



BROCHURE 2026

SERVICIOS GASTRONÓMICOS

 Cartagena de Indias,
Bolívar

 301 247 8822

 @serviciospandora

 serviciospandora@hotmail.com



*Más de 9 años sirviendo a las
marcas y paladares más
exigentes.*



CONTENIDO

Refrigerios sencillos	04
Refrigerios plus	05
Refrigerios especiales	06
Refrigerios recargados	07
Refrigerios premium	08
Parfait de frutas / Cajita típica	09
Hamburguesas en combo	10
Desayunos	11 – 12
Almuerzos corporativos	13 – 14
Menú especial gourmet	15 – 16
Estaciones de café y bebidas	17 – 19
Bocados	20
Bocados salados	21 – 22
Bocados dulces	23



IMPORTANTE



Cancelaciones: Puedes cancelar hasta 2 días hábiles antes del evento. Pasado este plazo, se podría incurrir en una penalidad.



Domicilio: El costo del envío es adicional y varía según la ubicación.



Meseros: Contamos con meseros uniformados y capacitados. El costo del servicio varía entre **\$120.000 y \$250.000 c/u**, según los requerimientos del evento y temporadas.



Menaje: Si el catering requiere menaje, es indispensable contratar un mesero o personal de servicio.

Nuestros servicios

Bocados

Pasabocas salados y dulces, ideales para eventos sociales, corporativos e institucionales.

Desayunos, almuerzos y cenas

Menús empacados o servidos. Opciones gourmet, fuertes, ligeras, veganas o vegetarianas.

Refrigerios y brunch

Propuestas ligeras o completas.
Personalizadas y sofisticadas.

Estaciones de café & bebidas

Ideales para eventos empresariales, con servicio organizado, bebidas permanentes y acompañamientos.

Decoración & menaje

Montaje, menaje y detalles decorativos que armonizan con tu evento.





REFRIGERIOS SENCILLOS

Valor \$ 13.000

1 principal + dulce + bebida

PRINCIPAL

- Palitos de queso horneados (2).
- Sandwich de jamón y queso en pan tajado y salsas de la casa.
- Pastelito de queso con espinacas.
- Pastelito de carne a la pimienta.
- Pastelito de pollo con champiñones.
- Pastelito de queso y bocadillo.
- Pastelito de arequipe.
- Croissant de queso.

DULCE

- Cocada.
- Bocadillo.
- Galleta.

BEBIDA

- Jugo tetrapack en sabores surtidos.



REFRIGERIOS PLUS

Valor \$ 15.000

1 principal + acompañante + bebida



TIPOS DE PANES A ESCOGER:

TAJADO: Pan blanco en rodajas.

ARTELLANO: Pan blanco tipo baguette.

PRINCIPAL

- Sandwich con jamón de cerdo, queso mozzarella, lechugas, tomates y nuestras salsas de la casa.
- Wrap de jamón y queso mozzarella, lechugas, tomates adobados y nuestras salsas de la casa.

ACOMPÑANTE

- Galleta
- Chocolatina
- Fruta

BEBIDA

- Jugo tetrapack en sabores surtidos.



REFRIGERIOS ESPECIALES

Valor \$ 19.500

1 principal + 1 acompañante + bebida



TIPOS DE PANES A ESCOGER:

BRÍOCHE: Pan artesanal dulce.

CAMPESINO: Pan artesanal blanco.

CROISSANT: Pan de mantequilla semi hojaldrado.

PRINCIPALES

- **Sandwich con tipo de pan escogido, de jamón york dulce o jamón de pollo, tocineta crocante**, queso mozzarella, cebolla caramelizada o pepinillos agridulces, lechuga crespa, tomate especiado y salsas de la casa.
- **Sandwich croque monsieur gratinado** con pan de molde (Tres pisos): Jamón de cerdo, tocineta, queso mozzarella, queso parmesano, lechuga crespa, tomate, pepinillo, salsas de la casa.
- **Wrap de tortillas de trigo con proteína a escoger:**
 - Pollo desmechado con espinaca.
 - Milanesa de pollo crocante.
 - Carne a la boloñesa.

Queso mozzarella, lechuga batavia o espinaca, cebolla pochada, tomate fresco adobado y salsas de la casa. **(gratinado o sin gratinar)**

- **Hot dog con salchicha americana**, queso mozzarella, salsa de queso cheddar, tocineta crunchy, cebolla crispy, pepinillos agridulces, papitas fosforito y salsas.

ACOMPAÑANTES

- Papitas chips.
- Mini torta de vainilla cubierta con chocolate.
- Chokolatina.
- Galletas.
- Barra de cereal.

