CENAS & EVENTOS CORPORATIVOS

Navideños

CORE

GASTRO SPOT

¡Celebra esta temporada navideña y tus eventos corporativos con nosotros! Disfruta de una experiencia gastronómica excepcional, diseñada para deleitar tus sentidos, mientras nuestro equipo se encarga de cada detalle con un servicio de primera. Ya sea una cena íntima o una gran celebración, haremos de tu evento algo inolvidable.

¡Permítenos ser parte de tus momentos especiales y brindar por un cierre de año espectacular!

Almuerzos y cenas corporativas

La manera perfecta para agradecer a tus colaboradores, compartir, fortalecer y construir vínculos sólidos disfrutando del mejor servicio y la mejor gastronomía en un ambiente cálido y acogedor.

Servicios Adicionales

Tenemos paquetes completos para empresas y negocios que desean no solo disfrutar de nuestra deliciosa gastronomía sino también que desean tener una fiesta navideña privada hasta 50 pax.

Canastas Navideñas y Productos personalizados

No descuides a tus mejores clientes o colaboradores, regalándoles una canasta única y exclusiva de primera calidad para hacerles sentir lo especiales y valiosos que son..

Tenemos distintas opciones para diferentes presupuestos.
Manejamos productos personalizados con el logotipo de tu empresa y un mensaje.
(Mínimo 12 canastas).

Servicios

PAQUETES CORPORATIVOS





Paquete 1
Bola de Nieve



INCLUYE:

Snack:
Croqueta de papa y prosciutto

Plato Fuerte:
(pavo, res o cerdo) en salsa de la casa.

Guarnición:
Papas gratinadas
Arroz navideño

Ensalada del huerto:
mix de lechugas y vegetales del huerto.

Postre:
Crumble de manzana con helado hecho en casa

Bebidas:
1 copa de vino de la casa
1soft drink (agua o limonada)

Precio por persona

35.00

Nuestros precios incluyen IVA y servicio

Paquete II
Magia Navideña



INCLUYE:

Entrada: (escoger 1)

Camarones Gratinados
Champiñones al vino tinto-romero y pomodoro

Plato Fuerte: (escoger1)

Pavo en su salsa con puré de papa rústico, ensalada de espinaca y frutillas

Cerdo con zanahorias glaseadas y vainitas salteadas.

Res con papas mille feuille de hierbas y ensalada del huerto.

se incluye arroz navideño para cucharear

Postre: (escoger 1)

Tronco navideño de chocolate
Crumble de manzana y helado

Bebidas:
1 copa de vino de la casa
1soft drink (agua o limonada)

Precio por persona

40.50

Nuestros precios incluyen IVA y servicio

Paquete III
Reyes Magos



INCLUYE:

Snacks:
Croqueta de prosciutto

Plato Fuerte: Trilogía de proteinas
(res, pavo y cerdo) en sus salsas

Arroz Navideño
Puré rústico
Ensalada de frutillas, queso ricotta y nueces.

Postre: trilogía

Crumble de manzana
Panna cotta de rompope
Tronco Navideño de chocolate

Bebidas:
1 copa de vino de la casa
1soft drink (agua o limonada)

Precio por persona

45.50

Nuestros precios incluyen IVA y servicio

Paquete IV
Luz del Norte



INCLUYE:

Snack:
Tartar de wahoo acevichado

Entrada: (escoger 1)
-Almejas al ajo y vino con pan brioche
-Brusqueta de queso crema hecho en casa con alcachofa y pan de masa madre.

Plato Fuerte: (escoger1)
-New York con demi-glace de vino tinto y pimienta, con puré rústico de papa.
-Pavo en salsa de ciruelas con risotto de queso de oveja y uvas rostizadas
-Cerdo glaseado con papas y peras al vino tinto
-Pez espada al horno con limón, vino blanco y mantequilla verde acompañado de espárragos con tocino y parmesano.

se incluye arroz navideño para cucharear y ensalada de espinaca, ricotta y frutilla

Postre: (escoger 1)

-Crumble de manzana
-Panna cotta con salsa de rompope
-Tronco de chocolate con helado hecho en casa.

Bebidas:
1 copa de espumante para el brindis (3onz)
2 copa de vino de la casa
1soft drink (agua o limonada)

Precio por persona

55.50

Nuestros precios incluyen IVA y servicio

Paquete V
Aurora Boreal



Precio por persona

Mínimo 25 personas
máximo 40 pax

95.50

Incluye:

DJ para 4 horas
Reserva exclusiva del Salón principal por 4 horas

INCLUYE:

Snack:
Tartar de wahoo acevichado

Entrada: (escoger 1)
-Almejas al ajo y vino con pan brioche
-Brusqueta de queso crema hecho en casa con alcachofa y pan de masa madre.

Plato Fuerte: (escoger1)
-New York con demi-glace de vino tinto y pimienta, con puré rústico de papa.
-Pavo en salsa de ciruelas con risotto de queso de oveja y uvas rostizadas
-Cerdo glaseado con papas y peras al vino tinto
-Pez espada al horno con limón, vino blanco y mantequilla verde acompañado de espárragos con tocino y parmesano.

se incluye arroz navideño para cucharear, ensalada del huerto y ensalada de espinaca, ricotta y frutilla

SORBET
De fruta cítrica de temporada

Postre: (escoger 1)

-Crumble de manzana y canela
-Panacotta con salsa de rompope
-Tronco de chocolate con helado hecho en casa.

Bebidas:
1 copa de espumante para el brindis
1 cóctel de bienvenida
2 copas de vino por persona
1 botella de licor de la casa para el baile
soft drink (agua o limonada) ilimitadas

Nuestros precios incluyen IVA y servicio



CŌRE

GASTRO SPOT

Contacto

Tel: 096 356 2682

coregastrospot

core.gastrospot@gmail.com

SANTA INÉS-CUMBAYÁ