



FAGUA



CATERING
EMPRESARIAL

www.fagua.com

Casa Hacienda de Fagua

Hacienda Fagua, una joya histórica de la Sabana de Bogotá con más de 40 años de tradición, ha sido un símbolo de hospitalidad, autenticidad y experiencia culinaria sin igual.



Kilómetro 5 vía Tabio - Cajicá,
Cundinamarca

CONTENIDO

- Desayunos
- Buffet empresarial
- Refrigerios sencillos
- Refrigerios compuestos
- Sopas
- Entradas
- Platos principales
 - Aves
 - Carne de res
 - Carne de cerdo
 - Pescados
- Platos únicos
- Sandwichs, ensaladas y bowls
- Vegetarianos
- Postres
- Para cocteles
 - Para untar
 - Pasabocas fríos
 - Pasabocas calientes
- Mini postres
- Meseros
- Mobiliario
- Menaje
- Transporte



DESAYUNOS



Opción 1

\$42.500

Jugo de naranja • Cake salée con tomates secos • Wrap de jamón y queso • Cinnamon roll • Copa fruta • Café/Té

Opción 2

\$44.500

Jugo de naranja • Pancakes de avena • Manzanas confitadas • Salchichitas • Mantequilla, queso crema, maple syrup • Café/Té

Opción 3

\$39.000

Jugo de naranja • Copa de fruta o porción de fruta • Quiche lorraine ó quiche con tomates secos • Variedad de panes, mantequilla y mermelada artesanal • Café/Té

Opción 4

\$42.600

Jugo de naranja • Copa de fruta o porción de fruta • Tortilla de patatas o tortilla con chorizo español • Variedad de panes, mantequilla y mermelada de la casa • Café/Té

Opción 5

\$58.800

Jugo de naranja • Variedad de quesos y carnes frías • Tomaticos cherry, rúgula • Variedad de panes, mantequilla y mermelada artesanal • Parfait de fruta con yogurt y granola • Café/Té

Opción 6

\$53.000

Jugo de naranja o mandarina • Copa de fruta con mango, piña, fresas y uvas • Rosti de papa criolla, huevo poché, jamón de pierna y salsa criolla • Almojábana, pandeyuca • Café/Té

Opción 7

\$53.000

Jugo de naranja o mandarina • Parfait (yogurt griego, fruta y granola) • Canasta de parmesano con huevos revueltos, hierbas frescas • Variedad de panes, mantequilla y mermelada artesanal • Café/Té

Opción 8

\$49.500

Jugo de naranja o mandarina • Parfait (yogurt griego, fruta y granola) • Huevos benedictinos, jamón de pierna, english muffin, salsa holandesa • Variedad de panes • Mantequilla y mermelada artesanal • Café/Té

Opción 9

\$54.000

Jugo de naranja • Parfait (yogurt griego, fruta y granola) • Mini bagel con trucha ahumada • Mini bagel con jamón de pierna • Cinnamon rolls o mini muffins de mora • Café/Té



BUFFET EMPRESARIAL

Jugo de naranja • Parfait (yogurt griego, fruta y granola) • Tortilla española con chorizo y pimentón (4 porciones) • Quiche lorraine (con tocineta) y quiche alsacienne (con puerros) • Pancakes con queso crema y maple syrup • Jamones y quesos • Mantequilla y mermelada • Panes (agrio y dulce) • Café/Té.

\$59.500



REFRIGERIOS SENCILLLOS



Opción 1 \$16.500

Palitos de queso de hojaldre • Galletas de mantequilla y canela • Parfait

Opción 2 \$25.800

Sandwich de jamón serrano, mozzarella y rúgula en focaccia • Copa de fruta

Opción 3 \$23.000

Sandwich de roast beef artesanal • Copa de fruta

Opción 4 \$19.900

Open sandwich de pollo Fagua • Copa de fruta

Opción 5 \$19.900

Empanada de pollo o de ricotta con espinacas (tamaño mediano para refrigerio) • Copa de fruta o porción de fruta

Opción 6 \$28.000

Bagel con curado de trucha con queso crema de hierbas o con jamón de pierna, queso crema de páprika • Porción de fruta.

