



PAQUETES RODIZIO GOURMET

OPCION 1

UNA CARNE- VALOR PAQUETE: A partir de \$50.000

- APERITIVO
- ENTRADA
- BEBIDA
- PLATO FUERTE (Una carne 220g, una guarnición y una ensalada)
- POSTRE

Pueden escoger una opción de aperitivo, entrada, bebida, plato fuerte y postre. Deberá ser el mismo para todos los invitados. Los paquetes se arman a partir de \$50.000, hay opciones que no incrementan el costo, como otras más exclusivas que tienen costo adicional en el paquete.

APERITIVO A ESCOGER:

FRUIT PUNCH: SIN COSTO ADICIONAL

SODA SABORIZADA: \$5.000+

COPA DE VINO ESPUMOSO: \$10.000+

COPA DE VINO O SANGRIA: \$15.000+

COPA DE LAMBRUSCO O SANGRIA LAMBRUSCO: \$20.000+

ENTRADA:

PAN DE AJO: SIN COSTO ADICIONAL

CANASTICAS DE PATACON CON HOGAO: SIN COSTO ADICIONAL

CANASTICAS ACEVICHADAS: \$5.000+

MINIBURGER: \$3.000+

BEBIDA:

VASO DE GASEOSA: SIN COSTO ADICIONAL

VASO DE LIMONADA: \$3.000+

GASEOSA ILIMITADA: \$3.000+

LIMONADA ILIMITADA: \$10.000+

POSTRE:

NAPOLEON: SIN COSTO ADICIONAL

SEDE R93: Calle 93 No. 47-33 Barranquilla. TEL: 3044205

SEDE R43: Carrera 43 No. 80 – 169 Barranquilla TEL: 3048961

WHATSAPP: 3014023323

www.rodiziobq.com



PIÑA ASADA: SIN COSTO ADICIONAL
PIÑA ASADA CON HELADO: \$2.000+
FLAN DE CAMELO: \$4.000+

PLATO FUERTE

CARNE A ESCOGER:

OPCIONES DE POLLO: SIN COSTO ADICIONAL

- **PECHUGA AL FUNGHI:** Medallón de pechuga bañada en nuestra salsa de champiñones.
- **PECHUGA RELLENA:** Filete de pechuga rellena con queso y espinaca, bañada en salsa Alfredo decorada con tortillas de parmesano.
- **CHICKEN FILLET:** Medallón de pechuga envuelto en tocineta bañado en reducción de maracuyá.
- **PECHUGA A LA PARMESANA:** Pechuga apanada, bañada en salsa pomodoro y gratinada con mozzarella.
- **CORDON BLUE:** Pechuga apanada, rellena de jamón y queso, bañada en salsa Alfredo decorada con tortillas de parmesano.
- **PECHUGA AL PESTO:** Filete de pechuga relleno de queso mozzarella bañada en pesto cremoso.

OPCIONES DE CERDO: SIN COSTO ADICIONAL

- **LOMO A LA MARACUYÁ:** Medallón de lomo de cerdo bañado en salsa maracuyá.
- **BONDIOLA CABERNET:** Bondiola bañada en nuestra salsa de vino Cabernet y corozo.

OPCIONES DE RES: \$10.000+

- **LOMO AL FUNGHI:** Medallón de Lomo fino bañado en nuestra salsa de champiñones.
- **LOMO DEMIGLAS:** Medallón de lomo desglasado en vino tinto y crema.
- **FILLET MIGNON:** Fillet mignón bañado en mantequilla de albahaca y almendras
- **PICANHA:** Corte de picanha bañada en mantequilla de ajo y romero
- **LOMO CABERNET:** Medallones de lomo fino bañado en nuestra salsa de vino Cabernet y corozo.
- **PEPPER STEAK:** Medallón de lomo fino en mantequilla de pimientas.

ENSALADA A ESCOGER: SIN COSTO ADICIONAL

- **TROPICAL:** Variedad de lechugas, maíz, fresas, uchuvas y uvas pasas en aderezo



dulce.

- **CHERRY CAESAR:** Lechuga romana, tomate Cherry, queso parmesano y crotones en aderezo tipo César.
- **MIX DE FRUTAS:** Melón, kiwi, piña y fresas en cama de lechugas bañada en vinagreta yogurt.
- **ITALIANA:** Repollo blanco, repollo morado, piña y uvas pasas en balsámico cremoso.
- **CAPRESSE:** Ruedas de tomate y mozzarella fresco y albahaca bañadas en reducción de balsámico.

