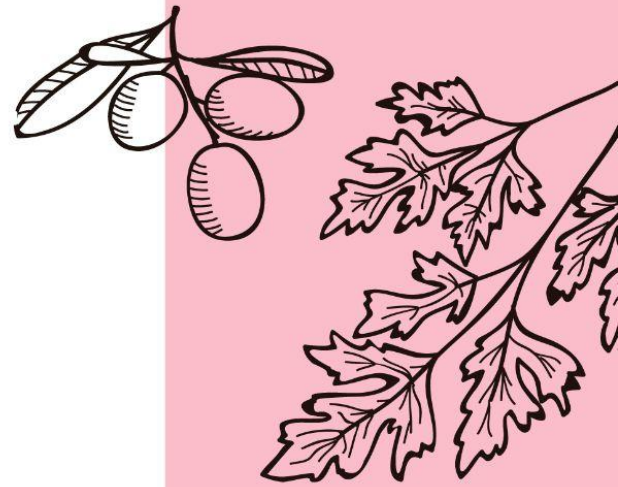


diali[®]D

Portafolio
de Eventos
Universidad
de los Andes

www.diali.co



Desayunos



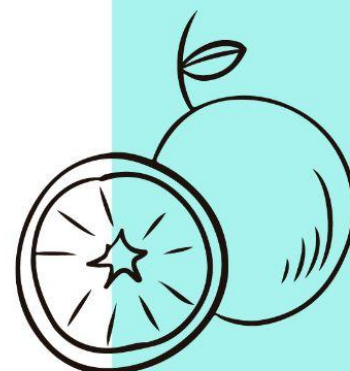
Desayunos

-D

Desayuno Continental

(Jugo Natural o Porción de Fruta Mixta, Bebida Caliente (café americano, café con leche o milo), 1 Mini Croissant, 2 Mini Pan Menú)

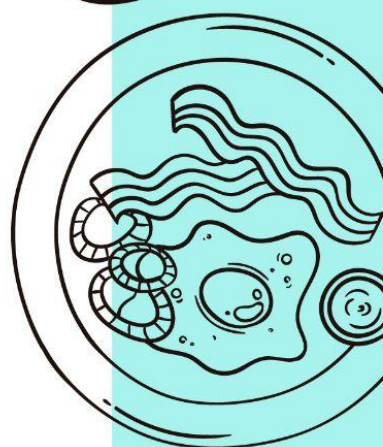
\$ 11.000



Desayuno Americano

(Jugo Natural o Porción de Fruta Mixta, Huevos al Gusto (batidos, Fritos, Poche) con dos adiciones (Queso, Jamón, Maíz Tierno, Cebolla y Tomate) Bebida Caliente (café americano, café con leche o milo), 1 Mini Croissant y 1 Pan Menú)

\$ 15.000



Avocado

(Jugo Natural o Porción de Fruta Mixta, Huevos al gusto con dos adiciones (queso, jamón, maíz tierno, cebolla y tomate) sobre una tostada de Pan Artesanal con una base natural de aguacate), Bebida Caliente (café americano, café con leche, milo, té de frutas o té chai)

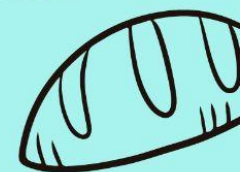
\$ 19.000



Calentado

(300 gr) con huevo frito y arepa, jugo natural o porción de fruta mixta, bebida caliente (café americano, café con leche o milo)

\$ 19.000



Caldo con Costilla

Caldo con Costilla, arepa casera jugo natural, bebida caliente (café americano, café con leche o milo)

\$ 15.000

Desayuno con Tamal

Tamal, jugo natural o porción de fruta mixta, pan mini 2, bebida caliente (café americano, café con leche o milo)

\$ 19.000



Desayunos

-D

Pancakes con fruta

Pancakes con fruta, porción de queso campesino, sirope, bebida caliente (café americano, café con leche, milo, té de frutas o té chai)

\$19.000

Waffles

Waffles Jugo natural o fruta mixta, huevos al gusto con dos adiciones (queso, jamón, maíz tierno, cebolla y tomate) servidos sobre los waffles, bebida caliente (café americano, café con leche, milo, te de frutas o té chai)

\$ 22.000

Parfait

Parfait (yogurt griego, fruta, granola, hierbas frescas, miel), bebida caliente (café americano, café con leche, milo, té de frutas o té chai), pan artesanal

