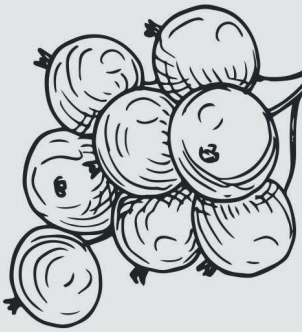
CENTRO DE EVENTOS
VALLE DEL PACÍFICO





"Los sabores de
nuestra gastronomía
son como un viaje alrededor
del mundo, donde cada
bocado te lleva a un
nuevo destino".



Te invitamos a
Deleitarte con cada bocado...



by HERÓICA

Tabla de **Contenido**

Nuestra Gastronomía en el CEVP	3
Nuestro Equipo	4
Nuestros Servicios	5
Opciones de Coffee Break	6
Opciones de Pasabocas Tipo Cóctel	7
Opciones de Almuerzo y Cena	8
Opciones de Postres	9
Opciones de Bowls, Lunch y Picadas	10
Recomendaciones	11
Nuestra Gastronomía en el Valle del Cauca	12

Nuestra **Gastronomía en el CEVP**

Nuestra propuesta gastronómica tiene como objetivo resaltar los sabores locales, la cocina saludable, menús fusión y técnicas de la cocina internacional e innovando constantemente en el diseño y la presentación de nuestra oferta gastronómica. Siempre en la búsqueda de ofrecer nuevas experiencias gastronómicas únicas, que destaque los platos típicos de la región para nuestros clientes.

Imágenes de referencia

Sabores como el chontaduro, el lulo, el coco y destacan en nuestra oferta culinaria que preserva las tradiciones y saberes del pacífico e innova en menús naturales y sanos, para hacer de sus eventos el **momento perfecto de encuentro y negocios.**

Gracias a nuestro amplio personal de servicio, equipos de última tecnología y procesos estandarizados, en el Centro de Eventos podemos atender **hasta 2.000 personas de forma simultánea,** ofreciendo vivencias memorables que lo invitamos a disfrutar.

- Equipo de cocina **actualizado.**
- Procesos Estandarizados.
- **Hasta 2000** platos servidos simultáneamente.
- Menús Personalizados.



Nuestro Equipo

Yesid Padilla

Jefe De Experiencias Gastronómicas

Responsable de crear y dirigir cada una de las experiencias culinarias para nuestros clientes, es un apasionado por los sabores nuevos, el diseño de nuevos menús y la cocina japonesa, estas serán algunas de actividades en las que te apoyará durante tu evento:

- Creará **menús innovadores** que se adapten a las necesidades y perfil de los asistentes.
- **Diseñará la experiencia desde el ambiente** y la decoración de los puntos de alimentación, hasta el servicio y la presentación de los platos.
- **Realizará la selección de ingredientes** locales adecuados para los platos, asegurándose de que sean frescos y de alta calidad.
- **Garantizará el control y estándares de calidad** y velará por cada una de las etapas de la experiencia culinaria.





Armando Abello

Coordinador De Servicios

Responsable de coordinar y supervisar todos los aspectos del servicio durante tu evento, garantizará una experiencia fluida y satisfactoria para nuestros clientes y los asistentes.

- **Planificará el servicio y realizará la gestión del personal**, asegurando de que estén debidamente capacitados y equipados para brindar un servicio de alta calidad.
- **Será nuestro punto de contacto principal** asegurando de que se cumplan todas las solicitudes y necesidades especiales.
- **Realizará el control de calidad** asegurando de que se mantengan los estándares del servicio y supervisa el servicio de los alimentos y bebidas para garantizar que se sirvan en condiciones óptimas.

Nuestros Servicios

Coffee break:

Son ideales para disfrutar en la media mañana o la media tarde, una pausa breve que se realiza en el marco de evento. Lo ideal es realizarlo entre las 9:00 y 10:00 de la mañana, con una opción de fruta o una opción salada, y en las horas de la tarde tipo 3:30 a 4:30 con alguna opción de aperitivo dulce y que suele durar entre 15 y 25 minutos, durante este tiempo, los asistentes pueden disfrutar de una bebida caliente o fría y algún aperitivo, mientras intercambian ideas, refuerzan relaciones y aprovechan oportunidades de networking.

Almuerzos y cenas :

Ofrecemos una variedad gastronómica y de servicio que se adaptan a cada necesidad para que tus almuerzos y cenas cuenten con la mejor calidad y los sabores más frescos. Es recomendable contar con un área o zona al aire libre y que este aparte de donde se realiza el evento principal para que los asistentes puedan relajarse y disfrutar de una comida sin interrupciones, el tiempo ideal es de 45 minutos a 1 hora dependiendo si es buffet o plato servido.
Los pabellones o espacios al aire libre pueden ser una buena opción, especialmente por la vista que ofrecen y la brisa de las montañas que nos rodean.

