



PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Experiencias gastronómicas para eventos corporativos y sociales



+57 311 5063236



Cl. 134d #47-56, Bogotá, Colombia



www.cateringdepotsas.com

*Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores.
Consulte cotización vigente antes de contratar.*

EXPERIENCIA, CALIDAD Y GASTRONOMÍA QUE INSPIRA CONFIANZA

Con más de 15 años de trayectoria, **Catering Depot S.A.S.** se ha consolidado como un aliado estratégico para empresas, entidades e instituciones que buscan excelencia en servicios de alimentación y bebidas.

Diseñamos experiencias gastronómicas integrales con propuestas nacionales e internacionales, cuidando cada detalle desde la selección de ingredientes hasta la presentación final de nuestros productos.

Nuestro compromiso con la calidad, la innovación y el servicio nos permite ofrecer soluciones personalizadas que responden a los más altos estándares del sector.

Le invitamos a conocer nuestro portafolio de servicios y descubrir todo lo que podemos hacer para su organización.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



NUESTROS SERVICIOS INTEGRALES



1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Desayunos
- Almuerzo empresariales
- Buffets
- Menús Vegetarianos y veganos
- Tabla de quesos y jamones



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

- Coffee Break
- Refrigerios prácticos
- Menús prácticos
- Licores, bebidas y cocteles
- Pasabocas fríos y calientes



3. EVENTOS Y LOGÍSTICA

- Eventos sociales (matrimonios, 15 años, bautizos).
- Despedidas empresariales
- Alquileres de Fincas
- Sonido



4. INSTITUCIONALES Y ESPECIALES

- Casinos para empresas
- Comedores de Colegios
- Servicios de dietas y menús balanceados
- Licitaciones de todo tipo de comida

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

¡En CATERING DEPOT encontrará todo lo necesario para que haga de su evento un momento único e inolvidable!!!



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNOS – CLASICOS



MENÚ 1 - AMERICANO

- Porción de fruta Huevos revueltos Mantequilla
- Pan clásico artesanal
- Chocolate, café o te

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 2 - CONTINENTAL

- Porción de fruta
- Pan de dulce y sal Mantequilla y mermelada Chocolate, café y te
- Jugo Natural

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 3 - FRANCES

- Porción de fruta Omelette
- Pan clásico artesanal
- Chocolate, café, o te Jugo Natural

\$ 45.000
pax o por persona



MENÚ 4 - COLOMBOFRANCES

- Tostadas francesas, syrup de panela y mantequilla huevos pochado
- Porción de fruta
- Chocolate, café, o té
- Jugo

\$ 45.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNOS – BUFFET



MENÚ 1

- Variedad de jugos naturales
- Variedad de Frutas tropicales (3 opciones)
- Bandeja de Carnes Frías y quesos (3 opciones)
- Canastilla de panes
- Huevos revueltos
- Chocolate, Café o te

\$ 65.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Yogurt natural Porción de fruta con miel
- Variedad de carnes frías y quesos (3 opciones)
- Huevos al gusto (1 selección por parte del cliente para comensales)
- Canastilla de panes
- Chocolate, café o te

\$ 65.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Infusiones frescas afrutadas
- Bowl de granola y opciones de frutas
- Variedad de carnes maduras dips y salsas panes artesanales
- Bebidas calientes

\$ 70.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNOS – TÍPICOS



MENÚ 1

- Tamal de la casa
- Variedad de panes (2 opciones)
- Chocolate, café o te
- Queso Campesino
- Jugo natural

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Changua rola
- Arepas de maíz blancas
- Chocolate
- Queso Campesino
- Infusión de panela y limón mandarino

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Caldo de Costilla
- Huevos pericos
- Canastilla de panes (2 opciones)
- Chocolate o Café
- Jugo natural

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 4

- Calentaó típico
- Arepa de queso
- Café en leche
- Pan y mermelada de guayaba
- Lulada

\$ 40.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNOS – TIPO BRUNCH



MENÚ 1

- Huevos estrellados con queso paipa y mayonesa de cilantro
- Montaditos de dip de queso, syrup y fruta
- Jugo de naranja, piña y romero
- Mini tabla de quesos
- Pan artesanal