\$23.500

Desayuno VIP

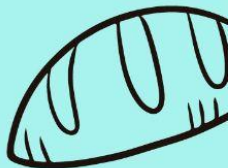
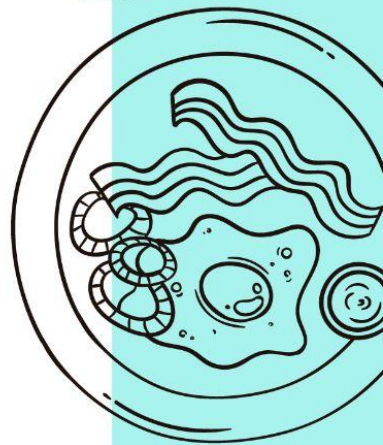
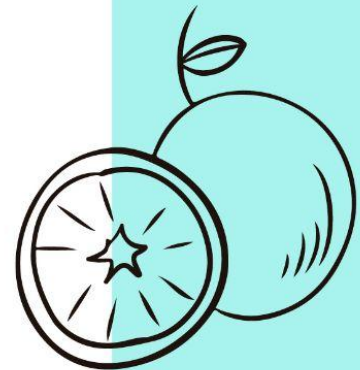
Jugo natural o porción de fruta mixta, 2 tostadas de pan artesanal con salmón ahumado, queso crema, cebolla encurtida y mantequilla de aguacate, bebida Caliente (café americano, café con leche, milo, té de frutas o té chai)

\$29.500

Desayuno tipo de Brunch

Isla de bebidas: 2 variedades de jugos y de agua de vida, bebida caliente 4 variedades (café americano, café con leche, milo, te de frutas), Isla tropical: fruta mixta (3 variedades), Queso (2 variedades campesino y tipo sabana), carnes frías (3 variedades: jamón de cerdo, jamón de pollo, salchicha cocktail, Isla caliente Huevos (2 variedades), Variedad de panes y amasijos (minicroissant, pan de avena, pan calentano, mogolla de uva, mini almojábana y mini buñuelo)

\$59.800



Almuerzos



Almuerzos

-D

Mejorado Menú 1

Sopa o Crema del día o Fruta, Churrasco (150 gr),
/Chimichurri, Papa Sour Cream, Ensalada de la Huerta,
Jugo Natural y Postre

\$ 35.000

Mejorado Menú 2

Sopa o Crema del día o Fruta, Suprema de Pollo a la
Italiana, Espagueti a la Finas Hierbas, Ensalada de la
Huerta, Jugo Natural y Postre

\$ 32.000

Mejorado Menú 3

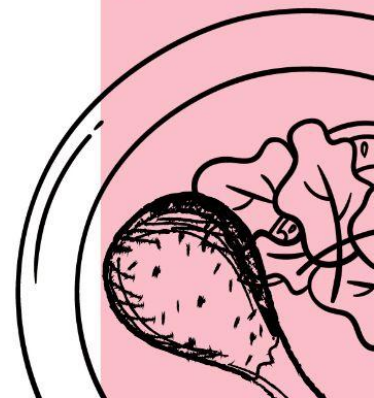
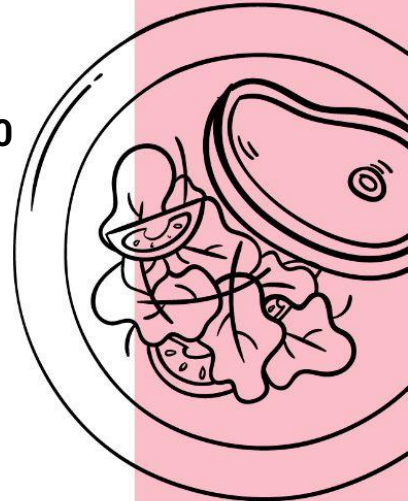
Sopa o Crema del día o Fruta, Filete de tilapia S/Curry y
Coco, Tostón de Plátano, Ensalada de la Huerta, Jugo
Natural Y Postre

\$ 35.000

MEJORADO MENÚ 4

Sopa o Crema del día o Fruta, Chuleta de Cerdo S/Naranja,
Croqueta de Yuca, Ensalada de la Huerta, Jugo Natural y
Postre

\$ 32.000



Portafolio de Eventos | Almuerzos

Precio Netos, se adicionará el impuesto al consumo del 8%

Almuerzos

Almuerzos Menú 1

Crema Casera de Tomate y Albahaca, Bife de Chorizo (250 gr) aderezado salsa de chimichurri orgánico de orégano, Papa Rústica, Ensalada Cesar, Jugo Natural y Postre Especial

\$59.500

Almuerzos Menú 2

Ceviche de Palmitos, Lomo de Res S/Queso Azul, Puré de Papa Artesanal, Ramitos de Espárragos, Jugo Natural, Postre Especial

\$65.000

Almuerzos Menú 3

Crema de Champiñones, Pollo Maryland, Croquetas de Yuca, Vegetales Salteados, Jugo Natural, Postre Especial

\$35.500

Almuerzos Menú 4

Causa de Atún, Pechuga Ricotta Capresse, Penne Rigatti, Ensalada Toscana, Jugo Natural y Postre Especial

\$38.000

Almuerzos Menú 5

Crema de Tomate y Zanahoria perfumada con Azafran, Salmón Encocado, Rissotto de Quesos, Ensalada Mediterránea, Jugo Natural y Postre Especial

\$62.000

Almuerzos Menú 6

Tiradito de Champiñones en Pesto de Tomate, Trucha Grille a la Finas Hierbas, Arroz con Coco decorado con Tostón de Plátano, Ensalada Campesina, Jugo Natural y Postre Especial

\$41.5000

Almuerzos Menú 7

OPCIÓN ALMUERZO 2 : Crema de verduras, medallones de res al vino, puré de papa, vegetales salteados, jugo natural, postre especial