Pasabocas :

Los pasabocas son una opción de aperitivos para servir durante un evento social o tipo coctel, donde los invitados pueden interactuar y socializar mientras disfrutan de bebidas típicas o con licor. Estos pequeños bocados pueden incluir una variedad de opciones salados, dulces, frutas y vegetales, este servicio se realiza cada 15 a 20 minutos dependiendo de la duración del evento.

Estaciones de café :

El Valle del Cauca forma parte del Paisaje Cultural Cafetero Colombiano, en una región donde los sabores y aromas reviven sentimientos y experiencias que invitan a compartir y conectar. Ofrecer café durante el evento puede hacer que los asistentes se sientan cómodos y bienvenidos, y les permite disfrutar de una bebida caliente antes y durante el desarrollo del evento. Disfruta de nuestra oferta variada, con complementos como galletas, aromáticas y más.

Imágenes de referencia



Coffee **break**

Nuestros pasabocas incluyen (1 opción de 180 gr o 2 opciones de 75 a 90 gr)



Estándar :

- Arepa Reina Pepiada rellena de pollo y alioli de aguacate
- Pasteles semihojaldrados de Pollo, Carne. Espinaca y queso
- Croissant de mantequilla o de cereal
- Parfait de frutas de temporada, granola y yogurt griego
- Fruta de temporada con miel de romero
- Sándwich Capresse: Pan integral, dip de albahaca y poleo, quesillo, lechugas y tomates frescos
- Torta de Zanahoria y nueces
- Torta de chocolate y crema de naranja y albahaca
- Roulet de Cheesecake
- Torta de Naranja y chocolate Blanco
- Berlinas de pastelera de chocolate y jengibre
- Croissant de chocolate

Premium :

- Sándwich de pollo desmechado en alioli de mostaza, tomate y lechuga
- Sándwich Pulled pork asado con BBQ de guayaba alioli, pepino y repollo morado encurtido
- Sándwich de pollo apanado en panko, Pan de hamburguesa, mayo de hierbas, cebolla caramelizada, tomate y lechuga
- Sándwich de lonjas pernil de cerdo asado en especias, Pan inglés, pepinos, tomate, alioli de cebollas confitadas y tomates asados
- Sándwich Clásico: Pan Baguette, jamón de pierna, queso mozzarella, pepinos encurtidos, lechuga, tomate, mayo de ajos confitados
- Wrap de hummus de garbanzos, mozzarella y vegetales braseados
- Arepa rellena de carne mechada con hogao y cebollas confitadas

Típico :

- Trio valluno (empanada, marranita, aborrajado)
- Pastel de yuca rellenos de carne
- Empandas vallunas x 3 unidades
- Pandebono 2 unidades
- Marranitas Vallunas y Aborrajado relleno de queso de hoja

Imágenes de referencia

Pasabocas **tipo cóctel**

(Nuestros Canapés son de 40 a 60gr para coctel)

Típicos :

- Empanada vallunas cocteleras x 2
- Marranita de plátano y chicharrón
- Balita de plátano y pollo ahumado
- Aborrajado relleno de queso de hoja
- Papita rellena
- Rollos Negros: rollitos crujientes de morcilla y miel de ají
- Pastelitos de Yuca de carne

Estándar :

- Envueltos de choclo con quesos colombianos
- Tostadita de masa madre y hummus de chontaduro
- Tartaleta de pimentones asados y quesos colombianos
- Tartaleta de crema y chorizo antioqueño
- Sándwich de pollo y alioli de pimienta verde
- Falafel con hummus
- Empanaditas árabes de carne o queso
- Mini blondies de chocolate blanco y nueces
- Profiteroles de pastelera de vainilla o chocolate
- Mini alfajores de manjar blanco
- Mini cupcakes de naranja y Crema de chocolate blanco
- Mini cupcakes de banano, manjar blanco y crumble de coco

Premium :

- Pinchos de cerdo laqueado en miel de naranja y jengibre
- Tosta de pan miche con bondiola encostrada en especias y alioli de mostaza
- Montadito de hummus con hongos braseados y mostaza encurtida y cebolla caramelizada
- Esquites: Mazorca, queso fresco, suero costeño, Tajín y crumble de pan de maíz
- Quibes con leche cortada
- Mini Tortilla caucana con gigot de empanada
- Brochetas de cerdo y salsa de tamarindo
- Croquetas de jamón con aderezo agridulce
- Rollos de vegetales con salsa agridulce
- Brocheta de cerdo con demi-glace al limón
- Satay de pollo con salsa de coco y naranja
- Mini Cheesecake de maracuyá o frutos rojos
- Mini brownies con nueces

