

"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	8
Opciones de almuerzo y cena	9
Opciones de bowls y lunch	13
Gramaje	15
Recomendaciones	16
Nuestra gastronomía en el Valle del Cauca	17



# 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 las 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.



# Coffee break

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

## Sal Estándar :

- Papa rellena de carne.
- Pandebono.
- Trio valluno compuesto por marranita, empanada valluna, aborrajado y aji.
- Parfait con granola y frutos rojos.
- Dedito de queso.
- Almojabana.
- Pastel de yuca de carne.
- Empanadas vallunas.
- Empanadas de queso.
- Envuelto de maíz y queso.
- Pasteles hojaldrados rellenos de pollo o carne con vegetales.
- Brochetas de frutas.
- Quiche lorraine.
- Sándwich chuleta de cerdo o pollo.

## Premium :

- Quiche (espinacas y ricotta, tomates secos y queso gruyere, chorizo español picante y/o jamón ahumado y cebolla puerro).
- Sándwich de roast beef en pan focaccia con cebollas caramelizadas, queso holandés y rúgula.
- Sándwich de pechuga de pavo con queso holandés y tomates semisecos.
- Hamburguesa de pollo críspido apanado en panko, mayo de hierbas, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.
- Arepa rellena de carne mechada con hogao y cebollas confitadas.
- Sándwich Caprese: pan integral, dip de albahaca y poleo, quesillo, lechugas y tomates frescos (vegetariano).
- Sándwich de vegetales asados con croqueta de lenteja, lechuga en pan multicereal (vegano).



# Coffee break

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

## Dulce Estándar :

- Torta de banano con ganache de chocolate.
- Hojaldre con bocadillo y queso.
- Pastel de choclo con queso.
- Muffin de maíz y bocadillo.
- Torta de zanahoria con crema de queso.
- Dulce de guayaba con queso.
- Pie de coco.

## Premium :

- Croissant de Chocolate.
- Alfajores de manjar blanco.
- Eclair (crema de lulo, crema de arequipe, crema pastelera.
- Tartaleta de frutas con crema pastelera.
- Parfait de yogurt griego y frutos rojos.
- Muffins de arándos.
- Parfait con brownie y fresa.



# Pasabocas tipo cóctel

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

## Típicos :

- Empanada vallunas.
- Marranitas.
- Montadito de chicharrón.
- Aborrajados.
- Papita rellena de carne.
- Empanaditas de queso.
- Envueltos de maíz y queso fresco.
- Empanadas de chontaduro.
- Deditos de queso.

---

## Estándar :

- Spring Rolls de vegetales.
- Brocheta de pollo con champiñones.
- Grisini envuelto en Roast beef, rúgula y cebollas caramelizadas.
- Rollito de berenjena con ricota y espinacas.
- Pincho de verduras con humus.
- Rollito de pollo con aguacate y mallonesa de hierbas.
- Plátanos caramelizados con tocineta y queso.
- Quiche Lorraine.
- Montadito de chicharrón con arepa y guacamole.
- Tartaleta de frutas de temporada con crema pastelera.
- Croquetas de jamón.
- Brocheta caprese con pesto de albahaca.

---

## Premium :

- Arancini de arroz atollado.
- Canapé de salmón ahumado.
- Brocheta de lomo de res y champiñones.
- Ceviche de pescado con lulo confitado y leche de coco.
- Cóctel de camarones.
- Vol au vent de champiñones.
- Pincho de sandía comprimida y queso con reducción de balsámico.
- Quiche de camarón.
- Pincho de camarón apanado.
- Montadito de melón con proscuitto.
- Trufa de chocolate.



# Almuerzo y/o cena Estándar

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

## Proteínas:

- Pechuga de pollo con opción a elección de salsa: crema de espinacas y tocino, salsa de uchuvas, salsa criolla y coco, salsa de champiñones y salsa de mostaza y miel.
- Pechuga de pollo rellena de plátano maduro y queso con opción a elección de salsa: salsa de vino blanco o pomodoro.
- Estofado de res con elección de salsa: salsa de vino tinto, salsa de champiñones, salsa de cerveza negra.
- Pernil de cerdo en su salsa, con opción a elección de salsa: salsa de tamarindo, salsa de mostaza, salsa de ciruela y vino tinto.
- Costillas de cerdo en: salsa de BBQ de guayaba, salsa de BBQ de tomate de árbol.
- Bandiola de cerdo en salsa agrídulce.
- Lomo de cerdo con opción a elección de salsa: salsa teriyaki, salsa de frutos rojos.
- Porcheta de cerdo con salsa de ciruelas.

