



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 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 salón con aire acondicionado para 40 personas con uso de ayudas audiovisuales (si así lo requieren). Igualmente puede consultar nuestros planes para fiestas e integraciones ya que contamos con un área de jardín de 2500 mts, PISCINAS NUEVAS, terraza, columpios KIOSCO PARA 150 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 escapar de la rutina,

A continuación le hago envío de una cotización para que conozca algunos de nuestros planes para celebrar su matrimonio.
Agradeciendo su atención.

LORNA DIAZ TORRES

TORSTEN G SCHULZ

Km. 9 vía Jardín Botánico a 200 metros de la carretera Troncal Turbaco-Bolívar
info@selvanegrarestaurante.com www.selvanegrarestaurante.com
Telf: 316- 7426401 - 316-4678428- 310-6142156

PAQUETES MATRIMONIOS

Los Valores de los Menú incluyen sillas chiavari, mesas, mantelería base, servilletas de lujo, copa de agua, platos principales y de postre, cubiertos, música ambiental, meseros.

PAQUETE COCTEL DE BIENVENIDA

Mojito

Cuba Libre

Coctel de Frutas Tropicales

Jugo de Corozo

Canasticas de Patacón rellenas

Mini empanaditas típicas de maíz

Carimañolas

Brochetas de Pollo

Valor: \$ 20.000 por persona

OPCION No.1

Ensalada fresca (variedad, de lechuga,aceitunas,maiz tierno, pepino)

Acompañada de aderezo miel mostaza y balsámico

Lomo en salsa de vino

Pechuga de pollo en mostaza antigua con tocineta

Arroz de coco

Croqueticas de papa

Valor: \$ 69.000

OPCION No.2

Ensalada de frutas tropicales(variedad de lechuga,fresa,manzana, pimentón rojo)

Acompañada de aderezo miel mostaza y vinagre balsámico

Lomo en salsa cartagenera

Rollitos de pechuga con jamón y queso en salsa blanca

Arroz de perejil

Puré de papa al gratín

Valor: \$ 69.000

OPCION No.3

Ensalada Primavera fresas, y maíz tierno lechuga y pimentón

Medallones de Lomo en salsa de Champiñones

Pechuga rellena en salsa alemana

Puré de papas o arroz de perejil

Valor: \$ 69.000

OPCION No.4

Lomo de cerdo en su salsa o salsa de moras
 Papas al gratin
 Arroz con coco titoté
 Ensalada de frutas tropicales
 Valor:\$ 65.000

OPCION No.5

Copa de Vino Espumoso Brut (tipo Champaña)
 Entrada Fritos típicos o Brochetas de Pollo
 Plato Fuerte
 Lomo en Salsa de vino y Bacon, Pechuga Rellena
 Arroz moreno, o Puré de papas
 Ensalada primavera con fresas
 Gaseosa
 Valor \$ 83.000

LA DECORACIÓN ES OPCIONAL

Decoración Con Flores Naturales Del Lugar De La Ceremonia Estilo Vintage acorde a La Zona Campestre
 Mesa de Ceremonia Vestida Con Arreglos De Flores
 Arco Decorado Con Flores Naturales
 Alfombra
 Velos y detalles en La Mesa Principal
 Sillas de Los Novios
 Iluminación Kiosco Principal
 \$ 1.500.000

PASABOCAS**PRECIO UNIDAD**

CROQUETAS DE ATUN	\$ 3.000
CROQUETAS DE POLLO	\$ 3.000
COLOMBINAS DE POLLO	\$ 4.500
CANASTICAS DE PATACON RELLENAS CON CAMARON	\$ 5.500
CANASTICAS DE PATACON RELLENAS CON HUEVOS DE CODORNIZ	\$ 3.500
CANASTICAS DE PATACON RELLENAS DE CHORIZOS	\$ 3.500

TARLETAS RELLENAS DE ENSALADA DE POLLO	\$ 6.900
TABLA DE QUESOS ITALIANOS VALOR CALCULADO POR PERSONA	\$ 6.500
TABLA DE QUESOS ITALIANOS Y FIAMBRES	\$ 7.000
CANAPES DE SALAMI	\$ 4.500
CANAPES DE MOZARELLA GRATINADO Y TOMATE	\$ 3.500
CANAPES DE PEPERONI	\$ 3.500
BROCHETAS DE LOMO FINO (3)	\$ 20.000
BROCHETAS DE POLLO(3)	\$ 10.000

BEBIDAS Y POSTRES

GASEOSAS	\$ 3.700
AGUILA	\$ 5.000
AGUILA LIGHT	\$ 5.500
CLUB COLOMBIA	\$ 5.500
AGUA	\$ 3.500
SMIRNOFF y CORONA	\$ 9.000
LIMONADA	\$ 4.500
JUGOS NATURALES	\$ 4.500
JUGOS C/LECHE	\$ 5.900
COCTEL DE FRUTAS	\$12.000
RON Y AGUARDIENTE 375	\$ 45.000
RON Y AGUARDIENTE 750	\$ 90.000
VINOS CHILENOS DESDE	\$ 65.000
VINOS CASILLERO DEL DIABLO	\$ 100.000
WHISKY 500	\$ 130.000
DESCORCHE WHISKY 750	\$ 60.000
WHISKY 750 OLD PARR	\$ 190.000

POSTRES

Flan de caramelo	\$ 5.900
Helado Sonrisa	\$ 5.900
Helado Selva Negra	\$ 6.900
Napoleón	\$ 5.900
Tres Leches	\$ 5.900
Cup Cakes	\$ 3.500
Brownie con helado	\$ 6.900
Mini Torta Selva Negra	\$ 7.900
Pie de manzana y otros sabores	\$ 5.900

**MESA DE DULCES DE 100 DULCES VARIADOS \$ 700.000 PESOS
(incluye bases y 2 arreglos de flores)**

FORMA DE PAGO:

50% anticipado

50% Terminado el evento

Otras formas de pago consultar previamente.

Importante:

Se facturara el número total de personas cotizadas y autorizadas mediante un correo electrónico de confirmación(orden de servicio).

Muchas gracias por la oportunidad de ofrecerles nuestros servicios y esperamos que nuestra propuesta sea de su aceptación. Para Información adicional favor comunicarse a nuestro teléfonos Celulares: 316 7426401- 316 4678428.

Km. 9 vía Jardín Botánico a 200 metros de la carretera Troncal Turbaco-Bolívar

www.selvanegrarestaurante.com

telf.: 316- 7426401 - 316-5536412- 310-6142156