Imágenes de referencia



Almuerzo y/o cena

Por favor escoger una 1 proteína (180gr), 2 acompañamientos, 1 postre)

Proteínas:

- Lomo de Cerdo asado en cocción lenta con salsa de tomates tatemados y achiote
- Lomo de cerdo asado con chutney de mango, jengibre y menta
- Pernil de cerdo asado con miel de romero y naranjas confitadas
- Pernil de cerdo semi curado en panela, Miel de Citricos, Jengibre y Tulsi
- Pollo horneado en cocción lenta con mojo de piña ahumada y jengibre
- Pollo horneado en salsa de cerveza negra, tomates tatemados y ajos confitados
- Pollo horneado con chimichurri de pimentones ahumados
- Curry de Pollo encostrado en especias indias, vegetales, leche de coco y limonaria

Acompañamientos:

Arroces

- Arroz mediterráneo con vegetales, lentejas pardinas y mojo de albahaca
- Arroz verde en mojo de hierbas andinas
- Arroz Pajarito (Maíz y plátano maduro)
- Arroz con frutos secos y mantequilla de perejil
- Arroz con mantequilla de limón, cúrcuma y ajonjolí tostado

Puré

- Puré rústico de tubérculos, ajos confitados, cebollas asadas y cilantro
- Puré de papas, yogur griego y ajos confitados
- Puré de plátano maduro, ahuyama y queso fresco
- Papas rostizadas con pesto de cidra y hierbas andinas
- Papas rostizadas con aceite de ajos confitados y romero

Otros

- Vegetales braseados en aceite de romero y ajos confitados
- Pasta corta con mantequilla de albahaca
- Calabacines con crema y al gratín
- Tomates provenzales
- Tabule de granos, vegetales asados y queso fresco
- Ensalada Tomate, aguacate, cidra y cebolla encurtida
- Ratatouille de vegetales braseados
- Ensalada de pasta corta con tomates y calabacines marinados en mojo de hierbas

Imágenes de referencia

Postres

Y para acompañar el almuerzo, nada mejor que un buen postre, selecciona uno y a disfrutar.

Postres :

Desde suaves y esponjosos pasteles hasta helados cremosos y crujientes galletas recién horneadas, cada bocado es un viaje de placer para tus papilas gustativas. Permítenos endulzar tus momentos especiales y regalarte una experiencia gastronómica inolvidable.

- Cheesecake de maracuyá o frutos rojos
- Postre de tres leches tiramisú
- Crumble de vainilla y confitura frutos rojos y naranja
- Pie de limón
- Torta de chocolate con crema de naranja
- Torta de Naranja con crema de chocolate blanco
- Pudín de mango y base de galleta de cacao
- Mousse de manjar blanco, crema de quesos colombianos y crumble de coco.
- Mousse de mango, crema de viche y Bizcocho de coco
- Torta marmoleada de chocolate y naranja con crema de chocolate

Recomendados :

- Arroz atollado vallecaucano de cerdo, pollo y longaniza ahumada (acompañamientos: Tostada de plátano y ají de aguacate)

Imagen de referencia



Bowls, lunch y picadas

Bowls :

- Bowl cubano: Lomo de cerdo glaseado en naranja agria y panela sobre arroz de frijolito negro y plátano maduro. Puré de aguacate
- Bowl indio: Curry de Pollo encostrado en especias indias, vegetales, leche de coco y limonaria, Arroz con ajonjolí. Crudo de piña, apio y cilantro rostizados
- Bowl mediterráneo: Pollo crocante apanado, sobre pasta fresca con vegetales y pesto de albahaca
- Bowl Vegetariano: Garbanzos estofados, papas al horno en aceite de romero, arroz con semillas, y hongos, ahuyama y cebollas especiadas y braseados

Lunch Box :

Seleccione una opción de cada una

- Sánduche de pollo mechado en alioli de mostaza, tomate y lechuga
- Sánduche Pulled pork: Cerdo asado con BBQ de guayaba alioli, pepino y slaw de repollo morado encurtido
- Sánduche de pollo crispí apanado en panko, mayo de hierbas, cebolla caramelizada, tomate y lechuga