Opción 7 \$24.000

Quiche lorraine (con tocineta) o quiche alsacienne (con puerros) • Copa de fruta

Opción 8 \$17.000

Muffin de queso • Fresas con crema

Opción 9 \$19.000

Duo de pandeyucas y almojábanas
pequeños • Salpicón

Opción 10 \$25.000

Panzerotti con champiñones
• Copa de fruta

Opción 11 \$26.500

Mini club sandwich • Copa de fruta

Opción 12 \$12.500

Arepas rellenas de queso • Salpicón

Opción 13 \$27.500

Wraps de pavo con chutney de mango y
mayonesa con curry • Pincho de fruta

REFRIGERIOS COMPUESTOS

Opción 1 \$31.500

Wrap de pavo, mayonesa con un toque
de curry, mango chutney y aguacate
• Mini sandwich de roast beef • Crostini
de tomates cherry, mozzarella y pesto
• Copa de fruta

Opción 2 \$29.800

Tartaleta con brindada de trucha
ahumada • Crostini de queso cabra
con duraznos asados y almendras
caramelizadas • Mini sandwich de
jamón de pierna con enmenthal y
mantequilla de mostaza a la antigua
• Copa de fruta



SOPAS

Opción 1 \$7.500

Crema de apio

Opción 2 \$9.000

Crema de tomates y zanahorias
asadas, bocconcini y pesto.

Opción 3 \$8.800

Crema de zapallo con coco.

Opción 4 \$8.000

Crema de tomates y pimentones
rostizados, crutones de pesto.

Opción 5 \$ 7.000

Crema de arverjas, menta y tocino.

Opción 6 \$17.000

Crema de espárragos aromatizada con
naranja.

Opción 7 \$8.000

Minestrone.

Opción 8 \$13.000

Crema de papa criolla con aguacate,
pellejos de papa crocante.

ENTRADAS

Opción 1 \$18.200

Ceviche de mango con camarones.

Opción 9 \$8.000

Vichyssoise (crema de puerros y papa).

Opción 2 \$37.000

Ceviche de corvina a la estilo peruano.



Opción 3 \$25.500

Champiñones bourguignon.

Opción 4 \$25.500

Ensalada de calamar y toronja.

Opción 5 \$25.000

Crêpes con brie, nueces y cebollas caramelizadas.

Opción 7 \$38.500

Cojines de crêpes rellenos con fondue de espárragos.

Opción 8 \$18.000

Entrelazado de zucchinis, bocconcinis y tomates secos, albahaca.

Opción 9 \$11.500

Ensalada de trigo con crammerries, naranjas y nueces.

Opción 10 \$27.200

Espárragos con serrano y parmesano.

Opción 11 \$27.200

Tataki de atún, mango, salsa ponzu.

Opción 12 \$34.000

Palmitos frescos de putumayo a la brasa con gremolata.

Opción 13 \$18.500

Tomates rellenos con stracciatella, piñones y pesto.

Opción 14 \$21.000

Terrine de langostinos.

Opción 15 \$28.500

Trio de causas (entrada).



PLATOS PRINCIPALES



Aves

Opción 1 \$51.800

Pollo a la king, trozos de pechuga pollo campesino, salsa cremosa con jerez, champiñones, arverja y pimentón
• Canasta de papa con pure, ensalada de espinacas con panela, cilantro y tocineta.

Opción 2 \$49.900

Suprema de pollo campesina apanada, mozzarella, tomates secos y aceitunas negras • Triángulitos de polenta
• Ensalada de rúgula con parmesano.

Opción 3 \$50.500

Pollo andaluz a la manera de Fagua
• Papa rösti • Ensalada de la huerta con manzanas a la brasa y vinagreta francesa.

Opción 4 \$49.500

Pollo de la montaña con maíz, platanitos y tocineta • Pilaf de quinoa con cebada o arroz verde con cilantro • Ensalada de la huerta con flores y brotes.

Opción 5 \$50.800

Pollo con coriandro en salsa de curry y coco • Arroz con almendras • Berenjenas glaseadas con tamarindo.

Opción 6 \$45.500

Pollo Fagua (salsa de curry y cilantro)
• Platanitos en crema • Arroz con ajonjolí • Ensalada de la huerta.