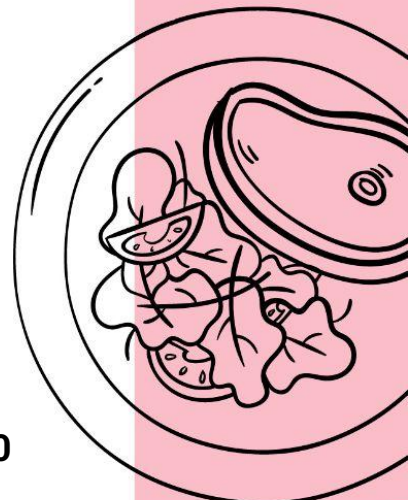
\$ 55.000

* Postre Especial a elegir entre Delicia de Milo o Delicia de Limón o Merengón Tropical o Leche Asada o Esponjado de Maracuyá o Pie de Manzana con Helado

Portafolio de Eventos | Almuerzos

Precio Netos, se adicionará el impuesto al consumo del 8%

D



Almuerzos

Almuerzos Típicos 1

Mini Empanadas (2) con Ají, Ajiaco con Pechuga Desmenuzada, Arroz Blanco, Mazorca, Aguacate, Jugo Natural
Postre Típico de Cuajada con Melado Caliente o Cuajada con Arequipe y Dulce de Mora o Brevas con Arequipe

\$35.100

Almuerzos Típicos 2

Cazuela Paisa, Carne Molida, Huevo, Chicharrón, Chorizo, Arroz Blanco, Frijol / Tajada de Plátano, Aguacate, Jugo Natural y Postre Típico de Cuajada con Melado Caliente o Cuajada con Arequipe y Dulce de Mora o Brevas con Arequipe

\$35.100

Almuerzos Típicos 3

Carimañolas con Suero Costeño, Posta Cartagenera, Arroz con Coco, Patacón, Ensalada de Ceviche, Jugo Natural y Postre Napoleón

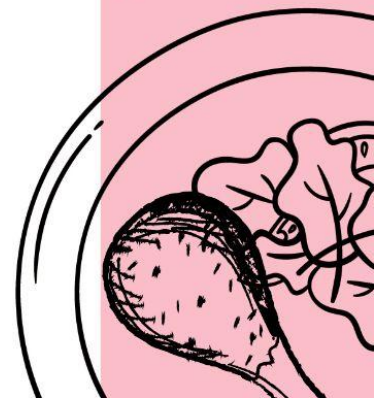
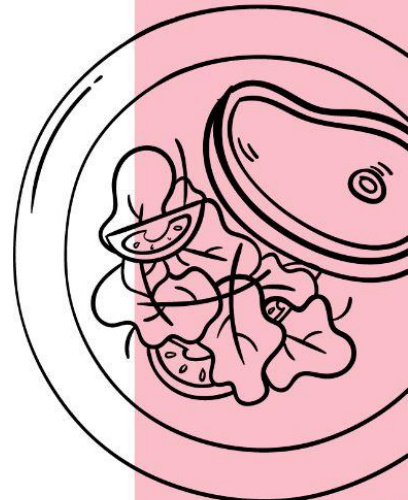
\$40.000

Almuerzos Típicos 4

Ceviche de Chicharrón, Parrillada (Carne de Res – Colombina de Pollo – Costilla de Cerdo – Chorizo - Morcilla), Papa Salada, Plátano Maduro, Arepa Boyacence, Guacamole – Ají – Sour Cream, Jugo Natural y Postre Helado de Vainilla con Piña Asada

\$ 58.000

~D



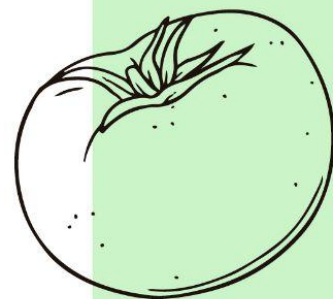
Ensaladas - Saludables



Ensaladas

-D

Ensalada 1	Ensalada César Mix de Lechugas, Queso Parmesano, Tomate Cherry, Crutones de Pan, Salsa Cesar, pechuga de pollo, jugo y postre.	\$25.400
Ensalada 2	Ensalada Caprese Queso Blanco, Queso Mozzarella, Lechuga Crespas, Albahaca Fresca, Rúgula, Tomate Cherry, Pesto, pescado blanco, jugo y postre.	\$25.400
Ensalada 3	Ensalada Griega Lechuga Crespas, Tomate, Pepino Cohombro, Aceituna Negra, Cebolla, Queso Ricotta, Aceite de Oliva, roast beef, Vinagre Balsámico, jugo y postre.	\$25.400
Ensalada 4	Ensalada Toscana Mix de Lechugas, Tomate Cherry Confitado, Pepino Cohombro, Cebolla Caramelizada, Champiñones, Albahaca, Queso Mozzarella, Reducción de Balsámico, jugo y postre.	\$ 27.000
Ensalada 5	Coleslaw Repollo Blanco, Zanahoria, Apio, Nueces, Manzana, Mayonesa, Mostaza Dijon, Vinagre de Manzana, jugo y postre.	\$15.000
Ensalada 6	Ensalada Tabule Perejil, Hierbabuena, Cebolla Cabezona, Tomate, Limón, Sémola de Trigo, Cous Cous, Ajonjolí, Aceite de Oliva, jugo y postre	\$25.400