BEBIDAS

- Jugo natural en envase plástico.
- Gaseosa.

REFRIGERIOS RECARGADOS

Valor \$ 25.000

1 principal + 2 acompañantes + bebida



PRINCIPALES

- **Club Sandwich de tres pisos:** Pan de molde suave con capas de jamón de cerdo y pollo, tocineta crujiente, queso mozzarella y queso parmesano. Acompañado de lechuga fresca, tomate adobado y pepinillos agridulces, con el toque especial de nuestras salsas de la casa.
- **Wrap de tortillas de trigo** con proteína a escoger:
 - Tiritas de lomo en salsa pimienta.
 - Carne desmechada.
 - Milanesa de pollo crocante.
 - Pollo desmechado con especias.

Queso mozzarella, lechuga batavia o espinaca, cebolla pochada, tomate fresco adobado y salsas de la casa. **(gratinado)**

- **Sandwich de pollo cremoso** en salsa blanca y especias aromáticas, manzana verde, ligero toque de apio y lechuga fresca o batavia.

ACOMPÑANTES

- Mix de frutas.
- Nachitos.
- Cupcake.
- Barra de cereal.
- Bocadillo.
- Chocolatina.
- Galletas.

BEBIDAS

- Jugo natural en envase plástico.
- Gaseosa.
- Pony.
- Agua saborizada.



REFRIGERIOS PREMIUM

Valor \$ 35.000

1 principal + 3 acompañantes + bebida



PRINCIPALES

- **Sándwich de pastrami** (carne de res sazónada y ahumada), acompañado de lechuga Batavia fresca, tomate sazónado o encurtido, queso mozzarella fundido, salsa cheedar y pepinillos agridulces. Finalizado con el toque especial de las salsas de la casa.
- **Sándwich con una combinación de jamón york dulce, jamón de pavo y jamón de pollo**, acompañados de lechuga batavia fresca, tomate sazónado, queso mozzarella, pepinillos agridulces y salsas especiales de la casa.

ACOMPÑANTES (3)

- Papitas chips.
- Mix de frutas.
- Fruta.
- Nachitos.
- Cupcake.
- Barra de cereal.
- Bocadillo.
- Chokolatina.
- Galletas.

BEBIDAS

- Jugo natural en envase plástico.
- Té Hatsu tetrapack.
- Gaseosa.
- Pony.
- Agua saborizada.



PARFAIT DE FRUTAS

- Yogur cremoso de sabores o yogurt griego.
- Granola con frutos secos.
- Frutas frescas de temporada (mango, fresa, melón, piña, kiwi, banano o arandanos).
- Miel natural o coulis de frutos rojos o amarillos.

Mediano (12 onzas) ----- **\$15.000**

Grande (16 onzas) ----- **\$18.000**

★ Grande (16 onzas)
con yogurt griego ----- **\$25.000**



CAJITA TÍPICA COSTEÑA

Valor \$ 20.000



★ PRODUCTO CARTAGENERO ESTRELLA

INCLUYE:

- Arepita con huevo.
- Empanadita de maíz de pollo o carne.
- Carimañola de carne o queso.
- Suero costeño.
- Salsa picante.
- Bebida jugo natural en envase plástico o gaseosa.

HAMBURGUESAS ARTESANALES

Combo

1 principal + 2 acompañantes + bebida



Pan brioche artesanal ligeramente dorado con mantequilla, lechuga crespa, tomate fresco, tocineta, queso mozzarella, cebolla caramelizada y nuestras salsas de la casa.

Todas incluyen:

- Papitas chips
- Dulce
- Bebida (jugo natural o gaseosa)



Elige tu proteína:



Res (120 g)

Valor: \$35.000



- Pollo Crispy.
- Pulled Pork BBQ (Carne de cerdo desmenuzada en salsa barbacoa)

Valor: \$30.000

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

- | | |
|---|----------------|
| • Mix de frutas ----- | \$8.000 |
| • Cupcakes ----- | \$4.000 |
| • Galletas con chips de chocolate ----- | \$4.000 |
| • Porción de Brownie ----- | \$5.000 |
| • Porción de torta negra ----- | \$5.000 |

DESAYUNOS

Servidos

Valor \$ 35.000

★ Ofrecemos vajilla, cubiertos, vasos, utensilios y elementos de presentación para eventos. La cotización se ajusta a los requerimientos de cada servicio.

OPCIONES

1.

