



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 Hotel 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 100 PERSONAS, zona al aire libre con capacidad para 300 personas, Hospedaje para 24 personas en 8 habitaciones confortables, la mejor música y la atención personalizada que hace de Selva Negra la mejor opción para la realización de su evento

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
E-mail selvanegrares4@hotmail.com www.selvanegraestaurante.com
tlf: 316- 7426401 - 316-4678428

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 (1 coctel y 1 pasaboca por persona) Escoger la opción. Hasta dos tipos

Mojito

Cuba Libre

Coctel de Frutas Tropicales

Jugo de Corozo

Canasticas de Patacón rellenas

Mini empanaditas típicas de maíz

Carimañolas

Brochetas de Pollo

Valor: \$ 25.000 por persona

OPCION No.1

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

Acompañada de aderezo miel mostaza y balsámico

Lomo de cerdo en su salsa

Pechuga de pollo en salsa con tocineta

Arroz de coco

Croqueticas de papa

Valor: \$ 72.000

OPCION No.2

Ensalada de frutas tropicales(variedad de lechuga,fresa,manzana,uva)

Acompañada de aderezo miel mostaza y vinagre balsámico

Posta de res en salsa cartagenera

Rollitos de pechuga con jamón y queso en salsa blanca

Arroz de perejil

Puré de papa al gratín

Valor: \$ 71.000

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: \$ 76.900

OPCION No.4

Lomo de cerdo en su salsa o salsa de moras
Papas al gratín
Arroz con coco titoté
Ensalada Fresca con frutas
Valor:\$ 70.000

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 \$ 90.000

LA DECORACIÓN ES OPCIONAL

Decoración Con Flores Naturales Del Lugar De La Ceremonia Estilo Vintage acorde a La Zona Campestre
Mesa Vestida Con Arreglos De Flores
Arco Decorado Con Flores Naturales
Velos y detalles en La Mesa Principal
Sillas de Los Novios
Mesa Decorada para los Dulces
Iluminación con luces cálidas
VALOR: \$ 1.800.000

PASABOCAS**PRECIO UNIDAD**

CROQUETAS DE ATUN	\$ 4.500
CROQUETAS DE POLLO	\$ 4.500
COLOMBINAS DE POLLO	\$ 7.000

CANASTICAS DE PATACON RELLENAS CON CAMARON	\$ 9.000
CANASTICAS DE PATACON RELLENAS CON HUEVOS DE CODORNIZ	\$ 7.500
CANASTICAS DE PATACON RELLENAS DE CHORIZOS	\$ 4.500
TARDALETAS RELLENAS DE ENSALADA DE POLLO	\$ 8.900
TABLA DE QUESOS ITALIANOS VALOR CALCULADO POR PERSONA	\$ 9.500
TABLA DE QUESOS ITALIANOS Y FIAMBRES	\$ 9.500
CANAPES DE SALAMI	\$ 5.500
CANAPES DE MOZARELLA GRATINADO Y TOMATE	\$ 5.500
CANAPES DE PEPERONI	\$ 5.500
BROCHETAS DE LOMO FINO	\$ 20.000
BROCHETAS DE POLLO	\$ 12.000

MESA DE DULCES DE 100 DULCES VARIADOS 850.000 PESOS

Incluye bases y flores

BEBIDAS Y POSTRES

GASEOSAS	\$ 4.000
AGUILA	\$ 6.000
AGUILA LIGHT	\$ 6.000
CLUB COLOMBIA	\$ 7.000
CORONA	\$ 10.000
SMIRNOFF	\$ 10.000
COPA DE VINO ESPUMOSO	\$ 14.000
AGUA	\$ 4.000
COCTEL DE FRUTAS	\$ 14.000
LIMONADA	\$ 5.000
JUGOS NATURALES	\$ 5.000

DESCORCHE LICOR NACIONAL	\$ 50.000
RON Y AGUARDIENTE 375	\$ 65.000
RON Y AGUARDIENTE 750	\$ 95.000
VINOS CHILENOS DESDE	\$ 70.000
DESCORCHE WHISKY 750	\$ 90.000
WHISKY 500	\$ 170.000
WHISKY 750	\$ 230.000

POSTRES

Flan de caramelo	\$ 6.500
Helado Sonrisa	\$ 6.500
Helado Selva Negra	\$ 7.900
Banana Split	\$ 7.900
Napoleón	\$ 8.900
Tres Leches	\$ 8.900
Cup Cakes	\$ 6.500
Brownie con helado	\$ 10.900
Pie de manzana y otros sabores	\$ 10.900

FORMA DE PAGO:

50% anticipado 50% Dos días antes de 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.

Atentamente,

LORNA DIAZ TORRES

TORSTEN SCHULZ

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

E-mail selvanegrares4@otmail.com www.selvanegraestaurante.com

tlf: 316- 7426401 - 316-4678428