Opción 7

\$56.500

Supremas de pollo con salsa de gruyère y variedad de setas • Orzo con perejil • Ensalada de cogollos con reducción de balsámico y nueces.

Opción 8

\$40.500

Suprema de pollo, costra de achira, gastrique de chontaduro sobre hummus de maní, sunomono de guatila.

Opción 9

\$48.500

Pollo braseado con vino, chorizo español y garbanzos • Pure de papa a la florentina • Ensalada verde.

Opción 10

\$41.500

Ají de gallina, (pollo desmechado en salsa de ají amarillo), arroz blanco, papas, huevo y aceitunas.

Carne de res



Opción 1

\$47.000

Solomillos de ternera con adobo verde de la casa • Cremoso de yuca, tomates confitados.

Opción 2

\$57.000

Rib eye (200 grs) a la brasa sobre cama de vegetales • Chips de papas nativas.

Opción 3

\$51.500

Beef stroganoff, coditos de pasta al burro • Ensalada de la huerta.

Opción 4

\$38.500

Estofado de res irlandés, pilaf de cebada, cohombro con mayonesa casera de eneldo.

Opción 5 \$61.500
Chatas con salsa de café, chipotles y naranja • Torta de chocolate • Zanahorias glaseadas.

Opción 6 \$64.000
Lomos de res con coriandro y semillas de mostaza • Zucchini de la huerta salteados, canasta de papa con puré de papa.

Opción 7 \$61.000
Brisket con glaseado de durazno y cerveza negra, papas hasselback, ensalada cesar.

Opción 8 \$68.000
Lomos de res al estilo de Borgoña (salsa de vino tinto) • Milhoja de papa, ensalada de la huerta, vinagreta francesa.

Opción 9 \$54.500
Punticas de lomo con coco y albahaca • Arroz con ajonjolí, juliana de verduras.

Opción 10 \$85.000
Filet mignon con mantequilla de hierbas • Papas rosti • Espárragos salteados.

Carne de cerdo



Opción 1 \$45.000
Lomos de cerdo con manzanas y mostaza a la antigua, orzo con perejil • Ensalada de rúgula con parmesano.

Opción 2 \$56.500
Lomo de cerdo al horno, envuelto en tocineta • Papas rústicas • Espinacas en crema.

Opción 3

\$55.500

Solomillo de cerdo con duraznos asados y pistachos • Papas en chamiza, zanahorias mini con za'atar.

Opción 4

\$48.500

Panceta melada, cremoso de cebada, espárragos, mini zanahorias.

Pescados



Opción 1

\$57.500

Encocado de filete de pescado blanco de temporada, hierbas de la azotea, cremoso de yuca, ensalada con palmitos y aguacate con vinagreta de tamarindo.

Opción 2

\$68.000

Filete de pescado blanco a la veracruzana (tomate, aceitunas y alcaparras) • Arroz verde con semillas de calabaza • Ensalada de la huerta.

Opción 3

\$78.900

Filete de salmón, glaseado de uchucas, pimienta • Croquetas de yuca • Verduras salteadas con un toque de curry.

Opción 4

\$84.500

Salmón, reducción de balsámico y miel, bulgur de trigo, mezclum asiático.

Opción 5

\$82.500

Mero o corvina, reducción de miso y sake, bastones de arroz, mezclum asiático.



PLATOS ÚNICOS



Opción 1

\$38.000

Arroz verde al estilo peruano con pollo del campo, mazorca y arvejas, aderezado con cilantro, cerveza y naranja.

Opción 2

\$52.800

Arroz fragante al estilo tailandés con verduras y punticas de lomo.

Opción 3

\$53.000

Sopa de tortilla mexicana con pollo, aguacate, mazorca, queso y totopos.

Opción 4

\$41.000

Ajiaco Santaferense con sus acompañamientos.

Opción 5

\$44.500

Nasi Goreng: Arroz saltaedo indonés con pollo y camarón.

Opción 6

\$47.000

Jambalaya: Arroz de la cocina Cajun con pollo, langostinos y chorizo.

SANDWICHES, ENSALADAS Y BOWLS

Opción 1

\$31.800

Sandwich de pollo Fagua, papas chips artesanales.