GUARNICION A ESCOGER: SIN COSTO ADICIONAL

- **PAPAS A LA CREMA**
- **PURÉ GRATINADO**
- **PENNE ALFREDO**
- **ARROZ ALMENDRADO**
- **ARROZ DE ESPINACA Y AJO**
- **ARROZ CREMOSO CON TOMATE Y ALBAHACA**

GUARNICIÓN EXTRA: \$5.000+

- **PAPAS A LA CREMA**
- **PURÉ GRATINADO**
- **PENNE ALFREDO**
- **ARROZ ALMENDRADO**
- **ARROZ DE ESPINACA Y AJO**
- **ARROZ CREMOSO CON TOMATE Y ALBAHACA**



OPCION 2

DOS CARNES - VALOR PAQUETE: A partir de \$55.000

- APERITIVO
- ENTRADA
- AGUA ILIMITADA
- BEBIDA
- PLATO FUERTE (Dos carnes 130g, un acompañamiento y una ensalada)
- POSTRE

Pueden escoger una opción de aperitivo, entrada, bebida, plato fuerte y postre. Deberá ser el mismo para todos los invitados. Los paquetes se arman a partir de \$55.000, hay opciones que no incrementan el costo, como otras más exclusivas que tienen costo adicional en el paquete.

APERITIVO A ESCOGER:

FRUIT PUNCH: SIN COSTO ADICIONAL

SODA SABORIZADA: \$5.000+

COPA DE VINO ESPUMOSO: \$10.000+

COPA DE VINO O SANGRIA: \$15.000+

COPA DE LAMBRUSCO O SANGRIA LAMBRUSCO: \$20.000+

ENTRADA:

PAN DE AJO: SIN COSTO ADICIONAL

CANASTICAS DE PATACON CON HOGAO: SIN COSTO ADICIONAL

CANASTICAS ACEVICHADAS: \$5.000+

MINIBURGER: \$3.000+

BEBIDA:

VASO DE GASEOSA: SIN COSTO ADICIONAL

VASO DE LIMONADA: \$3.000+

GASEOSA ILIMITADA: \$3.000+

LIMONADA ILIMITADA: \$10.000+

POSTRE:

NAPOLEON: SIN COSTO ADICIONAL

SEDE R93: Calle 93 No. 47-33 Barranquilla. TEL: 3044205

SEDE R43: Carrera 43 No. 80 – 169 Barranquilla TEL: 3048961

WHATSAPP: 3014023323

www.rodiziobq.com



PIÑA ASADA: SIN COSTO ADICIONAL
PIÑA ASADA CON HELADO: \$2.000+
FLAN DE CAMELO: \$4.000+

PLATO FUERTE

CARNE A ESCOGER:

OPCIONES DE POLLO: SIN COSTO ADICIONAL

- **PECHUGA AL FUNGHI:** Medallón de pechuga bañada en nuestra salsa de champiñones.
- **PECHUGA RELLENA:** Filete de pechuga rellena con queso y espinaca, bañada en salsa Alfredo decorada con tortillas de parmesano.
- **CHICKEN FILLET:** Medallón de pechuga envuelto en tocineta bañado en reducción de maracuyá.
- **PECHUGA A LA PARMESANA:** Pechuga apanada, bañada en salsa pomodoro y gratinada con mozzarella.
- **CORDON BLUE:** Pechuga apanada, rellena de jamón y queso, bañada en salsa Alfredo decorada con tortillas de parmesano.
- **PECHUGA AL PESTO:** Filete de pechuga relleno de queso mozzarella bañada en pesto cremoso.

OPCIONES DE CERDO: SIN COSTO ADICIONAL

- **LOMO A LA MARACUYÁ:** Medallón de lomo de cerdo bañado en salsa maracuyá.
- **BONDIOLA CABERNET:** Bondiola bañada en nuestra salsa de vino Cabernet y corozo.

OPCIONES DE RES: \$8.000+

- **LOMO AL FUNGHI:** Medallón de Lomo fino bañado en nuestra salsa de champiñones.
- **LOMO DEMIGLAS:** Medallón de lomo desglasado en vino tinto y crema.
- **FILLET MIGNON:** Fillet mignón bañado en mantequilla de albahaca y almendras
- **PICANHA:** Corte de picanha bañada en mantequilla de ajo y romero
- **LOMO CABERNET:** Medallones de lomo fino bañado en nuestra salsa de vino Cabernet y corozo.
- **PEPPER STEAK:** Medallón de lomo fino en mantequilla de pimientas.