\$ 70.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Montaditos de huevos y aguacate tomate y semillas de chia.
- Crepe de frutas en su almibar
- Gassata de lulo y tajin
- Mini tabla de quesos
- Pan artesanal

\$ 70.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Sandwich armado en un croissant clasico, jamon de pago, rugula, queso mozzarella, mayonesa de pimenton ahumada
- Profiteroles clásicos de crema pastelera, cumbre de almendras y helado de chocolate
- Infusion de hierbabuena y gengibre
- Mini tabla de quesos
- Pan artesanal

\$ 70.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

COFFE BREAK – AM



SELECCIÓN GASTRONÓMICA

- Fajitas Libanesas
- Emparedado de pollo o carne
- Mini crepes (de frytas en almibar)
- Empanadas típicas
- Empanada de ajeño
- Palitos de queso
- Emparedado de
- Carne Shawarma
- Kebab
- Club Sándwich
- Burritos
- Flautas
- Carimañolas Parfait de frutas y granola



OPCIONES DE BEBIDAS

- Guanábana
- Piña
- Tomate de árbol
- Mango
- Mora
- Maracuyá
- Tutifruti
- Lulo
- Infusiones frescas

\$ 20.000

pax o por persona

*Incluye
una selección gastronómica y una
bebida*



Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

COFFE BREAK – PM



SELECCIÓN GASTRONÓMICA

- Torta de queso
- Mantecada
- Brownie con helado (max 30 pax)
- Milhojas de arequipe Sándwich Francés
- Brazo gitano
- Tarta de chocolate
- Coctel de frutas
- Pastel de pollo
- Pan danes
- Emparedados



OPCIONES DE BEBIDAS

- Guanábana
- Piña
- Tomate de árbol
- Mango
- Mora
- Maracuyá
- Tutifruti
- Lulo
- Infusiones frescas

\$ 20.000

pax o por persona

*Incluye
una selección gastronómica y una
bebida*

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



NOTA: Los desayunos son a partir de 10 personas

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

REFRIGERIOS PRACTICOS



SELECCIÓN GASTRONÓMICA

- **Sándwich clásico de jamón y queso:** Emparedado de pan muffin, con un par de tajadas de jamón de cerdo y queso tipo mozzarella
- **Wrap de vegetales saltados:** Tortilla de maíz blanco rellena de zanahoria, apio y cebollas salteados con soya y ajonjolí
- **Burrito oaxaqueño:** Rollito de tortilla de maíz blanco rellena de unos frijoles sofritos, arroz y carne desmechada.
- **Emparedado de tomates asados:** Emparedado de pan caña, con un dip de queso, lechuga rumana y tomates asados
- **Sándwich de chuleta valluna:** Sándwich de carne de cerdo apanada, cebolla caramelizada, mayonesa de ajo y pan artesanal.

TU SELECCIÓN GASTRONOMICA SE INCLUYE:



- Jugo treta pack o natural



- Mini postre

\$ 30.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



NOTA: este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

BOX LUNCH

OPCIONES PRACTICAS



MENÚ 1

- Porción de fruta
- Sándwich de un desmechado de pollo en salsa
- Tostones de plátano
- Ensalada imperial
- Jugo o gaseosa Postre

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Club sandwich
- Papa chips
- Ensalada chilena
- Fruta entera Jugo o gaseosa
- Postre

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Torta de espinaca
- Emparedado de Jamón y Queso, lechuga y tomate en pan caña
- Papa chips
- Ensalada tropical Jugo o gaseosa
- Postre

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 4

- Shawarma de cerdo rostizado.
- Tostones de plátano
- Ensalada fría
- Fruta entera
- Jugo o gaseosa
- Postre

\$ 40.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

ALMUERZOS EMPRESARIALES



MENÚ 1

- Crema judía
- Pollo a la King
- Arroz tres granos
- Ensalada exótica
- Postre
- Gaseosa o jugo

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Ceviche de pollo
- Goulash a la hurgara
- Panaché de vegetales
- Arroz con ajonjolí
- Postre
- Jugo o gaseosa

\$ 45.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Crema de tomatillos tatemados
- Pollo en salsa de quesos
- Croquetas de papa
- Macedonia de verduras en salsa soya
- Postre
- Gaseosa o jugo