Portafolio de Eventos | **Ensaladas**

Precio Netos, se adicionará el impuesto al consumo del 8%

Coffee Break

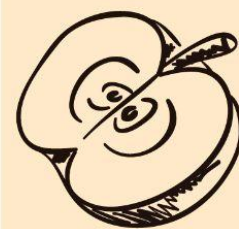
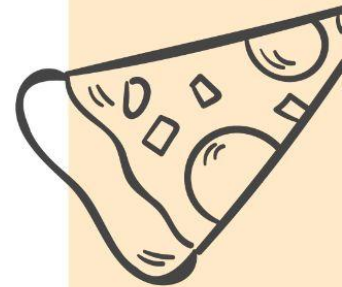
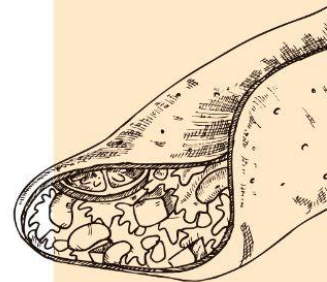


Coffee Break

Sandwich / Wrap

Menú 1	Cesar Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Romana, Queso Parmesano, Tomates Cherry, Salsa Cesar, Pechuga Parrillada a la Finas Hierbas	\$14.000
Menú 2	Caprese Tortilla o Pan Artesanal, Queso Mozzarella, Albahaca Fresca, Rúgula, Tomate Cherry, Pesto Orgánico, Pechuga Parrillada	\$15.00
Menú 3	Griego Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespas, Tomate, Pepino Cohombro, Aceitunas Negra, Cebolla, Aderezo de Queso Ricotta, Roast Beef	\$16.500
Menú 4	Toscano Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespas, Rúgula, Tomate Confitado, Pepino Cohombro, Cebolla Caramelizada, Champiñones, Albahaca, Queso Mozzarella, Pesto de Tomate, Pechuga Fileteada	\$14.000
Menú 5	Coleslaw Pan Artesanal, Repollo Blanco, Zanahoria, Apio, Nueces, Manzana, Mayonesa, Mostaza Dijon, Vinagre de Manzana, Pechuga Crispy	\$18.000
Menú 6	Tabule Tortilla Integral, Perejil, Hierbabuena, Cebolla Cabezona, Tomate, Limón, Sémola de Trigo, Cous Cous, Ajonjolí, Aceite de Oliva, Queso Tofu Parrillado	\$16.000

D



Portafolio de Eventos | **Coffee Break**

Precio Netos, se adicionará el impuesto al consumo del 8%

Coffee Break

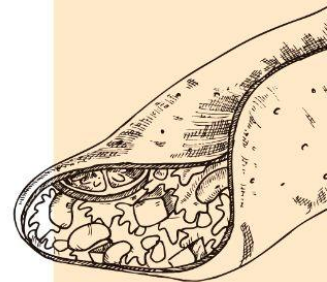
Sandwich / Wrap

Menú 7

Pavo

Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespá, Tomate, Jamón de Pavo, Queso Blanco, Pesto de Albahaca

\$12.200



Menú 8

Atún

Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespá, Rúgula, Tomate, Viruta de Cebolla, Lomitos de Atún, Aderezo de la Casa

\$12.200

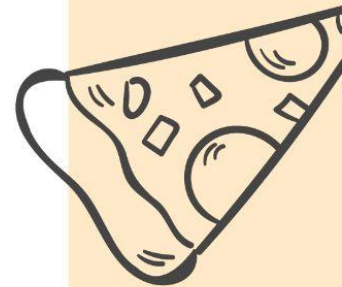


Menú 9

Cerdo

Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespá, Láminas de Zanahoria Parrilladas, Cebolla Caramelizada, Escalopines de Cerdo, BBQ de Tomate

\$10.200



Menú 10

Sandwich/Wrap de Pollo

Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Morada, Tomate Cherry Confitado, Champiñones, Escalopines de Pollo, Pesto de Queso

\$12.200



Menú 11

Sandwich/Wrap Ropa Vieja

Tortilla o Pan Artesanal, Lechuga Crespá, Tomate, Pimentón Confitado, Maíz Tierno, Carne Desmechado, BBQ Teriyaki

\$12.200

Menú 12

Sandwich/Wrap Vegetales

Tortilla Integral o Pan Artesanal, Lechuga Crespá, Albahaca, Tomate al Orégano, Zanahoria Confitada, Champiñones Salteados, Zucchini al Horno, Pesto de Semillas de Ajonjolí

