

# Nuestros Servicios

[www.tiochef.com](http://www.tiochef.com)

*Comida excelente hay por montones, pero pocos sabores llegan al alma, tú decides que tanto amas a tus invitados.*

*-TioChef*

## Servicio Empacado

Servicio ideal para personas que desean atender sus propios invitados ó contratar sus propios meseros y vajilla. Ahorras dinero reservando sólo la comida y todo se entrega perfectamente empacado, listo para servir y/o calentar.

## Servicio Completo

Un servicio con todo lo necesario para atender a tus invitados, además del menú servido directamente a la mesa, este servicio incluye: una bebida y un minipostre, por persona, servicio de mesero(s) por (3) horas, toda la vajilla y cristalería tradicional necesaria, servilletas de tela. No incluye mesas y sillas para los invitados.

## Servicio Premium

Un servicio único y especial con todo lo necesario para que no te preocupes durante tu evento y lo puedas disfrutar al igual que tus invitados. Además del menú seleccionado, este servicio incluye: un cóctel sin licor de bienvenida, dos bebidas adicionales no alcohólicas y un postre, por persona, servicio de mesero(s) por (4) horas, toda la vajilla y cristalería tradicional necesaria, servilletas de tela. No incluye mesas y sillas para los invitados.

*El servicio de transporte o domicilio es adicional, de acuerdo con la ubicación del evento.*



*Puedes combinar y armar tu menú como lo desees dentro de estas mismas opciones de menú banquete*

## Menú # 1

Pechuga de pollo al horno en salsa blanca con tocineta y perril de cerdo al horno en salsa de mostaza, acompañados de ensalada agrídulce con frutas, crema de leche y arroz primavera con maicitos y pimentón (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 2

Lomo de cerdo al horno en salsa de ciruelas y pechuga de pollo al horno en salsa de champiñones, acompañados de verduras al horno (zuchinni, calabacín, berenjena, zanahoria y cebolla) y arroz rojo con pimentón y paprika (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 3

Pechuga de pollo al horno en salsa rosé (salsa blanca con puré de tomate) y lomo de cerdo al horno en salsa de piña, acompañados de ensalada fresca lechugas, tomates cherry, maicitos, con vinagreta y arroz a las finas hierbas (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 4

Pechuga de pollo al horno envuelta en tocineta en salsa de mango y perril de cerdo al horno en salsa strogonoff (mostaza, crema y champiñones), acompañados de verduras salteadas (zuchinni, calabacín, zanahoria y cebolla) y arroz pajarito con maduritos y comino (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).



				SERVICIO EMPACADO	SERVICIO COMPLETO	SERVICIO PREMIUM
06	A	15	PERSONAS	\$29.000	\$50.000*	\$64.000*
16	A	29	PERSONAS	\$24.000	\$42.000	\$55.000
30	A	49	PERSONAS	\$21.000	\$35.000	\$47.000
50	A	79	PERSONAS	\$19.000	\$33.000	\$45.000
80	A	120	PERSONAS	\$16.500	\$30.000	\$42.000
+ DE	DE	120	PERSONAS	CONTÁCTENOS PARA UNA MEJOR ATENCIÓN		
				*Sólo a partir de 12 personas		

*Puedes combinar y armar tu menú como lo desees dentro de las opciones de menú banquete y especial*



## Menú # 5

Trozos de bondiola de cerdo en salsa de achiote con naranja y pechuga de pollo al horno en salsa tandori (yogur y crema) con especias del oriente, cilantro, acompañados de ensalada estilo hindú con zanahoria rallada, mango, lechugas con aderezo especial y arroz al curry con cebolla y cilantro (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 6

Pechuga de pollo rellena de verduras, envuelta en tocineta en salsa de mango y pernil de cerdo al horno en salsa de champiñones, acompañados de ensalada con manzanas, uvas, lechugas y arroz almendrado con cebollín (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 7

Lomo de res en salsa de vino tinto, cocción lenta con cebolla, zanahorias y pechuga de pollo rellena de queso, espinaca en salsa bechamel, acompañados de verduras grilladas (zuchinni, calabacín) y arroz al limón con apio (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).

## Menú # 8

Trozos de lomo de cerdo en salsa teriyaki con ajonjolí y pechuga de pollo rellena de madurito, tocineta en salsa de miel, mostaza antigua, acompañados de verduras al vapor (brocoli, zanahoria) y arroz salteado con soya, cebollín y tortilla de huevo (puede reemplazar arroz por puré suave de papa gratinado).



VALORES X				SERVICIO	SERVICIO	SERVICIO
PERSONA				EMPACADO	COMPLETO	PREMIUM
06	A	15	PERSONAS	\$38.000	\$58.000*	\$72.000*
16	A	29	PERSONAS	\$30.000	\$49.000	\$61.000
30	A	49	PERSONAS	\$27.000	\$41.000	\$53.000
50	A	79	PERSONAS	\$24.000	\$38.000	\$50.000
80	A	120	PERSONAS	\$21.000	\$34.000	\$46.000
+ DE 120 PERSONAS				CONTÁCTENOS PARA UNA MEJOR ATENCIÓN		

\*Sólo a partir de 12 personas

# Menú Mexicano

[www.tiochef.com](http://www.tiochef.com)

*Un festín práctico y espectacularmente delicioso, para eventos descomplicados y aptos para compartir.*

*Se entrega todo empacado listo para colocar en mesa y a compartir, la idea es que cada invitado se arme su plato a gusto.*

## Contiene

### Cochinita Pibill

Bondiola y Tocineta de cerdo, marinada en especias y sabores mexicanos, cocido al horno en hoja de tamal, lentamente. Carne jugosa y suave