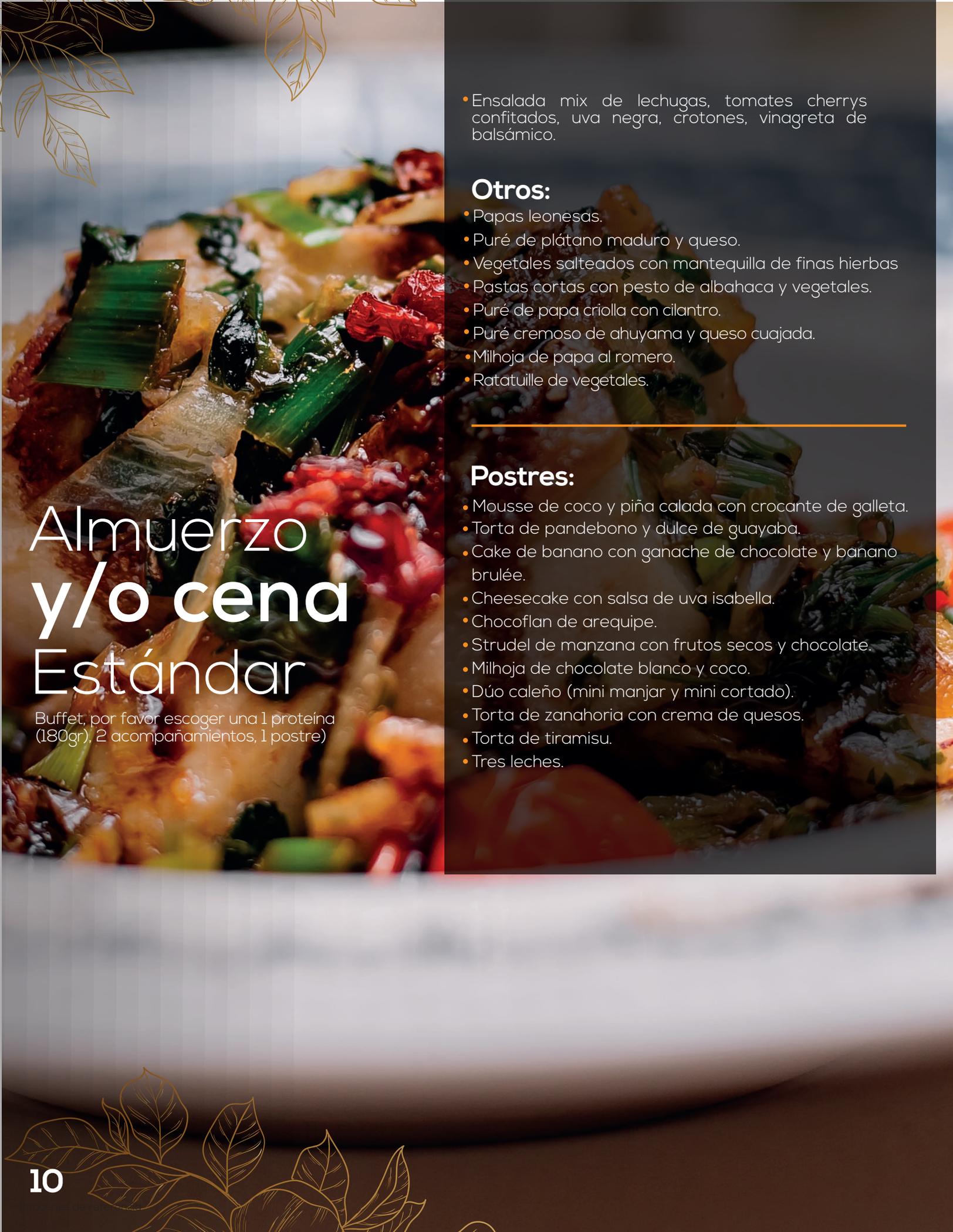
## Acompañamientos:

### Arroces

- Arroz de champiñones y vino blanco.
- Arroz de cilantro y espinaca.
- Arroz meloso achotado con arvejas y cilantro.
- Arroz a las finas hierbas.

