



CATÁLOGO DE EVENTOS

Eventos Corporativos y Especiales

By KAJUAL Gastronomía

KAJUAL
GASTRONOMÍA®

Nuestra Misión

Entendemos que tu evento es un día único y por eso debe ser una experiencia memorable.

Sabemos de la importancia del disfrute de la comida por parte de tus invitados, definitivamente es uno de los elementos que complementan el éxito de esos increíbles recuerdos para atesorar. Por eso, nos comprometemos a ofrecerte excelencia, servicio y calidad.

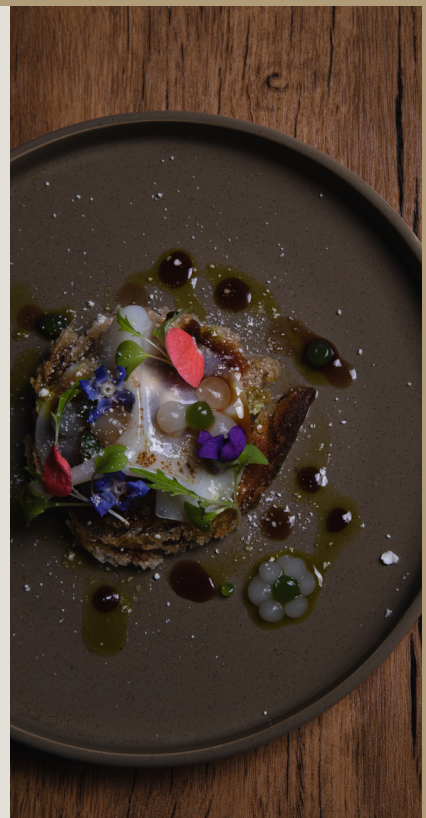


■
KAJUAL
GASTRONOMÍA



¿Qué es KAJUAL?

KAJUAL Gastronomía se presenta como una solución para sus necesidades en eventos donde quieran resaltar la creatividad en la cocina, la elegancia en los emplatados y el profesionalismo en el servicio, donde el único objetivo de la empresa es satisfacer las necesidades del cliente y poder crear increíbles experiencias a través de la gastronomía.



Nuestros Paquetes

Todas nuestras opciones incluyen:

- Servicios de chef privado y producción
- Compra de insumos
- Transporte

Opción #1

- 1 boca fría
- 1 boca caliente
- 1 ensalada
- 2 guarniciones
- 1 tipo de carne
- 1 postre

Precio por persona: \$60

Opción #2

- 3 bocas a escoger
- 1 ensalada
- 2 guarniciones
- 2 tipos de carne
- Dúo de mini postres

Precio por persona: \$80

Opción #3

- 2 bocas a escoger
- 1 boca premium costarricense
- 1 ensalada
- 3 guarniciones
- 2 tipos de carne
- 2 postres
- 1 brindis

Precio por persona: \$110





Bocas Frías



- Dip cremoso de Ajo y Tomate rostizado con Pan de Masa Madre
- Hummus de Plátano maduro con Chips de Malanga
- Canapé de Salmón curado
- Canapé de cremoso de Ayote con Palmito rostizado
- Crostini alla Caprese (Tomate, queso mozzarella y albahaca)
- Bruschetta Clásica con Pesto de Cas
- Ceviche con aguachile de Naranjilla
- Tiradito de Atún fresco, Salsa Ponzu y fruta de temporada
- Mini Tabla de Fiambre, Queso y Frutas
- Gazpacho tradicional con Tostada Mediterránea
- Degustación Productos KAJUAL de temporada





Bocas Calientes



- Albóndigas Napolitanas
- Cazuela de Gambas y Hongos con Pan de Masa Madre
- Tacos de Pescado con Mayonesa de Chipotle, Culantro y Limón
- Croqueta de camote con Queso PepperJack y Champiñón
- Pinchos de Pollo y Vegetales con Salsa Barbacoa de Tamarindo
- Gallos de Gallina Achiotada
- Crema de Tomate Rostizado o de Ayote
- Sliders Hawaianos de Pulled Pork y Coleslaw
- Carnitas Mexicanas
- Alitas de Pollo en Salsa BBQ de Naranja
- Bruschetta de Entraña y Tomates al Grill