- Parfait de frutas con yogurt y granola
- Wraps de jamón de pavo a las finas hierbas, queso sabanero, espinacas, queso crema, guacamole, sour cream, pico de gallo
- Jugo natural
- Café con leche o chocolate

2.

- Sándwich en pan brioche de lomo de cerdo en salsa BBQ, queso cheddar y coleslaw de repollo morado con piña asada
- Mix de frutas de temporada
- Chips de papas
- Jugo natural
- Café con leche o chocolate



3.

- Croissant en sándwich con salmón ahumado, aguacate, rúcula, queso crema
- Mix de frutas de temporada
- Chips de plátano verde
- Jugo natural
- Café con leche o chocolate

4.

- Parfait de frutas con yogur y granola.
- Sándwich croque monsieur con jamón york, queso suizo, gratinado con queso gruyere
- Jugo natural
- Café con leche o chocolate

5

- Omelet relleno de queso y jamón de pavo
- Mix de frutas de temporada
- Pan de la casa
- Arepas asadas
- Jugo natural

6.

- Omelet con tomates cherry confitados, albahaca y queso mozzarella
- Mix de frutas de temporada
- Mini arepa asada con queso
- Pan Brioche
- Milo caliente
- Jugo natural

7.

- Huevos revueltos con champiñones y queso
- Tostadas francesas con frutos rojos y miel
- Porción de queso fresco
- Capuchino de vainilla



ALMUERZOS CORPORATIVOS



Empacados

Valor \$ 30.000

Todas las opciones incluyen jugo natural.

OPCIONES

1.

- Supremas de pollo rellenas de jamón y queso
- Arroz con cebollas caramelizadas
- Papas horneadas al vino
- Vegetales calientes

2.

- Lomito de cerdo asado con chimichurri
- Arroz con zanahoria
- Papas saladas
- Ensalada de aguacate

3.

- Stroganoff de res
- Arroz tostado con ajos confitados
- Puré de papas clásico
- Ensalada mediterránea





4.

- Goulash de pollo con vegetales y salsa pomodoro
- Arroz blanco
- Croquetas de yuca

5.

- Chuletas de cerdo en salsa BBQ
- Arroz titoté (coco)
- Ensalada rusa
- Croquetas de plátano maduro

6.

- Lomo o pollo saltado
- Arroz con maiz tierno
- Papas doradas con especias y al horno

7.

- Filete de pescado a la meunière
- Arroz con coco blanco
- Ensalada de aguacate
- Patacones

8.

- Arroz cubano especial (mezcla de pollo, jamón, salchicha, tocineta, carne de cerdo, salsa teriyaki, vegetales y maíz tierno)
- Acompañado de pan artesanal y queso parmesano

9.

- Lasaña **(boloñesa, mixta o de pollo)**
- Acompañada de pan tostado con ajo y parmesano

MENÚ ESPECIAL GOURMET

Servidos

Todas las opciones incluyen jugo natural.

OPCIONES 2 TIEMPOS:

Plato fuerte + postre

Valor \$ 50.000

1.

Fuerte: Miñonetas de pollo en salsa de setas, puré de papas criollas y bastones de vegetales al vapor

Postre: Mousse de chocolate semiamargo

2.

Fuerte: Brochetas de lomo fino con pimentones de colores, papas en cascots horneadas con especias y parmesano, salsa chimichurri

Postre: Brownie con helado y almendras tostadas

OPCIONES 3 TIEMPOS:

Entrada + plato fuerte + postre

Valor \$ 65.000

1.

Entrada: Crema de mote de queso con croutones de queso frito

Fuerte: Ballotines de pollo rellenos de tres carnes en salsa de maracuyá, romero y jengibre, acompañado de puré de papas rústico

Postre: Flan de caramelo



2.

Entrada: Champiñones rellenos con dip de jamón serrano, frutos secos y perejil fresco

Fuerte: Lomito fino de cerdo en reducción de vino de corozo con panela y tomillo, acompañado de puré de ñame con queso azul

Postre: Tres leches

3.

Entrada: Timbal de vegetales con cuatro quesos

Fuerte: Filete de róbalo confitado con ajos dorados y perejil fresco, acompañado de papas panaderas al vino

Postre: Tiramisú

4.

Entrada: Crema de calabaza con croutones de pan

Plato fuerte: Pechuga rellena con jamón york, queso suizo y espinacas, acompañado de arroz funghi

Postre: Cheesecake de lulo

5.

Entrada: Tomates caprese rellenos de queso y pesto

Plato fuerte: Róbalo en salsa de mariscos, arroz titoté y chips de plátano verde

Postre: Dulces del portal



Pregunta por nuestras opciones veganas y vegetarianas.