### Chili con Carne

Tradicional TEX-MEX Chili con carne, base de carne de res seleccionada y molida, con frijol, especias y chiles pasilla (no picantes)

### Pechuga deshebrada con crema

Pechuga de pollo desmechada con crema de leche y cebollín

### Frijolitos

Frijolitos caraota cocidos con cebolla y cilantro

### Arroz Mexicano

Tradicional arroz mexicano co todo el sabor

### Guacamole

Cremoso guacamole con trocitos de tomate, limón y cilantro

### Salsas

Salsa de queso cheddar, crema agria, pico de gallo y queso fresco rallado

### Acompañantes

Nachos, Tortillas de harina, Tortillas de maíz, Tacos, y Flautas



VALORES X PERSONA	SERVICIO EMPACADO
06 A 15 PERSONAS	\$40.000
16 A 29 PERSONAS	\$32.000
30 A 49 PERSONAS	\$29.000
50 A 79 PERSONAS	\$26.000
80 A 120 PERSONAS	\$23.000
+ DE 120 PERSONAS	CONTÁCTENOS PARA UNA MEJOR ATENCIÓN

*Puedes solicitar cambios o sugerencias en tu menú, ten en cuenta que puede generar costos adicionales.*

## Menú # 9

### Entrada

Parmigiana, laminas de berenjena asadas con salsa napolitana, albahaca, gratinadas

### Fuerte

Pechuga de pollo rellena de queso crema, puerros, aceitunas negras en salsa rosé con trocitos de tocineta (salsa blanca con puré de tomate)

### Acompañantes

Puré suave de papa gratinado, con verduras grilladas (zuchinni, calabacín y zanahoria)

### Postre

Red velvet con frosting de queso crema y arándanos

## Menú # 10

### Entrada

Ensalada griega con tomates cherry, aceitunas negras, pepinillos encurtidos, queso feta, cebolla, sobre cama de lechugas frescas

### Fuerte

Pechuga de pollo rellena de queso ricotta, almendras y espinaca, en salsa de mango

### Acompañantes

Puré suave especiado de papa y calabaza, con verduras grilladas (zuchinni, calabacín y zanahoria)

### Postre

Tartaleta de cremoso de chocolate, con trozos de choloate y crema.

VALORES X PERSONA	SERVICIO EMPACADO	SERVICIO COMPLETO	SERVICIO PREMIUM
06 A 15 PERSONAS	\$52.000	\$72.000*	\$85.000*
16 A 29 PERSONAS	\$42.000	\$59.000	\$72.000
30 A 49 PERSONAS	\$37.000	\$51.000	\$62.000
50 A 79 PERSONAS	\$34.000	\$47.000	\$59.000
80 A 120 PERSONAS	\$29.000	\$42.000	\$53.000
+ DE 120 PERSONAS	CONTÁCTENOS PARA UNA MEJOR ATENCIÓN		
	*Sólo a partir de 12 personas		



*Puedes solicitar cambios o sugerencias en tu menú, ten en cuenta que puede generar costos adicionales.*

## Menú # 11

### Entrada

Burrata con aceitunas, albahaca, pan artesanal y salsa napolitana

### Fuerte

Filete se salmón al horno en salsa de naranja

### Acompañantes

Puré suave de coliflor y queso, con verduras grilladas (zuchinni, calabacín y zanahoria)

### Postre

Tartaleta de limón con merengue

## Menú # 12

### Entrada

Canasta de parmesano con ensalada fresca de tomates cherry, palmitos, maicitos, lechugas y brotes.

### Fuerte

Lomo biche de res, en reducción de vino tinto y cebollas crocantes

### Acompañantes

Puré suave de papa criolla con verduras grilladas (zuchinni, calabacín y zanahoria)

### Postre

Tartaleta de frutas en almíbar en crema pastelera.

	VALORES X PERSONA	SERVICIO EMPACADO	SERVICIO COMPLETO	SERVICIO PREMIUM
06 A 15 PERSONAS		\$69.000	\$87.000*	\$99.000*
16 A 29 PERSONAS		\$55.000	\$74.000	\$86.000
30 A 49 PERSONAS		\$49.000	\$63.000	\$75.000
50 A 79 PERSONAS		\$45.000	\$59.000	\$69.000
80 A 120 PERSONAS		\$39.000	\$52.000	\$63.000
+ DE 120 PERSONAS		CONTÁCTENOS PARA UNA MEJOR ATENCIÓN		
		*Sólo a partir de 12 personas		



## Que dicen de TioChef nuestros clientes

[VERIFICA TODAS LAS OPINIONES AQUÍ](#)

*Súper cumplidos, la comida deliciosa, no tuve ningún contratiempo! recomendados total.*

*-Jessica Tribaldos*

*Comida de excelente calidad! Muy deliciosa! Muy buena atención y acompañamiento para tomar la mejor decisión.*

*-José Eduarso Solis Gómez*

*Súper profesionales y cumplidos , siempre dispuestos a ayudar y solucionar totalmente recomendados.*

*-Juliana Restrepo*

*Es la tercera vez que utilizamos su servicio y en todas las ocasiones hemos tenido una muy buena experiencia, prontitud en la cotización, puntualidad en el montaje, que por cierto siempre ha quedado muy lindo, y la comida que gusta a todos..*

*-Diana Alejandra*

*EXCELENTE! Me hicieron un brunch hermoso! Muchas gracias! El mejor servicio y sin duda los mejores! No dudare en contactarlos para proximos eventos.*

*-Naty*

## Conoce nuestra Tienda Online

[AQUÍ](#)