### Vegetales

- Ensalada de espinaca, quinua, toronja, aguacate y pepino.
- Mix de lechugas, champiñones frescos, tomates marinados, maíz tostado y queso fresco.
- Ensalada mediterránea, berenjenas asadas, tomates semisecos, aceitunas negras, lechuga romana y queso.
- Champiñones y brócoli asado con lechugas mixtas, semillas de girasol tostadas y naranja.
- Ensalada de mango, aguacate, julianas de cebolla roja, pesto de cilantro y lechugas mixtas.
- Salad bar 8 ingredientes a seleccionar. Se acompaña con 2 vinagretas como aceite de oliva y balsámico, mézclum de lechugas, tomate chonto, pepino, zanahoria, habichuelas, zucchini, berenjena, crotones, queso fresco, maíz, arvejas, palmitos, cebollas asadas, pimentones asados, quínoa, lentejas crocantes o crotones de pan.



# Almuerzo y/o cena Estándar

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

- Ensalada mix de lechugas, tomates cherrys confitados, uva negra, crotones, vinagreta de balsámico.

## Otros:

- Papas leonesas.
- Puré de plátano maduro y queso.
- Vegetales salteados con mantequilla de finas hierbas
- Pastas cortas con pesto de albahaca y vegetales.
- Puré de papa criolla con cilantro.
- Puré cremoso de ahuyama y queso cuajada.
- Milhoja de papa al romero.
- Ratatouille de vegetales.

## Postres:

- Mousse de coco y piña calada con crocante de galleta.
- Torta de pandebono y dulce de guayaba.
- Cake de banano con ganache de chocolate y banano brulé.
- Cheesecake con salsa de uva isabella.
- Chocoflan de arequipe.
- Strudel de manzana con frutos secos y chocolate.
- Milhoja de chocolate blanco y coco.
- Dúo caleño (mini manjar y mini cortado).
- Torta de zanahoria con crema de quesos.
- Torta de tiramisú.
- Tres leches.

# Almuerzo y/o cena Premium

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

## Proteínas:

- Pollo horneado con gremolata de lulo, ajonjolí, girasol, semillas de lulo y nueces tostadas, limón y albahaca.
- Pollo rostizado con pesto de tomates secos y frescos, junto con alcaparras.
- Medallones de res, con opción a elección de salsa: salsa de café, salsa de jerez, salsa de champiñones y salsa de vin tinto.
- Posta cartagenera.
- Bourguignon de res con champiñones, cebolla y tocineta crocante.
- Panceta, con opción a elección de salsa: salsa de ciruelas, salsa de espinacas, salsa de naranja y ron.
- Filete de pescado en salsa criolla del pacífico.
- Filete de pescado, con opción a elección de salsa: salsa de limón y cilantro, salsa de mantequilla de ajo.

## Acompañamientos:

### Arroces

- Arroz de coco blanco y coquitos caramelizados.
- Arroz de puerros y calabacín cremoso.
- Arroz con frijolitos negros, pimentones asados y cebollín.

### Vegetales

- Ensalada de zuquinis y mozzarella con cherrys, aceituna morada y pepino europeo, germinados.
- Camarones en cóctel con lechugas mixtas, cascos de chontaduro, pickles de pepino y cebolla.
- Sandía comprimida con rúgula, queso feta, nueces caramelizadas y reducción balsámica.
- Antipasto (espárragos asados, pimentones de colores, zuquinis, olivos, champiñones, berenjenas, tomates semisecos y grisines).
- Ensalada de espinacas, bacon y nueces garrapiñadas.
- Ensalada de cucscús con garbanzo.



# Almuerzo y/o cena Premium

Buffet, por favor escoger una l proteína  
(180gr), 2 acompañamientos, 1 postre)

- Salad bar 8 ingredientes a seleccionar. Se acompaña con 2 vinagretas de aceite de oliva y de balsámico, lechugas mixtas, tomate cherry, habichuelin, aguacate, cebollas ocañeras, caramelizadas, palmitos, maíz, zuquini asado, tomates semisecos, queso mozzarella, crutons, grisinis, lentejas crocantes, almendras laminadas, champiñones, pimentones asados, zanahoria baby, brócoli asado, quinua

## Otros:

- Croquetas de papa con espinaca y queso.
- Canasta de berenjenas, queso y tomates gratinados.
- Tomates rellenos de cazuela de champiñones y queso.
- Ratatuelle de vegetales.

