



Estimados clientes:

Reciban un cordial saludo de nuestra parte. Para nosotros es un placer poder servirles en sus importantes eventos corporativos y sociales.

Es nuestra satisfacción poder ofrecerle a usted y a sus invitados un servicio especial de atención con productos de excelente calidad en presentación, sabor e inocuidad.

Tenemos a su disposición, menú de bocadillos, desayunos, almuerzos y preparación de banquetes, así como deliciosa pastelería y panadería.

Para esta época de fin de año le ofrecemos nuestro excelente menú navideño, el cual, igual que en años anteriores, se ajusta perfectamente a su gusto y presupuesto.

Les deseamos Una Feliz Navidad y un Próspero año nuevo y esperando poder seguir sirviendoles durante el año que viene.

Silvia Villegas Araya
ALMENDRAS CATERING SERVICE
8391-3830-22267674
[*silvillegas@gmail.com*](mailto:silvillegas@gmail.com)



ALMENDRAS CATERING SERVICE

MENU NAVIDEÑO

BOCADILLOS DULCES

<i>Bolitas de nieve</i>	200.00 colones
<i>Cajetitas de brandy</i>	200.00 colones
<i>Prusianitos nevados</i>	250.00 colones
<i>Fresas con chocolate</i>	250.00 colones
<i>Bocaditos de guayaba con almendras</i>	300.00 colones
<i>Bocaditos de chocolate con cerezas</i>	300.00 colones
<i>Arbolitos de Amor</i>	350.00 colones
<i>Tartaleta de kiwi y fresas</i>	350.00 colones
<i>Mini brownies con nueces y menta</i>	350.00 colones

BOCADILLOS SALADOS

<i>Canastitas de berenjena con hongos</i>	350.00 colones
<i>Triangulitos de Phyllo con albaricoque y queso</i>	350.00 colones
<i>Hongos rellenos (2 por porción)</i>	500.00 colones
<i>Pancitos de pan Brioche con queso crema y salmón</i>	600.00 colones
<i>Mini pinchos Caprese</i>	600.00 colones
<i>Mini tamalitos de cerdo (piñita)</i>	650.00 colones
<i>Mini pinchos de jamón con piña agridulce</i>	700.00 colones
<i>Tablita de quesos con carnes frías y uvas (10 porciones)</i>	12,000.00 colones



Queques Especiales

Queque de frutas navideño

Nuestro tradicional queque de frutas, nueces, macadamias, ciruelas, pasas, cerezas, naranja. Su elaboración incluye el baño continuo con licores especiales, además de un tiempo de añejamiento que dan como resultado el sabor único de los queques navideños que solo ALMENDRAS le ha ofrecido siempre.

Queque personal (1-2 porciones) 2,000.00 colones
Queque especial grande (500 gramos) 7,000.00 colones
Queque especial pequeño (275 gramos) 4,000.00 colones

Queque de manzana y nueces

Uno de nuestros queques más famosos gracias a su delicioso sabor, resultado de la combinación de trocitos de manzana y nueces y una salsa especialísima. Para esta época navideña ofrecemos varios tamaños de queques, decorados con motivos navideños. Por tener manzana fresca se recomienda su consumo en un plazo de tres días

Queque personal (1-2 porciones) 1,800.00 colones
Queque pequeño (500 gramos-6 porciones) 4,500.00 colones
Queque mediano (750 gramos-10 porciones) 7,000.00 colones
Queque grande (1.5 kls-15-20 porciones) 15,500.00 colones



Bolsitas de galletas variadas

En una bolsita decorada con motivos navideños, empacamos galletas de diferentes sabores

2,000.00 colones

Tronquitos

Arrolladitos de chocolate con relleno de crema de chocolate, leche condensada o moka, decorado con lustre de chocolate o moka

Grande (12-15 porciones) 9,000.00 colones

Pequeño (6-8 porciones) 5,000.00 colones



Otras Especialidades

Lomo de cerdo:

Para los amantes de la carne de cerdo este lomo es delicioso. Es horneado y aderezado con la salsita especial de la casa. Rinde para 12-15 porciones

Precio: 25,000.00 colones

Pierna de cerdo criolla:

Es nuestra tradición elaborar para la época de Navidad nuestra típica pierna de cerdo adobada con condimentos especiales, horneada y acompañada con nuestra salsita especial de la casa y tortillas. Rinde para aproximadamente 40-50 porciones.

