



Catering



Tenemos
tantas opciones
como ingredientes
en la alacena

GROISSANT PHILLY 7.400
CROISSANT RECIÉN HORNEADO, HUEVOS REVUELTOS Y TOCINETA CROCANTE

GROISSANT INDO 9.500
POLLO EN COCCIÓN LENTA, CHAMPIÑONES SALTEADOS EN VINO BLANCO

GROISSANT CAPRESE 7.400
ALBAHACA DE LA HUERTA, TOMATES Y QUESO MOZARELLA FRESCO

TOSTADA DE AGUACATE 7.400
PAN DE HOGAZA, AGUACATE, MAÍZ TIERNO Y BROTES DE CILANTRO

TOSTADA PRIMAVERA 8.500
PAN DE HOGAZA, QUESO CREMA, AGUACATE Y JAMÓN CARAMELIZADO EN UCHUVAS.



Brunch-Refrescos

SANDWICH DE LA PUERTA 11. 600

ROASTBEEF EN SALSA ESPECIADA DE TOMATES Y VINO TINTO

SANDWICH DE PANCETA 8. 400

CERDO CARAMELIZADO AL HORNO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES FRESCOS

CROISSANT INDO 9. 500

POLLO EN COCCIÓN LENTA, CHAMPIÑONES SALTEADOS EN VINO BLANCO

CAPRESE CON CHAMPIÑONES 8. 600

PAN DE HOGAZA, ALBAHACA, TOMATES, PESTO Y QUESO MOZARELLA FRESCO

Operativa

SÁNDUCHE DE ATÚN 4. 200

PAN BLANCO CON ATÚN EN SALSA DE LA CASA Y LECHUGA FRESCA

SÁNDUCHE DE JAMÓN Y QUESO 6. 300

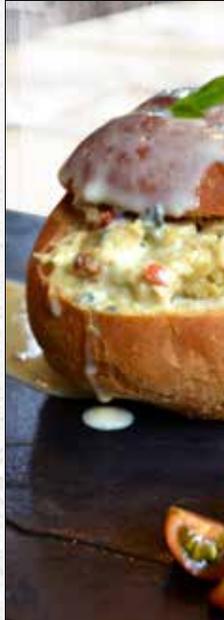
TOSTADA DE LA VILLA 9.500
PAN DE HOGAZA, TOCINETA DE LA CASA, TOMATES Y MOZARELLA FUNDIDO

ENSALADA MEDITERRÁNEA 13.400
ROASTBEEF DE LA CASA, MIZ DE VERDES, ARÁNDANOS Y ACEITUNAS

MINI PANNE COOK 9.500
2 MINI PANNE COOKS CON DIFERENTES OPCIONES DE RELLENO:

- POLLO EN SALSA DE QUESO AZUL
- CARNE DE RES EN SALSA POMODORO
- POLLO CON CHAMPINONES

“Como servicio adicional tenemos el “Kit de Catering” que incluye plato, cubiertos y botellitas marcadas, o podemos personalizar el evento con su marca”



Almuerzo

Para Compartir

MINI PAN TUMACA 8.000

MINI TOSTADAS DE HOGAZA, TOMATE FRESCO, AJO Y LIMÓN EN CONSERVA

PAN DE CAMPO 23.400

NUESTRO MEJOR PAN BAÑADO EN UNA MEZCLA DE QUESOS CON TOCINETA Y CHAMPIÑONES. 2-3 PERSONAS.

MOLDES: VEGETARIANO - MEXICANO - QUESOS

MEDIANO 55.000

GRANDE 75.000



5 PERSONAS

- 3 CROISSANTS DE MALTA
- 2 CROISSANTS DE MANTEQUILLA
- 2 PANES DE PARMESANO CON ORÉGANO
- 3 POCKETS DE CREMA
- 2 POCKETS DE CHOCOLATE

41. 800

10 PERSONAS

- 6 CROISSANTS DE MALTA
- 4 CROISSANTS DE MANTEQUILLA
- 4 PANES DE PARMESANO CON ORÉGANO
- 6 POCKETS DE CREMA
- 4 POCKETS DE CHOCOLATE

68. 800

20 PERSONAS

- 12 CROISSANTS DE MALTA
- 8 CROISSANTS DE MANTEQUILLA
- 8 PANES DE PARMESANO CON ORÉGANO
- 10 POCKETS DE CREMA
- 10 POCKETS DE CHOCOLATE

140. 600



Taller de Pan



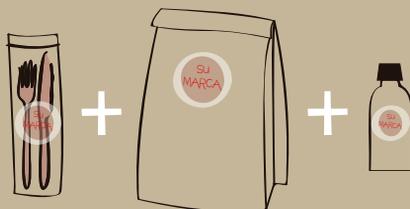
PROFITEROLES (FRUTOS ROJOS - CHOCOLATE - CREMA)	
10 unidades	10.000
20 unidades	19.000
POCKET: CHOCOLATE O CREMA CATALANA	1.700
MASA SEMI HOJALDRADA CRÓCANTE CON RELLENO SUAVE	
FLOR DE CHOCOLATE:	3.200
MASA SEMI HOJALDRADA CROCANTE CON RELLENO SUAVE	

Kit Brandeada

KIT CON MARCA PERSONALIZADA

BRANDEAR EL CATERING HACE PARTE DE UNO DE NUESTROS SERVICIOS ESPECIALES. NOS AJUSTAMOS A LAS NECESIDADES, EXPECTATIVAS Y PRESUPUESTO DEL CLIENTE.

*Precio varía según cantidad, tamaño de sticker, elección de comida y bebida.



Servicios Adicionales

DISEÑO DE MENÚ
PERSONALIZADO

- PLATOS NO
INCLUIDOS EN
LA CARTA-

SU MARCA

PRESENTE EN TODO:

- CUBIERTOS - BOTELLAS
- PLATO DESECHABLE -
- BOLSAS - CAJAS -

SERVICIO
DE MESERO
PROFESIONAL

ALQUILER DE
BANDEJAS, CANASTAS
Y TABLAS DE MADERA
PARA EXHIBICIÓN DE
PRODUCTO EN SUS
EVENTOS

Algunas de Nuestras Clientes



Mercedes-Benz





Nuestra carta completa en:

WWW.LAPUERTADELHORNO.COM



DIANA GONZÁLEZ
Administradora

Tel: 331 38 55
Cel: +57 314 717 98 11
contacto@lapuertadelhorno.co



@LaPuertadelHorno