\$9.200



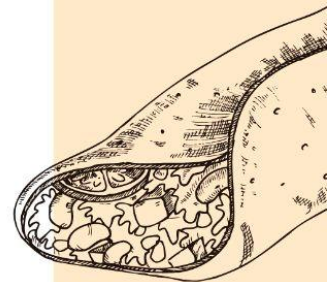
Coffee Break

Refrigerio

Menú 1

REFRIGERIO TIPO 1 DE SAL: palito de queso, buñuelo, empanada de carne, pastel gloria, mantecada, repollitas, rollo de canela, nogalina, bebida fría, bebida caliente

\$8.300



Menú 2

REFRIGERIO TIPO 2: pastel de pollo, pastel de carne, pastel de yuca, arepa de huevo, arepa de queso, empanada de carne o pollo horneada, empanada de ricota y espinaca, pastel hawaiano, milhoja de arequipe, torta de queso, torta de amapola, bebida fría, bebida caliente

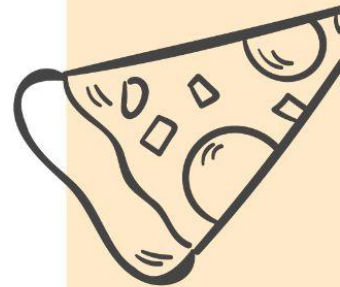
\$9.000



Menú 3

REFRIGERIO TIPO 3: hojaldre, fruta de mano, bebida fría o caliente

\$12.200



Menú 4

OPCIÓN DE REFRIGERIO 4: Burritos, (pollo, carne, frijol refrito, guacamole, lechuga), jugo natural

\$12.200

Menú 5

,OPCIÓN DE REFRIGERIO 5: Sandwiches de roast-beef, (tipo refrigerio) con papa chip, jugo natural

\$12.200



Menú 6

OPCIÓN DE REFRIGERIO 6: Crep de pollo, ensalada, jugo natural.

\$12.200

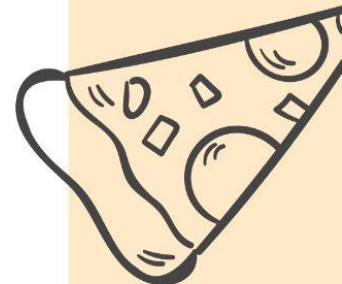
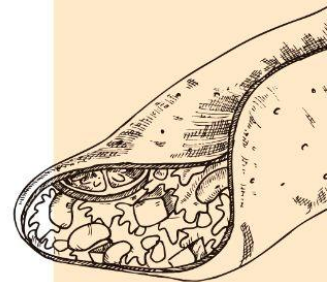


Coffee Break

Refrigerio

Menú 7	OPCIÓN DE REFRIGERIO 7: Arepa con carne desmechada, jugo natural	\$12.200
Menú 8	OPCIÓN DE REFRIGERIO 8: Mini tamal, pan, chocolate	\$12.200
Menú 9	OPCIÓN DE REFRIGERIO 9: Albóndigas a la diablo, arepa, jugo natural	\$12.200
Menú 10	OPCIÓN DE REFRIGERIO 10: Pan pita con pollo, jugo natural	\$12.200
Menú 11	OPCIÓN DE REFRIGERIO 11: Vol au vent de Pollo, jugo natural	\$12.200
Menú 12	OPCIÓN DE REFRIGERIO 12: Quiches de espinaca, bebida caliente	\$12.200

~D

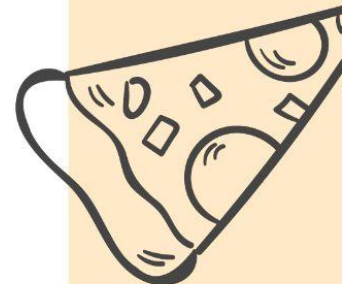
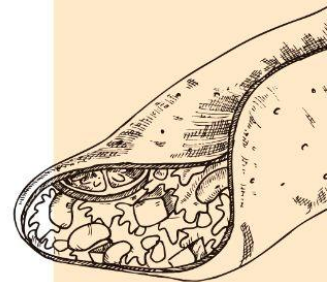


Coffee Break

Refrigerio

Menú 13	OPCIÓN DE REFRIGERIO 13: Arepa de queso, milo caliente.	\$9.000
Menú 14	OPCIÓN DE REFRIGERIO 14: Almojobana, queso, agua de panela	\$12.200
Menú 15	OPCIÓN DE REFRIGERIO 15: Panzerotti de pollo o carne, jugo natural	\$12.200
Menú 16	OPCIÓN DE REFRIGERIO 16: Cornete de pollo , jugo natural	\$9.000
Menú 17	OPCIÓN DE REFRIGERIO 17: Pizza (hawaiana, carnes, pollo con champiñón, vegetariana, jugo natura	\$12.200
Menú 18	OPCIÓN DE REFRIGERIO 18: Panne cook de pollo o stroganoff, jugo natural	\$12.200

-D



Coffee Break

Refrigerio

Menú 19

OPCIÓN DE REFRIGERIO 19: Rebozados de pollo con ajonjolí, papa chip, jugo natural.

\$12.200

Menú 20

OPCIÓN DE REFRIGERIO 20: parfait (fruta picada, yogurt, cereal).

