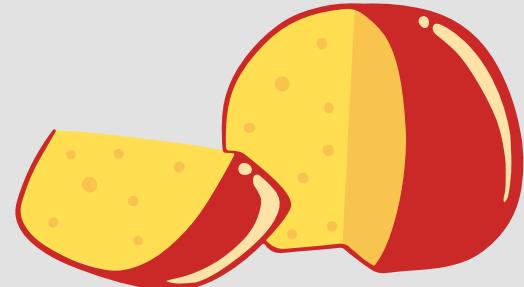
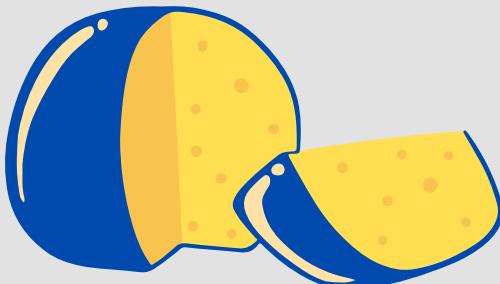
Nuestros pasabocas son un manjar de un bocado, con una presentación elegante, donde el sabor y la experiencia gastronómica para su evento dará a sus comensales una experiencia única.



# TABLAS DE QUESOS

Las tablas de queso diseñadas y planificadas desde nuestra cocina dará una experiencia gourmet elegante y sofisticada siendo una combinación perfecta para sus reuniones sociales y laborales, dando un alto grado de satisfacción con nuestros cocteles, pan francés y jamón serrano deleitando así su paladar.

- Tabla Ligera
- Tabla Compuesta
- Tabla Suprema



## LIGERA

### Quesos:

Mozzarella, holandés gouda, y un extra de queso feta.

Acompañado con pan francés y jamón serrano.

### Cócteles:

Caipiroska de dos colores

Sangría



## COMPUESTA

### Quesos:

Mozzarella , holandés gouda y ricota.

Acompañada por pan francés jamón serrano y jamón ahumado de pollo.

### Cócteles:

Sangría

Mojito

Molotov



## SUPREMA

### Quesos:

Campesino , gouda , azul , parmesano, brie.

Acompañado de pan francés , tabla cárpes (tomate Chonto , queso mozzarella , y un pesto de albahaca), Jamón serrano y jamón de pavo.

### Cócteles:

Sangría

Orgasmo

Blue lagoon (Laguna azul)



# POSTRES

Un equilibrio entre la tentación e ir al pecado, al disfrutar de los postres con la más alta gastronomía y al alcance de tu mano.





# COCINA GOURMET

Visualizarás en tiempo real de la preparación de los alimentos realizados por nuestros chefs, en esta modalidad de cocina gourmet.

Usted tendrá la oportunidad de escoger las opciones de nuestra matriz gourmet, para acompañar su evento, al armar su plato elegirá una entrada ya sea a fría o caliente, a continuación de un plato fuerte compuesto de proteína, guarnición y ensalada, por ultimo escogerá el acompañamiento de un postre;

**“El plato ya elegido será la elección para los comensales de su evento.”**



# ARMA TU MENÚ

## PLATO FUERTE

### Proteina

	Res								Pollo			Cerdo	Pescados y Mariscos			
Corte	Lomo	Costilla	Sobrebarriga	Pechuga	Pierna pernil	Alitas	Lomo	Filete								
Preparacion	Filet mignon	Baby back ribs	Sobrebarriga en salsa de vino y jugo de manzana coccionde 12 al vacio	Pechuga a la plancha en salsa de champiñones	Balotines	Campanas fritas en salsa de BBQ de maracuyá	Cochin pibil	Tilapia al ajillo								
	Roast beef			Meriland			Cañón de cerdo caramelizado	Mejillones al vino								
Guarnicion									Ensaladas o verduras							
Granos		Papa		Platano	Pasta	Preparacion	Ensaladas	Acompañamientos								
Preparacion		Pastusa	Criolla	Melado de plátano	Penne al burro		Salmon ahumado	Espárragos a la Parrilla								
	Arroz thai	Provensal	Papillote de papa criolla al ajo con finas hierbas	Aborrajado	Raviolis napolitanos		Tornillos de pasta	Champiñones de paris gratinados								
	Cuscus	Cremoso de papa					Ceviches de champiñones y mango									
	Quinua	Papa salada					Ensalada de Atún									
	Hummus acompañado con pan nam						Ensalada de aguacate y palmitos									
									Ensalada capress							
									Ensalada de papa							

Entradas		
	Frias	Calientes
1	Repolllas de atun	Crema de zapayo y coco
2	Ceviche con leche de tigre	Crema de cebolla francesa
3	Mini burguers en jamon cerrano	Chori panes con mayonesa de la casa
4		Chips de platano con hogao
5		Croquetas de jaiba

Postres		
	Frios	Calientes
1	Fresas con crema chantilly	Helado frito con chocolate y galleta triturada
2	Reconstruccio de brevas con queso y arequipe	Pecado del Eden
3	Mini merengón de frutas	Peras al vino



ELEGIRNOS HARÁ DE TU EVENTO UNA EXPERIENCIA  
INOLVIDABLE PARA TODOS.

PIDELO, ARMALO Y DISFRUTA



# A CIELO ABIERTO

3192996103 - 3102923102



[eventosacieloabiert@gmail.com](mailto:eventosacieloabiert@gmail.com)

