



CHURIO

GOURMET



VIVE UNA **EXPERIENCIA** GASTRONÓMICA **FASCINANTE** CON UN **MENÚ** DE **CINCO** TIEMPOS

PRIMER TIEMPO: MESA SALADA DE BIENVENIDA

Recibe tus invitados con una mesa salada de la cual degustaran tres pasabocas gourmet y una bebida refrescante (un coctel sin alcohol o una cerveza). Adicional a esto ya estará habilitado el punto de hidratación con bebida gaseosa y agua tratada ilimitado servicio que cuenta con un valor adicional.

SEGUNDO TIEMPO: ENTRADA

Delicado plato diseñado para abrir el apetito, combinando sabores equilibrados y una cuidada presentación. ideal para preparar el paladar para el plato fuerte.

TERCER TIEMPO: PLATO FUERTE

*Experiencia principal del menú, donde se destacan sabores intensos y preparaciones cuidadosamente elaboradas para deleitar el paladar. Aquí tendrás como opción decidir si quieres plato servido o bufet, de la forma que elijas el equipo **CHURIO GOURMET** cuenta con un personal capacitado para brindarte un excelente servicio.*

CUARTO TIEMPO: FRITOS TÍPICOS

Para la media noche tendremos los fritos típicos de la costa. Son una variedad de bocados y platillos fritos con texturas crujientes por fuera y suave por dentro, elaborados con ingredientes locales como harina de maíz y yuca. Acompañados de suero costeño y ají.

QUINTO TIEMPO: CALDO

Para finalizar el servicio en la madrugada servimos un caldo de tu elección el cual ayuda a tus invitados con la resaca porque los hidrata y repone electrolitos como el sodio y el potasio que el alcohol elimina del cuerpo.

MESA SALADA PARA CÓCTEL DE BIENVENIDA



PASABOCAS Y BEBIDAS PARA CÓCTEL DE BIENVENIDA

- *Cóctel de camarón o ceviche de pescado y camarón con chip de plátano.*
- *Langostino apanado con tomates cherry es salsa especial del chef.*
- *Croquetas de cayeye con camarones o chicharrones acompañada de suero y hogao.*
- *Chicharrones o chorizos al barril acompañado de bollo de maíz y suero.*
- *Mini hamburguesas de carne o pollo con queso cheddar, tocineta y vegetales.*
- *Mini brocheta de pollo o de pollo y carne.*
- *Mini salchipapa ranchera con queso costeño, lechuga y salsas.*
- *Mini perro ranchero con salsa de cebolla, queso costeño, salsas y papa chongo.*
- *Mini mazorca desgranada con queso mozzarella, salsas y tocineta crispí.*
- *Canastilla de plátano rellenas de carne desmechada o pollo desmechado.*
- *Canastilla de plátano rellena de robalo apanado o cóctel de camarón.*
- *Canastilla de plátano rellena de guacamole, queso y hogao.*
- *Mini kibbe con tajín y tabule.*
- *Dip de pollo y tocineta o raya ahumada con variedades de chip.*
- *Dip de queso y espinaca o berenjena con variedades de chip.*
- *Croquetas de garbanzo con tajín y tabule - vegetariano y vegano.*
- *Champiñones al ajillo - vegetariano y vegano.*
- *Tablas de jamones y quesos.*
- *Coctel de frutos amarillos o Fruit punch de frutas tropicales.*
- *Cerveza costeñita.*



ENTRADAS DE MAR

CEVICHE MIXTO

Camarones frescos, filete de robalo y pulpo marinado con jugo de limón, naranja, aceite de oliva y vinagre de vino con pimentones de colores y cebollas en juliana, duraznos, aguacate y maíz crocante acompañado de chips de plátano.

CÓCTEL O CEBICHE DE CAMARÓN

Camarones frescos en salsa especial del chef acompañado de chips de plátano.

CROQUETAS DE CAYEYE MIXTA

Deliciosa mezcla de cayeye, hogao y coco freídos en panco con langostino en ajo perejil y pulpo a la brasa.

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo asado marinado en chimichurri argentino acompañado con puré de papa criolla, aceitunas negras, rábanos encurtidos, crema de pesto y tomates asados en orégano.

LANGOSTINOS CROCANTES

Tres langostinos apanados sobre cama de cayeye con salsa de queso azul, tomates asados en orégano, salsa de maracuyá y brotes.

LANGOSTINO SAMARIO

Tres langostinos en ajo perejil sobre tostón de plátano, queso crema, guacamole, hogao, brotes y reducción balsámica.