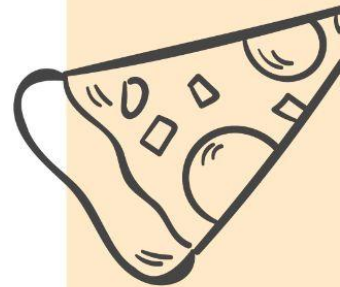
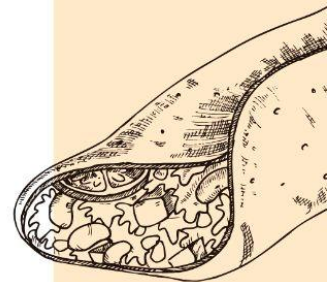
\$12.200

Menú 21

OPCIÓN DE REFRIGERIO 21: Torta de queso o milhoja, jugo natural

\$12.200

-D



Coffee Break

Muffins 60 gr incluye Bebida

De Queso 60 gr \$9.000

Zanahoria y Nueces 60 gr \$9.000

Amapola 60 gr \$9.000

Frutos Rojos 60 gr \$9.000

Chocolate con chips de chocolate blanco 60 gr \$8.600

Tortas 60 gr incluye Bebida

Queso \$12.200

Amapola y limón \$9.000

Chocolate \$8.600

Velbert \$9.000

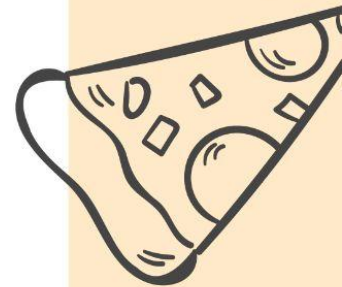
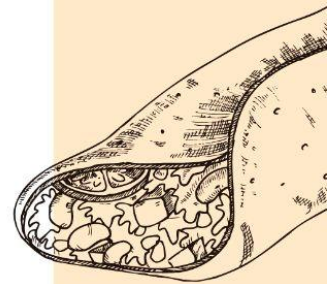
Quiche 60 gr - SI incluye Bebida 9 oz

Jamón y Champiñón 90 gr \$9.000

Ricotta y Espinaca 90 gr \$9.800

Espinaca y Quinoa 90 gr \$9.000

-D



Bocados Cóctel

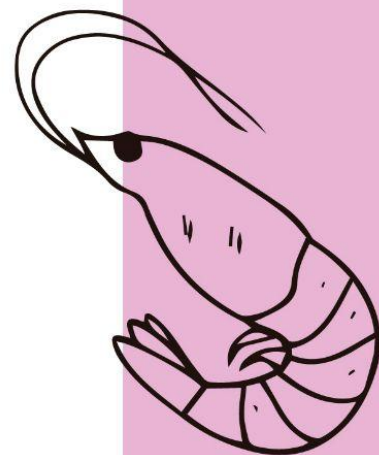


Bocados cóctel

Bocados de sal fríos y calientes (30 gr)

Mini Ceviche De Camarón Thai	\$6.200
Profiteroles De Avocado	\$5.600
Montaditos De Camarón	\$3.500
Moneditas De Salmón	\$5.200
Moneditas Vegetarianas	\$ 3.000
Blinis De Salmón	\$ 4.200
Montaditos De Carpaccio	\$3.500
Moneditas De Avocado	\$3.500
Crostini De Queso Ricotta	\$4.900
Crostini De Champiñón	\$4.900
Crostini De Atún	\$5.200
Vol au Vent de Pollo	\$6.000
Mini pan pita de pesto de tomate	\$4.000
Volován De Queso Ricotta	\$6.500
Volován De Atún	\$6:500
Brocheta de pollo y carne	\$6.900
Colombina de pollo	\$6:500
Champiñones a la griega / ajillo	\$6.500
Empanada chilena	\$4.800
Albóndigas a la diablo	\$6.500
Barquitas de camarones	\$9.400

D



Portafolio de Eventos | Bocados cóctel

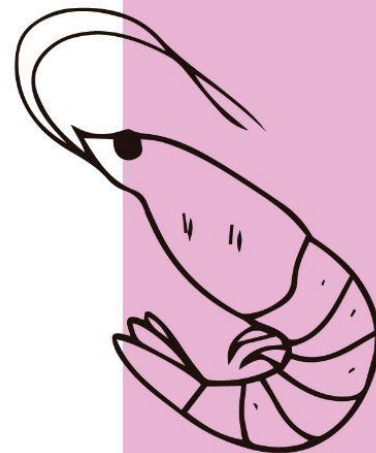
Precio Netos, se adicionará el impuesto al consumo del 8%

Bocados cóctel

Bocados de sal fríos y calientes (30 gr)