Opción 2

\$45.000

Sandwich de pechuga a la brasa, pesto, pimentones asados.

Opción 3 \$49.000

Sandwich de roast beef, Mostaza de Dijon, papas chips artesanales.

Opción 4 \$48.000

Sandwich de carnes frías y quesos, papas chips artesanales.

Opción 5 \$29.500

Sandwich de vegetales asados y mozzarella, papas chips artesanales.

Opción 6 \$57.000

Bagel de salmón con salsa de queso y hierbas frescas, chips de yuca.

Opción 7 \$47.000

Wrap de pastrami de pavo, chutney de mango, mayonesa de curry, aguacate, chips de plátano.

Opción 8 \$34.500

Bowl de ensalada de la huerta, con guisantes, habichuelines, arvejas, espárragos y ricota.

Opción 9 \$35.500

Bowl de berros, quinoa, remolachas asadas, naranja y queso feta.

Opción 10 \$31.500

Bowl de pollo, arroz salvaje y pimentones asados.

Opción 11 \$47.000

Bowl con surimi, mango y aguacate.

Opción 12 \$31.200

Bowl con kale, garbanzos y vegetales asados.



Opción 13 \$38.200

Bowl de Penne rigati con bocconcinis, mix de tomates, aceitunas negras y albahaca.

Opción 14 \$49.000

Bowl mexicano: pollo, caraotas, aguacate, maíz, pimentones asados, totopos, vinagreta de chipotles

Opción 15 \$48.000

Bowl de ensalada de fideos al estilo oriental: Fideos, pollo, vegetales, aderezo de jengibre y ajonjolí.

VEGETARIANOS PARA PLATO FUERTE



Opción 1 \$28.800

Vegetariano del altiplano, quinoa, cebada, habas, papitas criollas, mazorca y chuguas.

Opción 2 \$38.000

Terrine de arroz integral, variedad de hongos y nueces, queso, salsa de tomates y setas, ensalada.

Opción 3 \$46.500

Strudel de hojaldre con vegetales salteados, aceitunas, feta, salsa de yogurt griego.

Opción 4 \$38.000

Canasta de papa rellena de fondue de hongos, ensalada de la huerta, reducción de balsámico.

Opción 5 \$22.500

Cojines de crêpes con fondue de espárragos, ensalada de la huerta.

Opción 6 \$32.500

Crêpe rellena de Brie con cebollas caramelizadas y nueces.

Opción 7 \$29.900

Torta de choclo, ratatouille o vegetales asados.

Opción 8 \$42.000

Berenjenas a la parmigiana, ensalada del día.

Opción 9 \$29.800

Tarta de espinacas, menta y queso.

Opción 10 \$32.000

Orzo con vegetales de temporada.

POSTRES



Opción 1 \$9.000

Flan de coco.

Opción 2 \$8.000

Clafouti de uchuvas.

Opción 3 \$11.500

Milhoja de Fagua.

Opción 4 \$8.000

Mousse de curuba, maracuya o feijoa.

Opción 5 \$13.500

Domo de chocolate, frutos del bosque.

Opción 7 \$10.500

Panna cotta de vainilla de vaina, coulis de frutos rojos.

Opción 9 \$9.500

Tarta de chocolate blanco con gulupa.

Opción 11 \$ 20.000

Trilogía de chocolate con el aroma de habas Tonka.

Opción 13 \$14.500

Toffee de manzana con salsa de caramelo con sal gruesa con helado de vainilla.

Opción 15 \$14.500

Tarta de chocolate con peras.

Opción 6 \$9.500

Panna cotta de coco con naranja.

Opción 8 \$9.500

Pudín de pan con guayaba, salsa de arequipe.

Opción 10 \$13.000

Pie de manzana.

Opción 12 \$13.500

Milhoja de chocolate con crema pastelera de naranja.

Opción 14 \$11.000

Pavlova con crema chantilly y frutos rojos.

Opción 16 \$12.800

Tiramisú.



PARA COCTELES



Para untar

Dip de pimentones con semillas y nueces, pan pita artesanal (para 30 personas).