ENTRADAS MIXTA

TOSTADA CAPRASE

Tostada de pan baguette con salsa pesto, stracciatella, tomates cherry asados en orégano, jamón serrano, reducción balsámica y brotes.

TIMBAL DE CAYEYE CON TOCINETA

Delicioso cayeye con queso costeño, suero, hogao y tocineta crispí.

CEVICHE DE CHICHARRONES AL BARRIL

Crocantes chicharrones de cerdo al barril marinado con jugo de limón y naranja, pimentones de colores, cebolla en juliana, cilantro y leche de coco acompañado de chips de plátano.

CUASA LIMEÑA

Pastel de papa criolla con laminas de aguacate, pollo cremoso con tocineta y queso, huevo de codorniz, tomates cherry asados en orégano, brotes y reducción balsámica.

COSTILLAS

Tiernas costillas de cerdo marinadas por 24 horas cocinadas en cocción lenta y bañada en salsa bbq artesanal con ajonjolí sobre cama de puré de papa, espárragos y tomates secos.

VEGETARIANO Y VEGANO

- Tajiné, tabulé y pan pita.
- Champiñones al ajillo gratinado.
- Ensalada cesar.
- Ceviche de mango.

PLATOS FUERTES DE MAR

FILETE DE SALMON

Filete de Salmon en leche de coco con camarones acompañado de cayeye y ensalada caliente de espárragos y tomates cherry.

FILETE DE MERO

Filete de mero con camarones a las finas hierbas acompañado de arroz de coco cremoso con champiñones y queso parmesano y ensalada caliente de espárragos y tomates cherry.

FILETE DE ROBALO

Filete de robalo apanado con langostinos en ajo y perejil acompañado de pure de yuca ensalada caliente de espárragos y tomates cherry.

SIERRA A LA MARINERA

Posta de sierra en salsa marinera de camarones, pulpo, mejillón y calamar acompañada de cayeye, arroz de coco y ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar.



PLATOS FUERTES DE RES

FILET MIGNON

Solomito de res albardado en tocineta y napado en salsa de champiñones acompañado mil hoja de papa, arroz de coco y ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar.

STEAK PIMIENTA

Solomito de res en salsa de pimienta acompañado de papas duquesa, arroz de almendra y ensalada crunch de mix de lechugas, tomates cherry, queso parmesano, arándanos deshidratados, cebolla crocante, aderezo balsámico y tocineta crispí.

CARTAGENA

Posta cartagenera, acompañado de arroz de coco, milhoja de papa, ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar.

PLATO FUERTE DE POLLO

POLLO CORDON BLEU

Filete de pechuga relleno de tocineta y queso mozzarella con cubierta de panco freído en aceite y napado en salsa de tocineta con queso parmesano y perejil acompañado de papas a la francesa y ensalada tropical de mix de lechugas, espinaca, duraznos, fresa, uva chilena, uvas pasas, uchuva y vinagreta de yogur.

PLATOS FUERTES MIXTOS

ROTI ORLOFF

Lomo de cerdo relleno de carne de res, tocineta, espinaca, queso mozzarella, queso sabana, tocineta y vegetales albardado en tocineta cocinado al horno en cocción lenta con vino blanco y hierbas frescas en reducción de vivo tinto y corozo acompañado de arroz de uvas pasas, espárragos asados y ensalada fría de papa, jamón pietran, alverja, zanahoria y cebolla confitada.

SUPREMA

Pechuga de pollo rellena de carne de cerdo, res, tocineta y vegetales cocinado al horno en cocción lenta con vino blanco y hierbas fresca en salsa de frutos amarillos acompañada de pure de papas, arroz verde y ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar.

LOMO Y LANGOSTINO

Solomito de res a la parrilla en salsa de langostinos acompañado de arroz de coco y ensalada crunch de mix de lechugas, tomates cherry, queso parmesano, arándanos deshidratados, cebolla crocante, aderezo balsámico y tocineta crispí.

PAELLA MIXTA

Langostinos, camarones, mejillones, pollo deshuesado y tocino barrigero.

PAELLA DE MARISCO

Langostinos, camarones, mejillones, pulpo y anillos de calamar.

PLATOS FUERTES MIXTOS

ROMERO

Pechuga de pollo en salsa de espinaca y parmesano, posta cartagenera, acompañado de pure de yuca, arroz de coco y ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo.

OLIVA

Pechuga en salsa de ciruela, solomito de res en salsa de queso azul acompañado de pure de papa, arroz verde y ensalada cesar de mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar.