BROCHETA MEDITERRÁNEA : con bocconcinos, tomate cherry, tocineta, con reducción en vinagre balsámico o pesto de albahaca	\$7.200
SHOT DE CEVICHE PERUANO (camarón, lechuga, tostón de plátano)	\$9.500
CROSTINI DE DIP DE QUESO, FINAS HIERBAS Y SALMON.	\$8.000
CANASTA DE PLÁTANO CON HOGAO DE CHORIZO	\$6.500
PAN PITA RELLENO CON CHAMPIÑÓN Y POLLO EN UNA CAMA DE LECHUGA CRESPA	\$8.200
CUCHARITA DE CEVICHE DE MANGO.	\$6.500
QUESO PROVOLONE CON TOMATES SECOS Y ALBAHACA.	\$6.700
CROSTINI CON GUACAMOLE (frijol refrito y maíz tierno)	\$6.500
WRAP VEGETARIANO (queso tajado, espinaca, lechuga crespa morada, pimentón, zukinis)	\$6.500
Egg rolls de verdura	\$3.000
Egg rolls de pollo	\$3.200
Egg rolls de camarón	\$4.300

D

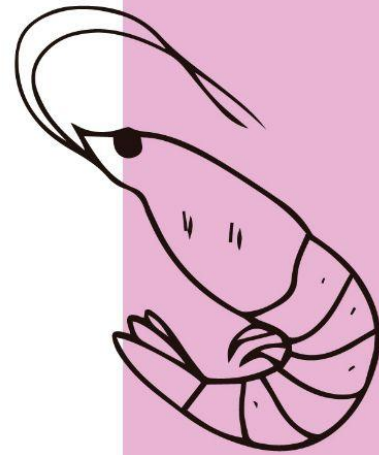


Bocados cóctel

Bocados de dulce

Mini brocheta de frutas	\$6.000
Crostini de arándanos	\$6.700
Mini ceviche de frutas	\$7.200
Crostini de frutas	\$6.500
Mini tartaleta de frutas	\$7.000

~D



Bebidas



Bebidas

Jugo Natural vaso 9 oz

Mora, Fresa, Maracuyá, Lulo

\$ 4.200

Bebidas Saludables vaso 9 oz

Siropes de Frutas

\$ 6.500

Sirope de frutos rojos (mora, fresa, arándanos, azúcar, soda)

\$ 6.500

Sirope de sandía (sandía, azúcar, menta, soda)

\$ 6.500

Sirope de coco (coco, hierbabuena, azúcar, soda)

\$ 6.500

Sirope de cítricos (maracuyá, naranja, limón, limonaria, azúcar, soda)

\$ 7.200

Mojitos y limonadas vaso 9 oz

Mojito de mora (mora, hierbabuena, azúcar, anís, soda)

\$ 7.200

Mojito de maracuya (maracuyá, hierbabuena, azúcar, anís, soda)

\$ 7.200

Limonada de Coco

\$ 8.500

Limonada Cerezada

\$ 6.200

Limonada de Hierbabuena

\$ 6.200

Agua de Vida vaso 9 oz

Frutos Rojos (mora, fresa, hojas de apio, limonaria)

\$ 6.000

Frutos Amarillos (naranja, mango, piña, menta)

\$ 6.000

Frutos Verdes (limón, kiwi, pepino cohombro, hierbabuena)

\$ 6.000

D



Bebidas

Batidos de Frutas

NutriDiali

Espinaca, cocoa, banano, leche, arándanos, granadilla, fresa, semillas de chía, hierbabuena

\$ 8.000

SaluDiali

Aguacate, pepino cohombro, piña, banano, nueces, fresas, uchucas, semillas de amapola, menta

\$ 8.000

EnegyDiali

Remolacha, piña, banano, fresa, limón, leche, kiwi, maracuyá, coco rallado, hierbabuena

\$ 8.000

VitaDiali

Mango, zanahoria, papaya, limón, leche, carambolo, fresas semillas de girasol, hojas de menta

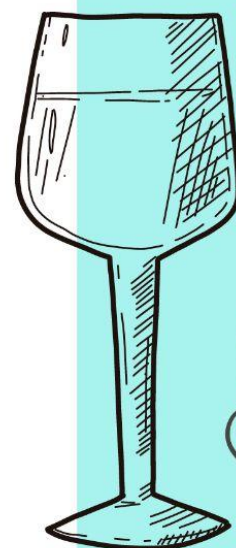
\$ 8.000

NatuDiali

Fresas, guayaba, pera, espinaca, leche, pitaya, kiwi, ajonjolí, menta

\$ 8.000

-D



Bebidas

Agua, Gaseosa y Cerveza

Manantial botella PET 600 ml \$ 4.200

Manantial botella vidrio 500 ml \$ 4.200

Coca cola botella 300 cc \$ 4.200

Costeña o Club Colombia Dorada 350 cc \$10.200

Vinos

Gato negro botella 750 ml \$70.000

-D



Bebidas

Estaciones de Cafe

TINTO / AROMÁTICA (vaso 7 oz)

\$2.800

MILO CALIENTE (vaso 7 oz)

\$4.200

CHOCOLATE (vaso 7 oz)