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 4

- Crema de espárragos
- Muchacho en salsa de almendras
- Papa al vapor
- Ensalada imperial
- Postre
- Jugo o gaseosa

\$ 45.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

ALMUERZOS EMPRESARIALES

MENÚ 5



- Crema de ahuyama
- Lomo de cerdo en salsa teriyaki
- Arroz al perejil
- Ensalada de espinaca, queso y sandia.
- Postre
- Jugo o gaseosa

\$ 40.000
pax o por persona

MENÚ 7



- Coquilles de pollo en mayo de aguacate
- Cañon de cerdo en sabores citricos
- Dip de platano y coco
- Ensalada tropical
- Postre
- jugo o gaseosa

\$ 40.000
pax o por persona

MENÚ 6



- Tostadas capressa
- Escalopines de pollo en salsa de la pasión
- Pure de papa
- Ensalada de la casa
- Postre
- Jugo o gaseosa

\$ 40.000
pax o por persona

MENÚ 8



- Crema de zetas
- Bites de res con queso y napolitana
- Papas bravas
- Coleslaw con manzana
- Postre
- Jugo o gaseosa

\$ 45.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS
Y BEBIDAS

ALMUERZOS OCASIONES ESPECIALES



MENÚ 1

- Roulade de Pollo relleno
- Risotto de setas y quesos
- Vegetales caramelizados en cocción lenta

\$ 55.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Pollo a la miel y canela
- Cuscús de orejones y nueces
- Ensalada Fattoush

\$ 50.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Lomo de cerdo encostrado en semillas en una reducción de vino tinto
- Pisado de patatas ahumadas y manzana
- Espárragos rostizados

\$ 50.000
pax o por persona



MENÚ 4

- Lomo de res en especias árabes
- Tabbule
- Arroz almendrado

\$ 70.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y
BEBIDAS

ALMUERZOS OCASIONES ESPECIALES



MENÚ 5

- Baos de pollo tempura sobre una reducción estilo teriyaki con germinados
- Chips de arracacha con una mayonesa de ajo

\$ 45.000
pax o por persona



MENÚ 7

- Satay de pollo tailandés
- Croquetas noisette con mayonesa picante
- Mix de verduras teppanyaki

\$ 45.000
pax o por persona



MENÚ 6

- Lomo de cerdo en curry de mango en pan naan
- Cumbre de nueces y rabanos encurtidos
- Germinados de cilantro

\$ 45.000
pax o por persona



MENÚ 8

- Pasta Amatriciana
- Tostadas de finas hierbas
- Agua fresca de naranja y piña

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 9

- Fricasé de pollo y vegetales
- Arroz al sésamo
- Ensalada Imperial

\$ 40.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

BUFFET DE GALA CLASICOS

MENÚ 1



- Medallones de lomo "Café de Paris"
- Pernil de Cerdo "Teriyaki"
- Papa "Postiza"
- Arroz "Oriental"
- Ensalada tropical
- Barra de postres (verrines)

\$ 90.000
pax o por persona

MENÚ 2



- Lomo de res en salsa de pateé
- Suprema de Pollo con relleno "Imperial"
- Ensalada Primavera
- Arroz Parmesano
- Papa sote
- Barra de postres (verrines)

\$ 95.000
pax o por persona

MENÚ 3



- Galantina de pescado salsa "Tartarina"
- Suprema de pollo en salsa de queso azul
- Lomo de Res al vino tinto
- Papa Parisiën
- Display de Ensaladas y salsas
- Barra de postres

\$ 85.000
pax o por persona

MENÚ 4



- Medallones de pechuga al "Bacon" en salsa de cítricos
- Lomo rostizado en salsa Burgiñon
- Ceviche de camarón
- Arroz al sésamo
- Papa al gratín
- Ensalada verduras al wok
- Barra de postres

\$ 80.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

PASABOCAS



PASABOCAS FRÍOS

- Canapés mixtos de: pollo, atún, huevos o salami
- Brochetas de fruta Patees de atún, salmón, trucha o camarón
- Quesos para untar: (pimienta, finas hierbas, nueces o almendras, pimentón, alioli)
- Tartaletas de pollo o atún
- Tartaletas de fruta Taquitos de jamón
- Vol au vent de atún o jamón
- Montaditos de ceviche Rollitos de jamón con dip de queso
- Tartar de salmón montado en tostones de maíz
- Ibondigas de lentejas en un aji de uchuva.
- Setas rellenas de pollo y champiñones en salsa con parmesano
- Tartar de tilapia en soya, dijon sobre tostadas de maíz crocante