Fruta de mano

- Manzana verde
- Manzana roja
- Pera
- Mandarina
- Ciruela

Bebida

- Jugo de cajita
- Gaseosa 250ml

Postre

- Galleta
- Muffin
- Chocolatina

Picadas :

- 2 personas

  2 empandas, 2 aborrajados, 2 arepas, Papa criolla, cerdo, costilla, chorizo, moneditas de plátano, cascos de limón y tomate fresco, ají y guacamole

- 4 personas

  4 empandas, 4 aborrajados, 4 arepas, Papa criolla, cerdo, costilla, chorizo, moneditas de plátano, cascos de limón y tomate fresco, ají y guacamole

Imágenes de referencia

Recomendaciones

Para garantizar un servicio excelente, impecable y de calidad dentro de los tiempos establecidos, por lo que le recomendamos tener en cuenta la siguiente información:

Precios:

- Los precios de nuestro servicio de portafolio de gastronomía incluyen: montaje de mesas, sillas, cristalería y mantelería básica.

- Nuestros precios no incluyen el 8% INC (Impuesto Nacional al Consumo) ni el 10% del servicio voluntario sugerido.

Garantías :

Confirmación, modificaciones y aumentos

- Confirmación
  La selección de su menú y el número estimado de asistentes a su evento deben ser comunicados a su Coordinadora de Cuenta mínimo cuarenta y cinco (45) días antes del evento.

- El número estimado de asistentes que se confirme por contrato es el mínimo garantizado. Esta cantidad no se puede disminuir.

- Modificaciones y aumentos
  máximo diez (10) días antes del evento se puede confirmar aumento.

  a partir de esta fecha, y hasta 72 horas antes del inicio del evento, se puede confirmar un aumento del 10% sobre la cantidad previamente confirmada. los incrementos generados en un periodo después de las 72 horas establecidas estarán sujetos a disponibilidad y a un recargo adicional del 10%.

Alimentos no consumidos:

- Todo el servicio de alimentos y bebidas que se ofrece en nuestras instalaciones es preparado y presentado en exclusividad por el centro de eventos valle del pacífico (cevp). por lo tanto, por motivos de seguridad e higiene, los alimentos sin consumir no podrán ser retirados de nuestras instalaciones.

Degustaciones:

- Las degustaciones se pueden realizar hasta treinta (30) días antes del evento. para garantizar el éxito y optimo desarrollo de la degustación, limitamos el número de asistentes a dos (2) personas.

  Todas las solicitudes de pruebas de alimentos y bebidas deben realizarse con evento confirmado. si no es así, el cliente debe asumir el costo de la degustación.

Nuestra **Gastronomía Vallecaucana**

La gastronomía Vallecaucana es una combinación de influencias indígenas, africanas y españolas, lo que resulta en una amplia variedad de platos y sabores únicos. La región del Valle del Cauca, ubicada en el suroeste de Colombia, es conocida por sus platos a base de maíz, plátano, yuca, chontaduro entre otros ingredientes.

- **Un Sancocho en Ginebra:** un caldo hecho con gallina plátano y yuca.
- **Visitar Buga y deleitarse con una chuleta Valluna:** chuleta de cerdo empanizada y frita, servida con arroz, ensalada y papas fritas.
- **En Cali deleitarse con un Arroz atollado:** arroz cocido con costilla de cerdo, colombinas de pollo y longaniza, sazonados con especies como el achiote y hierbas de azotea, es un plato principal muy sabroso que suele servirse acompañado de tostada de plátano y aguacate. Es una comida tradicional de la región del Pacífico colombiano y es muy popular en la ciudad de Cali.



- **Saborear un Pandebono** a cualquier hora del día, sea en la mañana con un buen café del valle o en la tarde. Disfrutarás de un pan de queso típico de la región hecho con almidón de yuca, queso y huevo.
- **Sin dejar pasar la lulada:** es una bebida típica de la región del Valle del Cauca, se prepara a partir del jugo de la fruta llamada lulo, de carácter cítrico con un sabor agridulce y refrescante.
- **Degustar nuestro Chontaduro**, que podrá ser un deleite o comerlo ya por gusto adquirido con sal y miel. "Una fruta de palma y es utilizado para hacer diferentes platos, como ensaladas, salsas y dulces"

Imágenes de referencia

CENTRO DE EVENTOS
VALLE DEL PACÍFICO

TODO NUESTRO PERSONAL ESTARÁ ATENTO A SUS REQUERIMIENTOS PARA GARANTIZAR **EL ÉXITO DE SU EVENTO**



Contacto
Yesid Padilla
+57 311 285 3653 / +57 602 6411000 Ext. 217
Yesid.padilla@valledelpacifico.co

by HERÓICA