Precio: 75,000.00 colones

Pavo:

Para quienes deseen una carne más liviana, el pavo es ideal para celebrar la Navidad. Relleno de manzana y nueces o de hongos con hierbas, ambas con una salsita especial. El pavo entero tiene un peso aproximado de 7-8 kilos y rinde para aproximadamente 20 personas.

Precio: 65,000.00 colones

Tamales de cerdo:

Durante esta época lo tradicional son los tamales de cerdo.

Precio por piña: 1,800.00 colones



Menús Especiales para la Navidad 2011

Menú No. 1

Sangría

Plato Fuerte:

Panecillos
Ensalada Fiesta
Zanahoria y Brócoli a la mantequilla
Puré de papas
Carne en salsa de vino y hongos
Pinchos de pollo
Tiramisú

Precio por persona: 6,500.00 colones

Menú No. 2

Coctel de Vino espumante con melocotón

Plato Fuerte:

Panecillos
Ensalada mixta con palmito y maíz
Arroz salvaje con macadamias
Zanahorias glaseadas
Pechuga rellena de manzanas
Lomito con salsa de tocineta y hongos
Mousse de melocotón

Precio por persona: 9,500.00 colones



Menú No. 3

Coctel de Vino espumante con cranberry

Plato Fuerte:

Panecillos

Ensalada Navideña con mini tomatitos y aderezo balsámico

Arroz al vino con pasas doradas y almendras

Vegetales a la parrilla marinados

Pierna de cerdo con salsita criolla de la casa

*Mini pechuguitas de pollo rellenas de chile morrón y palmito en salsa de tomate
(no picante)*

Crunch de manzana y nueces con helados

Precio por persona: 14,000.00 colones

Menú Económico

Coctel de Frutas

Plato Fuerte:

Panecillos

Ensalada Verde

Arroz al perejil

Guiso de vegetales

Pierna de cerdo con salsita criolla de la casa

Tres Leches Navideño

Precio por persona: 4,500.00 colones



Parrillada Navideña No. 1.

*Gallitos de papa con chorizo
Carne asada
Pollo a la parrilla
Pico de gallo
Ensalada Criolla
Tortillas
Frijolitos molidos con tortillas tostadas
Tamales de cerdo
Arroz con leche*

Precio por persona: 5,500.00 colones

Parrillada Navideña No. 2.

*Gallitos de plátano verde
Gallitos de papa con chorizo
Pierna de cerdo
Carne asada
Pollo a la parrilla
Pico de gallo
Cebollitas asadas
Ensalada Criolla
Ensalada de papa
Tortillas
Frijolitos molidos con tortillas tostadas
Queque de manzanas y nueces*

Precio por persona: 8,500.00 colones



Fiesta Navideña

*Rompopo
Pierna de cerdo en salsa criolla
Tortillas
Ensalada criolla
Tamal de cerdo
Uvas y manzanas
Queque de frutas navideño
Bolsita de galletas de navidad*

Precio por persona: 4,500.00 colones

Los menús navideños son para un mínimo de 15 personas.

Las parrilladas son para un mínimo de 30 personas e incluyen el servicio de un parrillero por cuatro horas

El precio de los menús incluye el uso de la vajilla de loza, cubertería y cristalería.

Por la compra superior a 75,000.00 el costo del transporte es cortesía dentro del Área Metropolitana.

El costo del transporte en pedidos inferiores a este monto es de 3,000.00 colones dentro del Área Metropolitana.

A los precios se les debe agregar el 13% de impuesto de ventas.