Ensaladas



- César

Lechuga Romana, Queso Parmesano, Croutons y Aderezo César

- Caprese

Tomate, Queso Mozzarella, Albahaca y Reducción Balsámica

- Primavera

Lechugas Mixtas, Fresas, Cebolla Morada, Vinagreta de Mostaza Miel

- Oriental

Mezclum, Hongos en Marinado Asiático, Almendras Garapiñadas, Wantan Frito

- Verde

Lechuga, Zanahoria, Tomate Cherry, Palmito, Maíz Dulce y Pepino

- Griega

Garbanzos, Tomate Cherry, Quinoa, Queso Feta, Pepino, Perejil

- Pasta Mediterránea

Pasta, Tomate, Albahaca, Aceitunas Negras y Vinagreta Mediterránea





Guarniciones

- Vegetales Salteados en Mantequilla de Hierbas
- Vegetales Salteados al Wok
- Zucchini al Horno con Tomate y Queso
- Vainicas y Zanahorias Glaseadas con Tocineta
- Puré de Papa
- Papas Gratinadas
- Mini Papas Rostizadas a las Hierbas
- Arroz Jardinero
- Arroz blanco Fresco
- Envolvinitos de Zucchini y Berenjena
- Arroz Frito Estilo Asiático
- Puré de Camote





Pollo

- Pollo Estilo Caribeño
- Pechuga de Pollo con Salsa Cremosa de Espinaca y Tomate Cherry
- Pechuga de Pollo con Salsa Cremosa de Queso Roquefort y Salvia
- Pollo a la Napolitana
- Pollo con Salsa de Naranja
- Roulette de Pollo relleno de Queso PepperJack, Hongos y Salsa de Chile Morrón
- Pollo con Salsa de Vino Tinto
- Pollo al Mole Costarricense



Res

- Lomo con Salsa Portobello (Salsa cremosa de vino tinto, hongos, tomate y tocineta)
- Steak de Res con Salsa Tamarindo Chipotle
- Lomo con Chimichurri Argentino
- Mano de Piedra con Salsa de Tomate Natural
- Rollo de Entraña relleno de Chile Morrón, Queso y Salsa de Pimienta Verde
- Steak al Grill con Aceite Asiático
- Lomito a la Monteverde

**Solicite su corte premium por un monto adicional





Cerdo

- Lomo de Cerdo con Salsa de Manzana
- Jamón de Cerdo con Salsa agridulce de Piña
- Lomo de Cerdo Glaseado a la Naranja y Miel
- Costilla de Cerdo con BBQ de Tamarindo
- Lomo de Cerdo con salsa de Frutos Rojos
- Filet de Cerdo con Glaseado de Maracuyá
- Panzada de Cerdo con Teriyaki casera
- Matambre a la pizza



Pescado

- Filet de Pescado con Salsa Bechamel de Eneldo
- Filet de Pescado au Papillote
- Filet de Pescado Ahumado con Salsa cremosa de Mostaza
- Filet de Pescado con Salsa de Mariscos
- Filet Pescado Glaseado con Salsa de Mango/Chipotle
- Rollos de Salmón rellenos de Crema de Eneldo y Alcaparras
- Pescado en Mantequilla de Ajo y Hierbas





Postres



- Cheesecake con Salsa de Frutos Rojos
- Arroz con Leche estilo KAJUAL
- Brownie de Chocolate con Helado
- Tres Leches
- Flan de Coco
- Flan de Caramelo
- Tiramisú
- Pannacota con Salsa de Fruta de Temporada





KAJUAL Gastronomía

Adicionales

- Servicio de Camareros
- Bartender y Bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Alquiler de Menaje

***Las bodas se ofrecen para un mínimo de 25 personas

Alimentación Niños

8.000 colones por niño.

Disponible únicamente para niños menores de 6 años

- Duo de Mini Hamburguesas con papas gajo
- Porción infantil del menú seleccionado para adultos.

Alimentación Staff

7.000 colones por persona.

Obligatorio para todos miembros del equipo de KAJUAL Gastronomía, Camareros y Bartenders



KAJUAL
GASTRONOMÍA



By KAJUAL Gastronomía

KAJUAL
GASTRONOMÍA