\$10.000
pax o por persona



PASABOCAS CALIENTES

- Colombinas de pollo BBQ
- Croquetas de pollo
- Deditos de róbalo con salsa de mostaza
- Brochetas mixtas
- Croquetas de res al parmesano
- Quibbes en salsa diablo
- Egg rolls con salsa agridulce
- Brochetas mixtas
- Taleguitos de verduras chinas
- Vol au vent de pollo
- Albóndigas de vegetales en una salsa de tomate sofrita
- Deditos de queso en una mermelada de durazno y hierbabuena.
- Mini burgers en pan blanco artesanal, pollo crispy, lechuga y cebollitas.
- Deditos apanados de patatas y queso paipa en pesto de albahaca y mayonesa de pimenton

\$10.000
pax o por persona



PASABOCAS DULCES

- Mediant de frutos secos
- Rochers de arroz soplado
- Verrine de frutos de la pasón
- Montadito de maíz, fruta picada sobre crema de café y ron
- Montadito de chocolate amargo con una panacota suave de naranja
- Shot salpicon de frutas carbonatado
- Galleticas de genibre, dip de queso con una compote de moras acarameladas.
- Mini profiteroles de pistacho
- Tartaleta de frutas
- Verrine de pie de limón
- Trufas de chocolate y whiskey
- Trufas de chocolate blanco, vainilla y nueces
- Macarrones de chocolate

\$10.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

MENÚS TÍPICOS COLOMBIANOS



PUCHERO

- Carne de res, pollo y cerdo
- Arroz Papa
- Yuca Platano
- Mazorca
- Aguacate Aji
- Postre: Dulce de papayuela

\$ 50.000
pax o por persona



AJIACO

- Pierna pernil
- Arroz
- Mazorca
- Aguacate
- Crema de leche
- Alcaparras
- Postre: Cuajada con melao

\$ 50.000
pax o por persona



BANDEJA PAISA

- Frijoles
- Arroz
- Carne molida
- Chicharrón
- Chorizo
- Aguacate
- Plátano
- Postre: Masamorra con panela

\$ 50.000
pax o por persona



SANCOCHO

- Pierna pernil
- Papa
- Yuca
- Plátano
- Arroz
- Hogao criollo
- Aji
- Postre: Brevas con arequipe

\$ 50.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS Y BEBIDAS

MENÚS NIÑOS



MENÚ 1

- Mini Hamburguesa
- Papa chip
- Postre Salsas

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 3

- Pechuga al grill
- Croquetas de papa
- Postre salsas

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 2

- Mini pizza
- Postre
- Salsas

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 4

- Pinchos mixtos
- Papa fosforo
- Postre Salsas

\$ 40.000
pax o por persona



MENÚ 5

- Bites de pechuga apanada
- Papas en casco
- Postre
- Salsas

\$ 40.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.
Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS
Y BEBIDAS

MENÚ PARRILLADA

PARRILLADA

- Pollo la parrilla
- Entrecot de res
- Costilla de cerdo
- Chorizo
- Papa sour cream
- Patacones con hogao
- Chimichurri y salsa baby
- Guacamole
- Ensalada chilena
- Yuca cocida

POSTRES

- Cuajada con melao
- Brevas con arequipe.