PARMESANO

Pechuga de pollo en sala de tocineta, lomo de cerdo en salsa agridulce con vegetales, acompañado de pure de papa y ensalada tropical de mix de lechugas, espinaca, duraznos, fresa, uva chilena, uvas pasas, uchuva y vinagreta de yogur.

POMODORO

Salmon en salsa de maracuyá, solomito de res en salsa de champiñones acompañado de arroz de coco, cayeye y ensalada mixta de lechugas baby, queso campesino, tomates cherry, uchuvas, zucchini y vinagreta de yogur griego.

OREGANO

Steak corozo, salmon en leche de coco acompañado de arroz cremoso de champiñones, mil hoja de papa y ensalada griega mix de lechugas, queso campesino, tomates cherrys, aceitunas negras, ajonjolí y reducción balsámica.

VEGETARIANO

- *Pastas pomodoro acompañada de queso parmesano y tostadas caprese.*
- *Plato mixto de falafel, ensalada y dos acompañamiento.*

VIVE UNA EXPERIENCIA GASTRONOMICA CON NUESTROS ASADOS AL BARRIL Y A LA PARRILLA EN TRES TIEMPOS

PRIMER TIEMPO: BIENVENIDA DOS OPCIONES

- *Elotes asados con mantequilla, queso crema, queso costeño y tocineta crispí.*
- *Choripán argentino pan baguette, chimichurri y queso mozzarella.*
- *Plátano amarillo con mantequilla queso campesino y suero.*
- *Longaniza con chimichurri y papas criollas.*

SEGUNDO TIEMPO: ENTRADA UNA OPCIÓN

- *Chicharrones al barril acompañado de bollo de maíz con queso, suero y limón.*
- *Mini hamburguesa de carnes artesanal, tocineta, queso cheddar, piña asada y vegetales.*
- *Brocheta de pollo con tocineta y vegetales acompañada de bollo de maíz y queso asado.*
- *Brocheta de langostino con chimichurri acompañada de piña y tomates asado.*

TERCER TIEMPO: PLATOS FUERTE UNA OPCIÓN PARRILLA MIXTA

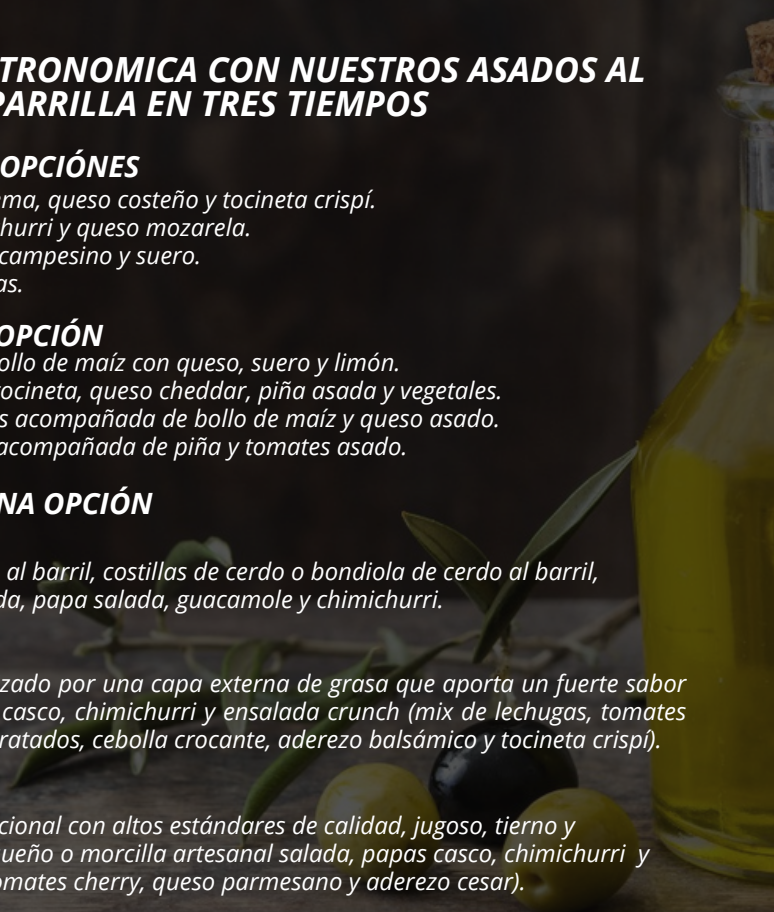
Solomito de res a la parrilla o punta de anca al barril, costillas de cerdo o bondiola de cerdo al barril, acompañado de vegetales asados, yuca cocida, papa salada, guacamole y chimichurri.

