



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) 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 envío 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: info@selvanegrarestaurante.com

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 300 GR, 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: \$ 44.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 39.900

MENU 2:

Refrigerio am: Arepa con huevo y jugo natural

Almuerzo: Parrilla Mixta 400gr, escoger dos carnes (Carne, Pollo, Chorizo o Chuleta)

Papas asadas, Ensalada Mixta, suero, chimichurri y gaseosa

Refrigerio pm: Helado Selva Negra

Valor: \$ 47.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 42.900

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: Copa de helado con sirope de Chocolate o Sirope de Moras natural.

.Valor: \$ 45.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 40.900

MENU 4:

Refrigerio am: Empanada Argentina de Pollo y jugo natural

Almuerzo: Parrilla Argentina Churrasquito; pollo y chorizo, papas asadas, bollo y ensalada, suero, chimichurri y gaseosa

Refrigerio pm: Ensalada de frutas

Valor: \$ 50.900

Valor sin Refrigerio pm \$ 45.900

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: \$ 61.900

Valor sin postre \$ 57.900.

<p style="text-align: center;">MENU 6</p> <p>Parrilla Mixta 2 Carnes, Papas asadas, Bollo, Ensalada , Suero y Chimichurri, Gaseosa</p> <p style="text-align: center;">Valor por persona</p> <p style="text-align: center;">\$ 36.900</p>	<p style="text-align: center;">MENU 7</p> <p>Churrasco al carbón, o Chuletas de cerdo asadas o Pollo al Ajillo Papas asadas, Ensalada, Suero, Chimichurri, , Gaseosa</p> <p style="text-align: center;">Valor por persona</p> <p style="text-align: center;">\$ 33.900</p>
<p style="text-align: center;">MENU 8</p> <p>Parrilla Argentina Churrasco, Pollo y Chorizo , Papas asadas, Bollo, Ensalada, Suero, Chimichurri, Gaseosa</p> <p style="text-align: center;">Valor por persona</p> <p style="text-align: center;">\$ 39.900</p>	<p style="text-align: center;">MENU INFANTIL</p> <p>Pechuga de Pollo o Carne asada, papas francesas, ensalada y gaseosa.</p> <p style="text-align: center;">Valor niño \$ 22.900</p> <p style="text-align: center;">Con helado \$ 26.900</p>
<p style="text-align: center;">MENU 9</p> <p>Filete de Pescado Apanado o al Ajillo Arroz titote - Patacones Ensalada Mixta, gaseosa</p> <p style="text-align: center;">Valor por persona</p> <p style="text-align: center;">\$ 31.900</p>	<p style="text-align: center;">MENU 10</p> <p>Salchichas Alemanas, puré de papas, ensalada, gaseosa</p> <p>Valor persona</p> <p style="text-align: center;">Valor por persona</p> <p style="text-align: center;">\$ 37.900</p>

MENU 11	MENU 12
Baby Beef de Lomo fino 250 gr, con papas asadas o al gratín ,ensalada mixta Gaseosa	Lomo de Cerdo en su salsa o en salsa de Moras, Papas al gratín, Ensalada Primavera , Gaseosa
Valor por persona	Valor por persona
\$ 36.900	\$ 32.900

MENU 13	OTRAS OPCIONES
Lomo Italia con queso Provolone Papas , Ensalada y Gaseosa	Chuleta de Cerdo en salsa de maracuyá o barbecue. Valor \$ 32.900 Chuletas de cerdo gratinadas Valor \$ 36.900 Lomo fino Selva Negra Valor \$ 40.900 Estos platos incluyen gaseosa
Valor por persona	
\$ 39.900	

OPCIONES BUFFET

BUFFET PLATINO

Medallones de lomo con salsa de vino o champiñones

Pechugas rellenas de espinacas y queso mozzarella

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: \$ 50.900

BUFFET TROPICAL

Roastbeef en Salsa de Vino tinto

Pechugas de Pollo Rellenas de vegetales

Arroz de cebolla

Plátano en tentación

Ensalada Mixta

Pan Francés

Gaseosa

Valor por persona: \$ 49.900

BUFFET CARTAGENERO

Posta Cartagenera

Lomo de Cerdo en su salsa

Arroz con titoté

Ensalada Rusa

Ensalada primavera

Pan Francés.

Valor por persona 49.900

BUFFET PREMIUM

Pechuga rellena de vegetales

Medallones de Lomo fino en salsa de champiñones

Arroz de perejil, Papas gratinadas

Ensalada primavera con maíz tierno

Postre Helado con sirope de mora

Valor 56.900

Platos servidos

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

Valor 44.900

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

Valor 38.900

- Pechuga de pollo a la florentina gratinada con mozzarella
- Purè de papas o papas doradas
- Ensalada primavera con manzana
- Postre Mouse de Maracuya

Valor 38.900

- Parrilla Argentina (Churrasco,Pollo y chorizo)
- Papas asadas, bollo
- Ensalada mixta , suero, chimichurri
- Postre Copa de helado sonrisa

Valor . 44.900

REFRIGERIOS

CALIENTES CON JUGO	FRIOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CARIMAÑOLA DE QUESO \$ 7.900 ▪ EMPANADITAS DE MAIZ CARNE ..\$ 7.900 ▪ EMPANADAS DE QUESO.\$ 7.900 ▪ CROISSANT DE JAMON Y QUESO \$ 8.900 ▪ EMPANADAS ARGENTINAS \$ 7.900 ▪ CHORIZO CON BOLLO...\$ 8.900 ▪ PATACON CON QUESO...\$ 7.900 ▪ HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRANCESAS \$ 21.000 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PINCHITOS DE FRUTAS...\$ 6.000 ▪ BROWNIE CON HELADO...\$ 6.900 ▪ SANDWICH DE JAMON Y QUESO. CON JUGO \$ 8.900 ▪ COPA DE HELADO SONRISA... \$ 5.900 ▪ COPA DE HELADO SELVA NEGRA \$ 6.900 ▪ ENSALADA DE FRUTAS....\$ 6.900

LICORES Y BEBIDAS

Gaseosas	3.800
Águila	5.000
Águila Light	5.500
Club Colombia	5.500
Corona	8.000
Agua	3.500
Smirnoff	9.000
Limonada	4.500
Jugos Naturales	4.500
Jugos C/Leche	5.900
Ron Y Aguardiente 375	50.000
Vinos Chilenos desde	65.000
Ron y Aguardiente 750 cc	90.000
Whisky 500	140.000
Whisky 750	200.000
Descorche de Whisky	60.000
Descorche Licor Nacional	35.000

POSTRES

Flan De Caramelo	4.900
Helado Sonrisa	5.900
Helado Selva Negra	6.900
Banana Split	6.900
Napoleón	6.900
Tres Leches	6.900
Cup Cake	4.500
Brownie Con Helado	6.900
Pie De Manzana Y Otros Sabores	7.500

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 info@selvanegrarestaurante.com www.selvanegrarestaurante.com

tlf: 316- 7426401