\$70.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com



2. REFRIGERIOS
Y BEBIDAS

MENÚS TABLAS DE QUESOS

MENÚ 1



- Queso Mozzarella
- Queso Doble Crema
- Queso Holandés
- Queso Campesino
- Queso de para untar
- Jamón de Cordero
- Jamón de Cerdo
- Jamón ahumado
- Jamón de pollo
- Pan frances
- Uvas, kiwi y Fresas

\$ 60.000
pax o por persona

MENÚ 2



- Queso Mozzarella
- Queso Holandés
- Queso Camembert
- Queso Gruye
- Queso Tilsit
- Queso de Untar
- Jamón de Cerdo
- Jamón de Cordero
- Jamón de Pavo
- Roastbeef
- Salami
- Fruta: kiwi, Uvas, Fresas
- Variedad de panes

\$ 85.000
pax o por persona



MENÚ 3

\$ 70.000
pax o por persona

- Queso Gouda
- Queso Pimienta
- Queso munster
- Queso provolone
- Jamon serrano
- Salami Peperoni
- Bresaola de res
- Pan de masa madre
- Uvas, kiwi y Fresas

NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.
Fotografías con fines ilustrativos.
Los montajes reales se ajustan a la solicitud y
personalización de cada cliente.

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com

SERVICIO ADICIONAL

ESTACIÓN DE CAFÉ

-  Té
-  Café
-  Aromática
-  Insta Cream
-  Agua Potable
-  Azucar Normal y Light
-  Colaciones

\$ 15.000
pax o por persona

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



NOTA: Este servicio esta incluido el menaje y cristalería.

Fotografías con fines ilustrativos. Los montajes reales se ajustan a la solicitud y personalización de cada cliente.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS PERSONALIZADAS

En Catering Depot SAS diseñamos experiencias gastronómicas adaptadas a las necesidades de cada cliente. Además de los menús presentados en este portafolio, contamos con una amplia oferta de preparaciones nacionales e internacionales, inspiradas en diferentes culturas y tradiciones culinarias del mundo.

Ofrecemos desde platos clásicos hasta propuestas personalizadas, incluyendo menús de varios tiempos, estaciones gastronómicas y experiencias temáticas para eventos corporativos, sociales e institucionales. Nuestra oferta abarca especialidades europeas, asiáticas, del Medio Oriente y de toda América, con preparaciones representativas de países como Perú, Argentina, Chile, Brasil, entre otros.

También desarrollamos una amplia variedad de postres, tortas y productos de repostería, tanto tradicionales como personalizados para celebraciones especiales. Asimismo, contamos con opciones vegetariananas, veganas y menús adaptados a requerimientos nutricionales específicos.

Gracias a nuestra experiencia, podemos atender necesidades alimentarias particulares para empresas, instituciones educativas, centros de salud y eventos de cualquier magnitud, garantizando siempre calidad, presentación y cumplimiento.

Nos adaptamos a los objetivos, preferencias y presupuesto de cada cliente para crear una propuesta gastronómica única y memorable.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA EVENTOS

Para garantizar una experiencia integral y un servicio de alta calidad, Catering Depot pone a disposición de sus clientes los siguientes servicios adicionales:

Coctelería y Licorería

Ofrecemos soluciones personalizadas de licorería y coctelería para eventos corporativos y sociales. La cotización se realiza de acuerdo con las necesidades, preferencias y características de cada evento.

Personal de Servicio

Capitán de Servicio

Coordinación y supervisión de la atención durante el evento.

Valor: \$120.000 por cada 15 asistentes.

Los servicios fuera de Bogotá y en días festivos tienen un recargo del 40%.

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA EVENTOS

Logística y Transporte

Transporte dentro de Bogotá: \$150.000

Transporte fuera de la ciudad: Valor sujeto a distancia y ubicación del evento.

Apoyo de Cocina

Auxiliar de Cocina: \$140.000

Personal de apoyo para eventos que requieran operación gastronómica especializada o atención a grandes grupos de asistentes.

Todos los servicios son cotizados y programados de acuerdo con las características específicas de cada evento.

Tarifas vigentes para el año 2026. Precios sujetos a actualización para períodos posteriores. Consulte cotización vigente antes de contratar.



+57 311 5063236



www.cateringdepotsas.com

HAGAMOS DE SU PRÓXIMO EVENTO UNA EXPERIENCIA MEMORABLE

Más de 15 años creando momentos que se disfrutan y se recuerdan.

En Catering Depot diseñamos experiencias gastronómicas para empresas, instituciones y eventos sociales, combinando calidad, presentación y servicio profesional.

Solicite una cotización personalizada

☎ 311 506 3236

🌐 www.cateringdepotsas.com

✉ info@cateringdepotsas.com

📍 Bogotá D.C.



@cateringdepot.sas



catering02



@cateringdepot