NEW YORK STEAK

Corte grueso de lomo ancho de res caracterizado por una capa externa de grasa que aporta un fuerte sabor acompañado de chorizo antioqueño, papas casco, chimichurri y ensalada crunch (mix de lechugas, tomates cherry, queso parmesano, arándanos deshidratados, cebolla crocante, aderezo balsámico y tocineta crispí).

RIB EYE

Disfruta de un ribeye selecto de un origen nacional con altos estándares de calidad, jugoso, tierno y marmoleado acompañado de chorizo antioqueño o morcilla artesanal salada, papas casco, chimichurri y ensalada cesar (mix de lechugas, crotones, tomates cherry, queso parmesano y aderezo cesar).



MENU INFANTIL

ENTRADAS

Nugues de pollo.

Brocheta de frutas con masmelo.

Deditos de queso con mermelada de frutos rojos.

PLATO FUERTE

Baby beef con papas a la francesa.

Brocheta de pollo con papas a la francesa.

Pastas alfredo con pollo y queso parmesano.

MINI FRITOS TIPICOS

Arepa de huevo, arepa de anís, carimañola de queso, empanada de carne, dedito de queso y papa rellena.

CALDOS

Caldo de pollo, costilla, mixto o de pescado.

MENÚ STAFF

Lomo de cerdo a la parrilla, arroz de uvas pasas, papas al vapor y servicio de hidratación ilimitado.

Pernil de pollo al horno, arroz verde y croquetas de yuca y servicio de hidratación ilimitado.

El servicio incluye:

- Para la mesa de bienvenida incluye bases para el montaje y menaje para los pasabocas no incluye mesa ni decoración.*
- Menaje para la entrada y vajilla blanca tipo hotelera con cubiertos metálicos para el servicio de plato fuerte, también incluye samovares y mesas plegables con mantel negro para el servicio de bufet.*
- Menaje para fritos típicos, cocina y utensilios para la elaboración en en lugar y para el caldo se sirven en recipientes biodegradables.*
- Para el asado incluye parrilla al carbón, barril y utensilios para la elaboración de tu asado en vivo.*

SERVICIO DE HIDRATACION ILIMITADO

INCLUYE SOLO PARA INVITADOS

Agua tratada ,bebida gaseosa, hielo para bebidas, mesas de trabajo, operario y cristalería (copa de agua, copa champagne, vaso roquero, vaso shot, jarra de vidrio, hielera con pinza).

NO INCLUYE

Hidratación para agrupaciones musicales o comparsas, bebidas hidratantes, hielo y cavas para enfriamiento de bebidas alcohólicas (vinos, champagne, wiski, ron o cervezas) y modulo de barra móvil.

SERVICIO DE CÓCTELES

El servicio incluye barman profesional ,auxiliar, herramientas de trabajo, cristalería, insumos y bar móvil.

REPOSTERIA

Dulces típicos, tortas y postres.

MESERO

Capitán de servicio y meseros.

PRUEBA DE MENU

Ofrecemos la opción de prueba de menú previa al evento, con el fin de garantizar que cada detalle cumpla con sus expectativas.

esta degustación tiene un costo adicional, el cual debe ser cancelado antes de tomar el servicio.

TRANSPORTE

El servicio del transporte no esta incluido en el valor del catering. Este se coriza de manera adicional, según la ubicación y las condiciones logísticas del evento.

¿PÓR QUE TRABAJAR CON NOSOTROS?

En CHURIO GOURMET, transformamos cada evento en una experiencia fascinante. nos destacamos por ofrecer gastronomía de alto nivel, atención personalizada un servicio impecable que refleja pasión, calidad y compromiso.

Utilizamos ingredientes frescos y seleccionados para crear menús únicos, llenos de sabor y presentación impecable. Diseñamos cada propuesta gastronómica según las necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes garantizando un servicio de optima calidad.

Contamos con un equipo profesional comprometido en cuidar cada detalle, de su evento nuestro objetivo es superar expectativas, creando momentos especiales ya que hemos sido elegido para ser parte del tus sueños.

¿CÓMO RESERVAR CON NOSOTROS?

Para confirmación del evento, se solicita un anticipo del 50 % con un mes de anterioridad para apartar la fecha, que será consignado o pagado en efectivo, el 50 % restante debería ser cancelado 15 días antes de la fecha pactada para el evento.



DANIEL CHURIO CARRILLO
Chef principal



CHURIO

GOURMET



  @churiogourmet



320 473 0997

ASESORIAS GASTRONÓMICAS
EVENTOS Y SERVICIO DE CATERING

**SANTA MARTA
D.T.C.H**