## Postres:

- Mousse de borjón, con crema de leche asada y crocante de chontaduro.
- Merengón de guanábana e isabellas confitadas.
- Torta de café, con crema de chocolate blanco y crema de café.
- Trifle de crema de limón mandarina, bizcocho de naranja y confitura de uva isabella.
- Mousse de chocolate al 70%.
- Mousse de vainilla con licor viche con una confitura de lulo y una base de galleta de limón.
- Milhoja de manjar blanco y coco.
- Trio de chocolate mousse.



# Bowls y lunch

## Bolws :

- Pollo orly, arroz chaufa de vegetales, ensalada de tomates cherry, zanahoria, brócoli, cebolla verdeo, miel de ají, maíz y anjonjoli + gaseosa peq.
- Pernil de cerdo rostizado al romero + pico de gallo + arroz atomatado + frijoles caraotas, alioli chipotle, guacamole + gaseosa peq.
- Pechuga de pollo asado, pasta con tomates cherry y pesto de albahaca.
- Morrillo de res, arroz basmati, plátano maduro y brócoli rostizado.
- Roast beef, cebolla caramelizada, champiñones salteados y arroz pilaf.
- Pechuga de pollo, ensalada de espinacas, quinua, naranja, aguacate, pepino y champiñones salteados.
- Pechuga de pollo asado, arroz de cilantro, tomates en cubos, zanahorias rostizadas, maíz y espinaca.
- Garbanzos estofados, papas al horno en aceite de romero, arroz con semillas y hongos, ahuyama, cebollas especiadas y braseados.

## Lunch Box Estándar :

Seleccione una opción de cada una

- Sándwich de jamón de pavo con queso sabana.
- Sándwich de chuleta de cerdo o pollo.
- Sándwich de vegetales asados.
- Sándwich de pierna de cerdo casera con criolla y mayonesa achotada.
- Wrap de pollo César.

### Fruta de mano

- Manzana verde.
- Manzana roja.
- Pera.
- Granadilla.
- Mandarina.

### Bebida

- Jugo tetrapack.
- Gaseosa en lata.

### Dulce

- Chokolatina.
- Galleta.
- Muffin de vainilla.



# Bowls y lunch

## Lunch Box Premium :

Seleccione una opción de cada una

- Sándwich de roastbeeff en pan focaccia con cebollas caramelizadas, queso holandés y rúgula.
- Sándwich de pechuga de pavo con queso holandés y tomates semisecos.
- Wrap de pollo crocante con aguacate y queso cheddar.
- Hamburguesa de pollo críspi apanado en panko, mayo de hierbas, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.
- Sándwich de carne mechada y aguacate en pan ciabatta.

### Fruta de mano

- Manzana verde.
- Manzana roja.
- Pera.
- Granadilla.

### Bebida

- Jugo tetrapack.
- Gaseosa en lata.

### Dulce

- Mini brownie.
- Muffin de arandano.
- Muffin de maíz y bocadillo.
- Muffin cake de banano.



# Gramaje



Item		Gramaje/onzas	
Coffee Break		(1) 180 gramos	(2) 90 gramos
Pasabocas	Boca Estándar	40 - 50 gramos aprox	
	Boca Premium	40 - 50 gramos aprox	
Plato Servido	Entrada	120 gramos aprox	
	Fuerte	Proteína 180gr	
	Postre	100gr	
Bufet	Entrada	120 gramos aprox	
	Fuerte	Proteína 180gr	
	Postre	100gr	
Desayuno	Porción de fruta	80gr	
	Huevo	120gr (2 unidades)	
	Panes Variados	60 gramos aprox	
	Acompañamiento	80 gramos aprox	
Lunch Box	Sándwich / Wrap	180 gramos	
	Dulce	Unidad	
	Bebida	250 ML	
	Fruta	Unidad	
Bebidas	Copa de agua	12 onzas	
	Vaso de jugo o Gaseosa	12 onzas	
Bolw	Proteína	100 gramos aprox	
	Acompañamiento	200 gramos aprox	
	Topins	150 gramos aprox	



# 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 óptimo 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 especias 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 agrídulce 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"



**Todo nuestro personal**  
estará a tento 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](mailto:Yesid.padilla@valledelpacifico.co)

