





QUEREMOS SOÑAR CONTIGO PARA QUE TUS EVENTOS SEAN LOS MÁS ESPECIALES





Mini deditos hojaldrados



Mini croissant de jamón y queso

HORNEADOS Y CROISSANTS

Mini pan de maiz

Mini pan de bono

Mini deditos hojaldrados

Mini empanadas de pollo

Mini empanadas de espinaca

Mini croissant

Mini croissant jamón y queso

Mini croissant pesto, mozzarella di bufala, jamón serrano

Mini croissant salmón ahumado, queso crema, aguacate

Mini croissant de almendras

Mini croissant de chocolate

Mini croissant St. Georgie con huevo, tocineta y queso



♦ BREAKFAST & BRUNCH

Mini breakfast sandwich con huevo, cheddar, tocineta, cebolla dulce y mayo chipotle

Mini Toasted Robs con 3 quesos y jamón york en una tostada francesa

Mini Tostadas francesas

Mini pancake stacks

Mini stacks de pancake de avena

Mini arepitas de queso

Mini arepitas de queso con crema de aguacate

Mini arepitas integrales

TOSTADAS DE AGUACATE

Mini tostadas de aguacate clásicas

Mini tostadas de aguacate serrano di bufala

Mini tostadas de aguacate salmón ahumado



Mini empanadas



Mini pancake stacks



Mini overnight oats con chía en jars





Mini lobster rolls en brioche



Mini club sandwich bites



Mini cheeseburgers

FRUTALES

Copitas de frutas variadas

Mini açai bowl con granola Mini parfaits con yogurt griego, granola y berries

Mini overnight oats con chia en jars



Mini cheeseburgers

Mini Ely Street burgers

Mini lobster rolls en brioche

Mini crunchy chicken sliders

Mini club sandwich bites

Mini spicy chicken sandwich bites

Mini capresse sandwich bites







PICADAS VARIAS

Mazorcas desgranadas en shots con queso campesino

Mazorcas desgranadas en shots con pollo parrillada

Caesar bites en cogollos con pollo, crutones y parmesano

Lettuce "tacos" en cogollos con pollo, mix mexicano, guacamole y queso

Vasito charcutería con quesos y jamones madurados y crackers de centeno artesanal

Pinchitos de pollo con salsa hoisin, terminados con ajonjolí

Pinchitos de lomo fino

Pinchitos de salmón teriyaki terminados con ajonjolí

Mini quiche Lorraine

Mini quiche espinaca



Caesar bites



Lettuce "tacos"



Mazorcas desgranadas en shots



DEL MAR

Tartar de atún en shots con aguacate, ponzu y crocante de maiz

Tartar de salmón con aguacate, aceite de ajonjolí y ceviche de mango biche

Ceviche al estilo peruano con chip de plátano

Coctel de camarón al estilo cartagenero, con chip de plátano

CROSTINOS

Crostino en pan centeno con brie, walnuts y miel

Crostino en pan sourdough con pesto, tomate confitado, mozzarella di bufala y jamón serrano

Crostino en pan sourdough con portobellos asados, pecorino trufado y aceite de trufa





Coctel de camarón al estilo cartagenero







Mini carimañola de queso costeño con suero

Mini carimañola de carne con suero

Mini empanada de papa y pollo

Mini empanada de papa y carne

Mini empanada de salpicón de camarón



Canastas de patacón con crema de aguacate

Canastas de patacón con crema de aguacate y chicharronsitos

Canastas de patacón con carne en posta, aguacate en brunoise y cilantro

Canastas de patacón con coctel de camarón al estilo cartagenero y aguacate

Canastas de patacón con crema de aguacate, tartar de atún y salsa ponzu





FRUTOSOS

Copitas de parfait con yogurt griego, berries, granola y mermelada sin azúcar

Mini açai bowls con fruta y granola

Overnight oats con especias chai, blueberries y walnuts

HORNEADOS

Mini croissants integrales con semillas activadas

Mini croissants integrales con pechuga de pavo, aguacate, tomate y queso feta

Mini deditos de queso integrales



Copitas de parfait con yogurt griego, berries, granola y mermelada sin azúcar



Mini arepitas Good Ely con hummus, huevo cocido, pesto, quinoa, brotes



Mini deditos de queso integrales



MONTADITOS

(Tostaditas en pan de arroz o mini arepitas integrales)

Crema de aguacate, queso feta y brotes (opcional huevo cocido)

Crema de aguacate, portobellos asados, espárragos, quinoa crocante y feta (opcional huevo cocido)

Crema de aguacate, huevo cocido, pechuga de pavo, pesto y quinoa crocante

Hummus de remolacha, huevo cocido, pesto, quinoa crocante y feta

Hummus tradicional, portobellos asados, quinoa crocante, brotes



Crispy rice montadito



Mini arepitas Good Ely con crema de aguacate, queso feta, quinoa, brotes



DULCES SANOS

Tostadas almendradas en pan de arroz con mantequilla de almendra, banano, blueberries y granola

Mini croissants integrales de manzana y almendras

Mini bites de pan de banano sano con nueces

Mini bites de pan de banano sano con arequipe

Mini bites de brownie sano con nueces

Mini bites de brownie sano con ganache

Mini bites de brownie sano con arequipe

Mini cake de chocolate sano con ganache

Mini cake de chocolate sano con arequipe



Mini bites de pan de banano sano con arequipe







Queso parmesano

Queso Gouda

Queso brie

Queso pecorino trufado

Jamon serrano

Chorizo iberico

Pepperoni

Crackers centeno

Crackers sourdough

Mermelada frutos amarilos

Mermelada frutos rojos

Aceitunas

Datiles, walnuts, blueberries, uchuvas





RECOMENDACIONES PARA PROGRAMAR PEDIDOS, MUESTRAS Y REALIZAR PAGOS

- Aceptamos pedidos de catering con mínimo 15 días de anticipación (solo domicilio). Para eventos que requieran servicio, se debe reservar la fecha con mínimo 1 mes de anticipación.
- Todos los pedidos son ingresados una vez se acepta la propuesta escrita y se cancela mínimo el 50% del valor total. El 50% restante se debe cancelar con dos (2) días de anticipación a la fecha del evento.
- Las propuestas sin abono están sujetas a cambios en el valor y disponibilidad sin previo aviso. La propuesta tiene validez por quince (15) días.
- No se aceptan pagos de domicilio contra entrega; este se cancelará al momento del pago total del pedido.
- En caso de cancelación del pedido, este se debe hacer de manera formal al correo eventos@elyreposteria.com explicando las razones, y se estudiará el caso con gerencia para hacer devolución total o parcial de acuerdo lo amerite.
- Las muestras tienen un valor de \$100.000 pesos / 2 personas, se ingresa con el pago total y en caso de tomar los servicios se abonaran al valor total del evento. Pueden escoger hasta 8 ítems del menú y se programan con mínimo 1 semana de anticipación.





El y eventos

MICHELLE CORREA Coordinadora de Eventos

316 018 6967 • eventos@elyreposteria.com Bocagrande Cl 7 #2- 50