\$65.000

Térrine de pesto con tomates secos con tostadas artesanales (para 50 personas).

\$195.000

Mousse de Salmón con tostadas artesanales (para 50 personas).

\$160.000

Paté Fagua con tostadas artesanales (para 50 personas).

\$135.000

Trío de tahines (hummus de garbanzos, Baba Ganoush, Tahine de ahuyama o de remolacha, Pan Pita) • Valor por pax.

\$6.000



Pasabocas fríos



Brochetas de pollo con mango y menta.	\$7.000	Bruschettas de tomates y albahaca con parmesano.	\$2.300
Bruschettas de trucha ahumada con cohombro.	\$8.500	Cangrejo con coco sobre chips de plátano.	\$ 6.500
Ceviche de róbalo con coco.	\$9.900	Ceviche de mango y camarones con patacones chips.	\$6.500
Ceviche de mango con patacones chips.	\$3.900	Ceviche de tilapia con maracuyá.	\$7.500
Ceviche de corvina.	\$9.900	Champiñones a la greca.	\$6.800
Ceviche de camarón Bloody Mary.	\$9.500	Pinchitos de bocconcinis con tomate y albahaca.	\$5.500
Canasticas de phyllo con ensalada griega, feta, aceitunas, cohombro, tomatitos.	\$6.000	Sanduchitos de jamón de pierna, enmenthal, mantequilla de mostaza a la antigua.	\$7.200
Pan con tomate.	\$2.800	Pan con tomate y jamón serrano.	\$5.000

Crostini con queso cabra, duraznos a la parrilla y almendras caramelizadas.	\$8.500	Gravlax de salmón fresco con eneldo, salsa mostaza y miel, blinis.	\$13.000
Langostinos con piña, salsa de curry.	\$9.800	Langostinos con salsa de chorizo.	\$15.000
Panna cotta de camembert con tomates asados y balsámico (en vasito).	\$7.500	Rollitos de roast beef, queso azul y cebollitas caramelizadas).	\$8.800
Papitas Richi rellenas de champiñones.	\$3.500	Patatas bravas, salsa brava, aioli de azafrán.	\$3.000
Sanduchitos de pollo Fagua.	\$4.200	Shot de Salmorejo.	\$3.000
Sanduchitos de roastbeef con salsa de mostaza Dijon .	\$7.000	Sanduchitos de queso crema con nueces.	\$3.200
Shot de gazpacho de aguacate.	\$4.500	Mini arepas de quinoa con pesto de habas y ricotta.	\$3.000
Paqueticos de crêpes con caviar, crema agria.	\$4.800	Tartaletas con brindada de trucha ahumada.	\$4.000
Tartare de atún sobre cucharitas.	\$7.500	Tataki de atún, salsa Ponzu.	\$12.200
Térrine de la campaña	\$4.500	Tortilla de patatas.	\$3.000





Tortilla española con
chorizo y morrones.

\$5.500

Trío de mini causas.

\$8.500

Wraps de pastrami de
pavo con mango chutney
y mayonesa de curry y
aguacate.

\$7.000

Tortilla de patatas envuelta
en jamón serrano.

\$3.200

Pasabocas calientes

Arepitas con chorizo.

\$4.900

Aborrajados con salsa de
lulo.

\$3.200

Achirado de queso con
mermelada de tomates
rostizados.

\$3.500

Bolitas de risotto y
mozzarella, salsa de
morrones.

\$3.900

Buñuelos de papa y
tocineta.

\$4.200

Carimañolas de Fagua
con suero costeño.

\$3.500

Croquetas de cangrejo,
ponzu de pepino.

\$7.200

Croquetas con jamón
serrano.

\$4.200

Croquetas de carne
desmechada, mayonesa
de chipotles.

\$6.800

Croquetas de mariscos,
aderezo de gulupa.

\$5.500

Croquetas de pollo, salsa
de ají amarillo.

\$7.200

Croquetas de Fungi
porcini.