ENSALADA A ESCOGER: SIN COSTO ADICIONAL

- **TROPICAL:** Variedad de lechugas, maíz, fresas, uchuvas y uvas pasas en aderezo



dulce.

- **CHERRY CAESAR:** Lechuga romana, tomate Cherry, queso parmesano y crotones en aderezo tipo César.
- **MIX DE FRUTAS:** Melón, kiwi, piña y fresas en cama de lechugas bañada en vinagreta yogurt.
- **ITALIANA:** Repollo blanco, repollo morado, piña y uvas pasas en balsámico cremoso.
- **CAPRESSE:** Ruedas de tomate y mozzarella fresco y albahaca bañadas en reducción de balsámico.

GUARNICION A ESCOGER: SIN COSTO ADICIONAL

- **PAPAS A LA CREMA**
- **PURÉ GRATINADO**
- **PENNE ALFREDO**
- **ARROZ ALMENDRADO**
- **ARROZ DE ESPINACA Y AJO**
- **ARROZ CREMOSO CON TOMATE Y ALBAHACA**

GUARNICIÓN EXTRA: \$5.000+

- **PAPAS A LA CREMA**
- **PURÉ GRATINADO**
- **PENNE ALFREDO**
- **ARROZ ALMENDRADO**
- **ARROZ DE ESPINACA Y AJO**
- **ARROZ CREMOSO CON TOMATE Y ALBAHACA**



CONDICIONES COMERCIALES:

- Los precios están sujetos al número de platos.
- Impuesto al consumo 8% incluido en el precio del plato.
- **Se sugiere una propina voluntaria correspondiente al 10% del valor total de la factura, el cual puede aceptar, modificar o rechazar de acuerdo al Servicio recibido.**
- FORMA DE PAGO: Apartar el cupo requiere un anticipo mínimo del 50%, el restante se puede cancelar al finalizar el evento.
- El número total de platos y cualquier modificación al mismo deberá hacerse máximo 72 horas antes del evento.
- Duración del evento: Tres (3) horas. Valor hora adicional \$100.000 por salón, y \$150.000 para los salones tropicales de la sede 43. Este valor es dentro del horario de 12:00pm a 10:00pm.
- Las adicionales fuera de las horas de servicio tienen un valor de \$300.000 por salón, y horario máximo hasta las 2:00 am.
- El valor del descorche es de \$40.000 por botella de vino y/o champagne; \$50.000 por botella de otro licor tamaño 750 ml; \$60.000 por botella de cualquier licor tamaño litro.
- Horario de servicio: De lunes a sábado de 12:00 m a 10:00 pm. Domingo R43 de 12:00 m a 10:00 pm. Domingo R93 de 12:00 m a 8:00 pm. El servicio continúa hasta por 30 minutos después de la hora de cierre.
- Se debe escoger el mismo paquete para todos los asistentes.
- Excepciones de platos de nuestra carta, tendrán un ajuste de precio desde \$10.000 dependiendo de las opciones de aperitivo, entrada y postre escogidos.
- Cupo mínimos y máximos para exclusividad de salón:
 - Sede 93:** Vip 2: 20 - 30 personas
Vip 3: 30 - 40 personas

 - Sede 43: Vip 1: 20 - 30 personas
Vip 2: 30 - 40 personas
Vip 3: 20 - 25 personas
Vip 4: 25 - 35 personas
Tropical1: 50 - 80 personas
Tropical2: 40 - 60 personas
- No hay devolución del dinero en efectivo. En caso de cancelaciones hasta 72 horas antes del evento, el valor cancelado de anticipo quedará como un saldo a favor para un próximo evento o visita.
- Si el evento se cancela dentro de las 72 horas antes de realizarse, habrá una penalidad por no show correspondiente al 20% del valor del evento por el perjuicio causado al dejar de vender el cupo y el reproceso de la producción alimenticia requerida. El valor restante que haya sido anticipado, quedará como un saldo a favor para un próximo evento o visita.
- Serán cobrados todos los platos confirmados. En caso de que tengan platos sin servir, puede solicitarlos para llevar.
- En caso de necesitar un tiempo anterior al evento para colocar alguna decoración, se debe coordinar directamente con el encargado del restaurante, ya que el uso del salón depende directamente de los

SEDE R93: Calle 93 No. 47-33 Barranquilla. TEL: 3044205

SEDE R43: Carrera 43 No. 80 – 169 Barranquilla TEL: 3048961

WHATSAPP: 3014023323

www.rodiziobq.com



eventos que lo anteceden.

- La presente cotización no implica compromiso alguno por parte del restaurante, es necesario realizar la confirmación del evento para sellar el compromiso con su evento.