

Desde 1995 el **RESTAURANTE SELVA NEGRA** ha prestado sus servicios gastronómicos y de catering en la ciudad de Cartagena y Turbaco, nuestra experiencia nos permite afirmar que somos una excelente alternativa para la organización de eventos empresariales y sociales , procesos de capacitación, desayunos y almuerzos de trabajo , donde nuestros clientes tienen la certeza de ser atendidos por un equipo serio y confiable , Somos profesionales dedicados a atender todas sus necesidades en la realización de sus eventos.

Selva Negra les ofrece un Hotel Restaurante campestre ubicado en la zona más turística de Turbaco, a solo 200 metros de la Carretera Troncal vía Jardín Botánico con servicio todos los días, zona de gran belleza y esplendor, entre todos nuestros servicios contamos con Hospedaje y salón con aire acondicionado para 40 personas con uso de ayudas audiovisuales (si así lo requieren) contamos con un área de jardín de 2500 mts, Piscinas, terraza, columpios, 2 Kioscos, uno para 100 personas y uno para 60 personas, zona al aire libre con capacidad para 300 personas, la mejor música y la atención personalizada que hace de Selva Negra la mejor opción para celebrar sus eventos.

Nuestros planes no tienen recargo, incluyen Piscina Gratis, uso de instalaciones columpios, brinca brinca, kioscos, salones, música, meseros, e impuestos.

A continuación le hago envió de una cotización para que conozca algunos de nuestros precios.

Agradeciendo su atención.

Selva Negra Restaurante Torsten Schulz

Cel: (57) 3167426401

www.selvanegrarestaurante.com

Email: <u>info@selvanegrarestaurante.com</u> Km. 9 vía Jardín Botánico, carretera Troncal

Turbaco-Bolívar

PAQUETES PARA INTEGRACIONES EMPRESARIALES Y SOCIALES

Mesa de Cafè y agua en horas de la mañana.

MENÚ 1:

Refrigerio am: Empanada argentina de pollo o carne y jugo natural.

Almuerzo: Churrasco de lomo de cerdo bbq, Chuleta de cerdo 350 GR o Filete de Pollo al carbón 250 GR, carnes de primera calidad acompañadas con papas asadas, ensalada mixta, suero,

chimichurri y gaseosa.

Refrigerio pm: Helado sonrisa.

Valor: \$ 53.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 47.900

MENU 2:

Refrigerio am: Arepa con huevo y jugo natural

Almuerzo: Parrilla Mixta 400g escoger dos carnes (Carne, Pollo, Chorizo o Chuleta) o Churrasco 300 gr , Papas asadas, Ensalada Mixta, suero, chimichurri y gaseosa

Refrigerio pm: Helado Selva Negra

Valor: \$ 55.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 50.900

MENU 3:

Refrigerio am: Patacones con queso y jugo natural

Almuerzo: Lomo de cerdo en su salsa o salsa de moras, arroz titotè, Ensalada rusa y gaseosa.

Refrigerio pm: Helado con sirope de Chocolate o Sirope de Moras natural.

.Valor: \$ 53.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 47.900

MENU 4:

Refrigerio am: Empanada Argentina de Pollo y jugo natural

Almuerzo: Parrilla Argentina Churrasquito; pollo y chorizo, papas asadas, patacón y ensalada, suero

, chimichurri y gaseosa

Refrigerio pm: Helado con frutas

Valor: \$ 61.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 56.900

MENU 5: Premium

Copa de vino o Coctel de frutas Entrada: Brochetas de Pollo

Almuerzo. Lomo de res en salsa de champiñones y tocineta

Puré de papas, Ensalada primavera, Gaseosa Postre: Helado Selva Negra o Flan de caramelo

Valor: \$73.900

Valor sin postre \$ 68.000.

MENU 6

Parrilla Mixta 2 Carnes, Papas asadas, patacón, Ensalada, Suero y Chimichurri, Gaseosa

Valor por persona

\$ 41.900

MENU 7

Churrasco al carbón, o Chuletas de cerdo asadas o Pollo al Ajillo,Papas asadas, Ensalada, Suero, Chimichurri, , Gaseosa

Valor por persona

\$ 40.900

MENU 8

Parrilla Argentina Churrasco, Pollo y Chorizo , Papas asadas, patacón, Ensalada, Suero, Chimichurri, Gaseosa

Valor por persona

\$ 45.900

MENU INFANTIL

Pechuga de Pollo o Carne asada, papas francesas, ensalada y gaseosa.

Valor niño \$ 28.900

Con helado \$ 33.900

MENU 9

Filete de Pescado Apanado o al Ajillo Arroz titote - Patacones Ensalada Mixta, gaseosa Valor por persona

\$ 38.900

MENU 10

Salchichas Alemanas, puré de papas, ensalada, gaseosa Valor persona

Valor por persona

\$ 41.900

MENU 11

Baby Beef de Lomo fino 250 gr, con papas asadas o al gratín ,ensalada mixta Gaseosa

Valor por persona

\$43.900

MENU 12

Lomo de Cerdo en su salsa o en salsa de Moras, Papas al gratín o Arroz moreno, Ensalada Primavera, Gaseosa

Valor por persona

\$ 40.900

MENU 13

Lomo Italia con queso Provolone Papas , Ensalada y Gaseosa

Valor por persona

\$ 45.900

OTRAS OPCIONES

Chuleta de Cerdo en salsa de maracuyá o barbecue.