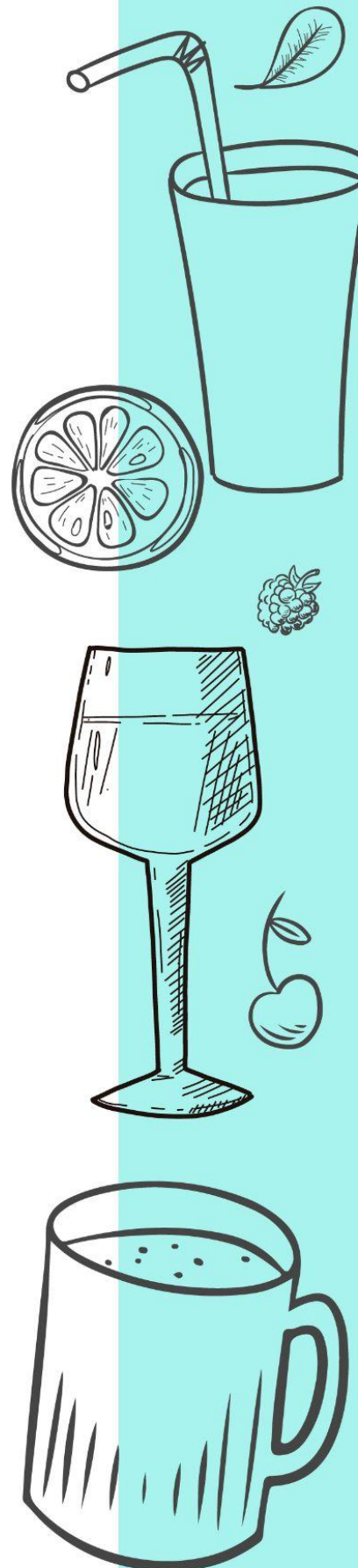
\$3.900

AGUA DE PANELA (vaso 7 oz)

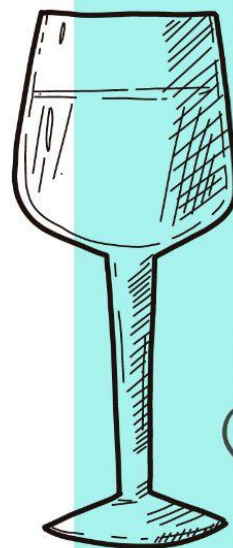
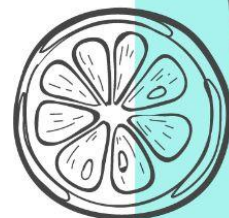
\$2.800

CAFÉ EN LECHE (vaso 7 oz)

\$4.000



D



Pasabocas

BIZCOCHOS DE SAL (paquete x 10 un)	\$3.500
Con Galletas Colaciones colaciones (paquete x 12 un)	\$4.200
Mini palito de queso	\$2.200
Mini pastel gloria	\$2.200
Maní (uvas pasas, nueces, arándanos)	\$4.800
Con Frutero	\$50.000
Frutas variadas de temporad (10 pax)	

-D



Logística



Meseros

Meseros

Medio Tiempo

Valor

\$60.000

Tiempo completo

\$120.000

Transporte & Logística

Valor

Bogota Perimetro urbano

\$120.000

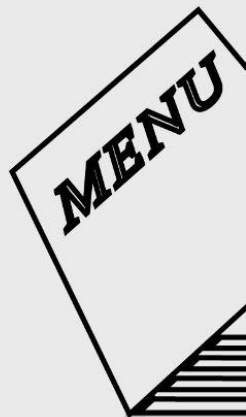
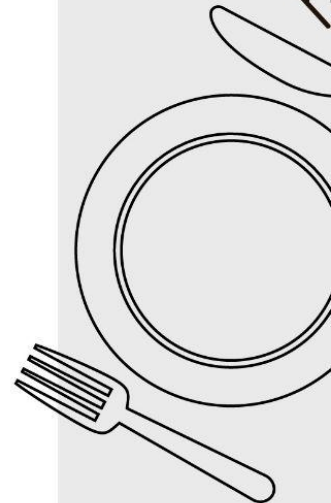
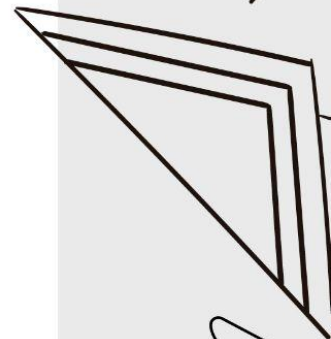
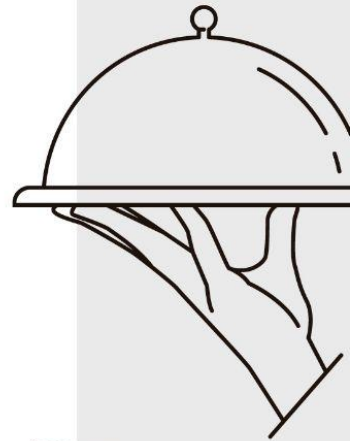
Fuera del Perimetro Urbano

(depende
ubicación)

Vajilla, Mesas, Sillas, Tablones o Carpas

Se cotiza de
acuerdo a la
necesidad del
servicio.

D





Recuerde programar sus pedidos con 48 horas de anticipación, puede comunicarse con nuestro Contacto:

Janeth Borbón

Teléfono de Contacto: +57 (313) 863 70 56
eventoscafeteriaandes@dialimentos.com.co

www.diali.co

[@dialicolombia](https://www.instagram.com/dialicolombia)