\$4.000

Croquetas de queso y camarón.	\$4.000	Montadito de pulled pork sobre crocante de criolla.	\$5.800
Egg rolls de chontaduro.	\$3.800	Empanadas criollas.	\$6.000
Empanadas de camarón.	\$4.800	Falafel, salsa de tahine.	\$3.000
Empanadas de pipian, salsa de maní.	\$7.800	Empanadas de hojaldre rellenas de ricotta y espinacas ó de pollo.	\$4.500
Hamburguesita para coctél lechuga, salsa de toamte, mostaza Dijon.	\$6.000	Hamburguesita con cheddar, mayonesa de chipotle.	\$6.500
Koftas de cordero con raita.	\$4.800	Langostinos crispy con coco, salsa de tamarindo.	\$ 11.800
Mini quiches (Lorraine, puerros).	\$4.000	Nuggets de maíz, chili sauce	\$4.000
Patacón pisao con hogo, carne desmechada y guacamole.	\$5.800	Trío de mini tacos (cochinita pibil, pollo con mole, carne mechada).	\$7.000
Papitas criollas con pipian y carne desmechada.	\$3.800	Petit mignon glaceado con soya y miel.	\$10.500





Satay de carne de res con salsa agri dulce o chimichurri de tomates secos.

\$6.800

Samosas (empanadas de la India rellenas de papa y arveja) chutney de cilantro y menta.

\$4.000

Satays de langostinos con salsa de limonaria

\$7.800

Satay de pollo con salsa de maní y coco.

\$7.500

Triangulitos de hojaldre rellenos de 3 quesos.

\$6.800

Taquitos de pato, salsa hoisin.

\$6.800

Triangulitos de hojaldre rellenos de pollo y aceitunas.

\$5.500

Rollitos de phyllo con espinacas ricotta y pistachos.

\$4.900

Trilogía de arepitas (arepa de yuca, de arroz y choclo) con encocado de miel.

\$6.500



NOTA: los valores anteriores están dados antes de impuestos.

MINI POSTRES

Merenguitos con frutos rojos.

\$4.000

Mousse de chocolate al 70%.

\$7.800

Mini Alfajores.	\$3.200	Milhojitas.	\$4.000
Mousse de curuba.	\$4.000	Mini pie de limón.	\$3.500
Mousse de ciruelas pasas.	\$4.900	Mousse de feijoa.	\$5.500
Mousse de maracuya.	\$5.500	Mousse de mora.	\$4.800
Opera.	\$9.900	Opera con pistachos.	\$9.000
Panna Cotta de vainilla con salsa de fresas y moras.	\$5.500	Tarticas de almendras y ciruelas.	\$4.800
Pie de manzana.	\$4.000	Pecan pie.	\$4.200
Suspiro limeño.	\$5.000	Tiramisú.	\$6.500
Tartaletas de chocolate con uchuvas.	\$5.000	Trilogía de chocolate con el aroma de habas Tonka.	\$8.800
Repollitas rellenas de mousse de chocolate o de crema de caramelo con sal gruesa.	\$4.200	Vasito con postre de chocolate blanco con gulupa.	\$4.800
Tartaletas de frutos rojos.	\$5.000		





MESEROS

Turno de 5 horas.	\$165.000	Transporte de meseros (para eventos nocturnos). Valor por mesero.	\$35.000
Turno de 7 horas.	\$228.000		

MENAJE

Menaje importado para cena (vajilla, cubiertos, cristalería).	\$28.000	Menaje para cóctel (cristalería, bandejas, etc).	\$16.500
---	----------	---	----------

MOBILIARIO

Mesas redondas de 1,50 mts. de diámetro (con mantel).	\$55.000	Mesas de madera 1,00 mts x 2,00 mts2.	\$125.000
Sillas Croosback.	\$12.000	Sillas Tiffany	\$7.500
Mesas cocteleras con 4 sillas	\$210.000	Salas lounge.	de \$325.000 a \$450.000
Tablones rectangulares 80 cm x 2,3 mts. (con mantel)	\$55.000		



NOTA: Los precios del menaje y mobiliario pueden variar dependiendo del menú y de los requerimientos del evento.

TRANSPORTE

El transporte de alimentos, menaje y mobiliario se cotizarán dependiendo de las necesidades específicas de cada evento.



CASA HACIENDA DE FAGUA

www.fagua.com

comercial@fagua.com

+57 322 951 6643



@haciendafagua



@fagua.eventos