Valor \$ 39.900

Chuletas de cerdo gratinadas

Valor \$ 41.900

Lomo fino Selva Negra

Valor \$ 47.900

Estos platos incluyen

gaseosa

OPCIONES BUFFET

BUFFET PLATINO

Medallones de lomo con salsa de vino o champiñones

Pechugas rellenas de espinacas y queso mozarela

Arroz titoté

Papas al vapor en mantequilla de Perejil

Ensalada primavera (Lechuga, pimentón rojo y verde, maíz tierno, uvas pasas y zanahoria)

Pan Francés

Valor por persona: \$ 62.900

BUFFET TROPICAL

Roastbeef en Salsa de Vino tinto Pechugas de Pollo Rellenas de vegetales Arroz de cebolla Plátano en tentación Ensalada Mixta Pan Francés

Valor por persona: \$ 58.900

BUFFET CARTAGENERO

Posta Cartagenera Lomo de Cerdo en su salsa Arroz con titoté Ensalada Rusa Ensalada primavera Pan Francés.

Valor por persona 58.900

BUFFET PREMIUM

Pechuga rellena de vegetales Medallones de Lomo fino en salsa de champiñones Arroz de perejil, Papas gratinadas Ensalada primavera con maíz tierno

Valor 62.900

Platos servidos

- Medallones de Lomo a la Selva Negra (salsa con jamon Serrano)
- Pure de Papas
- · Vegetales calientes salteados
- Postre Flan de Caramelo

Valor 52.900

- Medallones de lomo de cerdo en salsa de moras
- Arroz titote , papas al vapor
- Ensalada Fresca con maiz tierno
- Copa de Helado Sonrisa

Valor 45.900

- Pechuga de pollo a la florentina gratinada con mozarella
- Purè de papas o papas doradas
- Ensalada primavera con manzana
- Postre Mouse de Maracuya (para más de 20 menú sino escoger Flan de Caramelo)

Valor 45.900

- Parrilla Argentina (Churrasco, Pollo y chorizo)
- Papas asadas, patacón
- Ensalada mixta, suero, chimichurri
- Postre Helado sonrisa

Valor . 52.900

REFRIGERIOS

CAL	IENTE	S CON	I JUGO

- CARIMAÑOLA DE QUESO \$ 8.900
- EMPANADITAS DE MAIZ CARNE ..\$ 8.900
- EMPANADAS DE QUESO.\$ 8.900
- CROISSANT DE JAMON Y QUESO
- **\$ 10.900**
- EMPANADAS ARGENTINAS \$ 8.900
- CHORIZO CON BOLLO...\$ 12.900
- PATACON CON QUESO...\$ 12.900
- HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRANCESAS \$ 28.000

FRIOS

- PINCHITOS DE FRUTAS...\$ 9.000
- BROWNIE CON HELADO...\$ 9.900
- SANDWICH DE JAMON Y QUESO. CON JUGO
- **\$ 10.900**
- COPA DE HELADO SONRISA...
- **\$** 6.500
- COPA DE HELADO SELVA NEGRA
- **\$** 7.900
- ENSALADA DE FRUTAS....\$ 9.900

LICORES Y BEBIDAS

Gaseosas	4.000
Águila	• 6.000
Águila Light	6.000
Club Colombia	7.000
Corona	9.000
Agua	4.000
Smirnoff	10.000
Limonada	5.000
Jugos Naturales	5.000
Jugos C/Leche	5.900
Ron Y Aguardiente 375	65.000
Vinos Chilenos desde	70.000
Ron y Aguardiente 750 cc	95.000
Whisky 500	170.000
Whisky 750 desde	230.000
Descorche de Whisky	90.000
Descorche Licor Nacional	50.000

POSTRES

Flan De Caramelo	6.500
Helado Sonrisa	6.500
Helado Selva Negra	7.900
Banana Split	7.900
Napoleón	8.900
Tres Leches	8.900
Cup Cake	6.500
Brownie Con Helado	10.900
Pie De Manzana Y Otros Sabores	10.900

Estos valores incluyen uso de la piscina, kioscos, brinca-brinca, impuestos, servicio de meseros, mesas, sillas, mantelería, música ambiental y flores tropicales.

FORMA DE PAGO:

50% anticipado

50% Terminado el evento

Otras formas de pago consultar previamente.

PARA RESERVAS. Consignar en la CUENTA BANCOLOMBIA AHORROS 08665210252 A NOMBRE DE TORSTEN SCHULZ

Importante:

Se facturara el número total de personas cotizadas y autorizadas mediante un correo electrónico de confirmación (orden de servicio). Al formalizar la reserva con el abono se establece un contrato entre las partes en caso de incumplimiento por cancelación del evento reservado el cliente deberá pagar una multa del 40 % del valor contratado por daños y perjuicios.

Muchas gracias por la oportunidad de ofrecerles nuestros servicios y esperamos que nuestra propuesta sea de su aceptación. Para Información adicional favor comunicarse a nuestros teléfonos Celulares: 316 7426401

Atentamente,

LORNA DIAZ TORRES

TORSTEN SCHULZ

Km. 9 vía Jardín Botánico a 200 metros de la carretera Troncal Turbaco-Bolívar E-mail <u>info@selvanegrarestaurante.com</u> <u>www.selvanegrarestaurante.com</u> tlf: 316- 7426401