Puedes personalizar tus pedidos.



ESTACIONES DE CAFÉ Y BEBIDAS



Importante



Cancelaciones: Puedes cancelar hasta 2 días hábiles antes del evento. Pasado este plazo, se podría incurrir en una penalidad.



Domicilio: El costo del envío es adicional y varía según la ubicación.



Meseros: Contamos con meseros uniformados y capacitados. El costo del servicio varía entre **\$120.000 y \$250.000 c/u**, según los requerimientos del evento y temporadas.



Menaje: Si el servicio incluye vajilla, utensilios o elementos de servicio, es necesario contar con un mesero o personal de apoyo.



Nuestras estaciones deben contar obligatoriamente con servicio de mesero para garantizar una atención óptima. Disponemos de personal uniformado y capacitado.



ESTACIONES DE CAFÉ

Todas las opciones incluyen:

½ jornada: 4 horas
Jornada completa: 8 horas



- Mesa vestida y decoración.
- Dispensadores de café, agua caliente para infusiones y agua fría.
- Aromáticas surtidas, endulzantes, servilletas, mezcladores y vasos biodegradables.

Estaciones de café	Valor x persona (1/2 jornada)	Valor x persona (Jornada completa)
Opción 1 Estación Estándar.	\$ 7.000	\$11.000
Opción 2 Estación Plus con Instacrem y snaks.	\$ 8.000	\$12.000
Opción 3 Estación Full con Instacrem y acompañamientos: Mini hojaldres dulces, mini croissants, mini palitos de queso, galletas surtidas.	\$ 10.000	\$15.000



BOCADOS





BOCADOS SALADOS

\$ \$6.000

- Crostini de Mozzarella con tomate cherry asado y balsámico

\$ \$7.000

- Mini Pastelitos Hojaldrados (pollo, jamón con queso, hawaiano, Gloria)
- Mini Club Sándwich de pollo parrillado con queso, tocineta y vegetales
- Mini Tacos Mexicanos
- Crostini de Champiñones y pistachos
- Brochetas de Melón con jamón prosciutto y aceite de oliva extra virgen



\$ \$7.500

- Mini Pancakes con Nutella y fresa

\$ \$8.000

- Volovanes de Atún con salsa americana
- Mini Wraps BBQ de pollo
- Brocheta Caprese con tomate cherry, queso mozzarella y salsa pesto
- Shot de Maicitos con queso costeño, crunchy de tocineta y pollo con salsas de la casa
- Shot de Mini Chorizos con papa criolla y salsas de la casa
- Quesadilla de Queso con maíz tierno



\$8.500

- Mini Muffins de tarta de queso con mermelada de frutas amarillas

\$ \$9.000

- Mini Cinnamon Rolls con glaseado de queso crema y limón
- Mini Chori Perro
- Mini Perro Caliente
- Volovanes de Salmón Ahumado con guacamole y sésamo negro tostado
- Mini Wraps de Pollo a la milanesa, tomate fresco, lechuga, queso mozzarella y salsa ahumada
- Quiche de Carne de Cangrejo con salsa blanca al cava
- Brocheta de Langostinos rebozados en coco deshidratado con salsa de corozo agri dulce y especias
- Mejillones en Salsa Marinera con perejil fresco
- Canasticas de plátano con chorizo artesanal, hogao y queso costeño

\$ \$10.000

- Canasticas de plátano con carne desmechada o chicharrón con guacamole y pico de gallo
- Mini Hamburguesa de res, queso cheddar, tomate fresco, espinacas, cebolla caramelizada y salsas de la casa
- Mini shot de frutas

\$ \$18.500

- Shot de Madurados

BOCADOS DULCES

\$8.000

- Mini pie de coco
- Mini cheesecake con mermelada de agras o frutos rojos
- Mini cheesecake marmoleado con crema de avellanas y chocolate blanco
- Tartaleta de frutas
- Tartaleta de frutos rojos
- Mini cake selva negra
- Mini pie de frutas amarillas
- Mousse de frutas (a elección)
- Mousse de chocolate con trozos semi amargos
- Mini brownie con dúo de chocolates y almendras tostadas
- Cupcake de zanahoria caramelizada y almendras
- Cupcake red velvet
- Tiramisú
- Pannacotta de fresas
- Crema catalana en shot con crujiente de caramelo

IMPORTANTE

Cada referencia de bocado se ofrece a partir de un pedido mínimo de 30 unidades.

El montaje y decoración tiene un valor extra.





**¡ESPERAMOS SER PARTE DE TU
PRÓXIMO EVENTO!**