

GOLDEN CHEF
EVENTOS

CATERING · MONTAJE · CELEBRACIONES

Tu celebración, cuidada en cada detalle.

Bodas, quince años y eventos empresariales.
Una propuesta a tu medida, de principio a fin.

CATÁLOGO DE SERVICIOS

COTIZA POR WHATSAPP +593 99 579 5088

Imágenes creadas con IA como referencia de estilo. Alcance según propuesta.

Cada ocasión tiene su estilo.



Bodas

Recepciones con gastronomía, montaje y detalles personalizados para acompañar tu gran día.



Quince años

Colores, ambientación y servicios seleccionados para una celebración con identidad propia.



Empresariales

Almuerzos, cenas, aniversarios y encuentros de empresa con atención y coordinación.

También celebramos aniversarios, graduaciones y reuniones sociales. Imágenes referenciales creadas con IA.

Una experiencia que se disfruta.

Menús de tres tiempos y atención coordinada para tus invitados.



Imagen referencial creada con IA

Tres tiempos, 12 opciones

Entrada, plato fuerte y postre. Varias propuestas combinan dos proteínas y guarniciones. Encuentra los menús en las páginas 7 a 12.

Degustación

Consulta las condiciones y elige tu menú. Comparte preferencias, alergias y restricciones alimentarias antes de confirmar.

Bocaditos y dulces

Opciones de sal y de dulce; mesa, bases y presentación cuando formen parte del paquete. Variedades y cantidades según propuesta.

Bebidas y atención

Agua, gaseosas, café y aromáticas; meseros según contratación. Consulta descorche: no incluye licor ni aditivos.

Platos, bebidas, personal y duración se confirman por escrito. El emplatado de la fotografía es referencial.

El escenario de tu celebración.

Mesas y sillas

Mesas para invitados y sillas Tiffany, con distribución ajustada al espacio y al aforo.

Mantelería

Manteles, sobremanteles, servilletas de tela, lazos y recubrimientos según estilo y disponibilidad.

Menaje y cristalería

Vajilla, cubiertos, copas y vasos adecuados al menú y al tipo de servicio contratado.

Flores y detalles

Arreglos de mesa altos o bajos, ambientación de mesa principal y detalles con pétalos según diseño.



Imagen referencial creada con IA

Tipo, cantidad, colores y acabados del mobiliario y la decoración se detallan en la cotización.

Un lugar para tu gran evento.

Lugares asociados con diferentes precios según ubicación, aforo y servicios.



Imagen referencial creada con IA

Lugares asociados

Contamos con espacios para tu evento, con diferentes precios según ubicación, capacidad y servicios. Te ayudamos a comparar opciones, sujetas a disponibilidad y cotización.

Carpas y ambientación

Carpas, toldos y pista de madera; cortinajes, telas decorativas y arcos con telas o globos, según diseño, espacio y servicios contratados.

Música y conducción

Música para la recepción, micrófonos y maestro de ceremonias, de acuerdo con el paquete y las horas contratadas.

Coordinación y protocolo

Supervisión, distribución, agenda y coordinación de los momentos principales. Consulta apoyo para vals y coreografías.

El lugar se cotiza según tus necesidades y solo se incluye si consta en la propuesta. Equipos, horarios y condiciones según contratación.

Hazlo aún más tuyo.

Elige los detalles y experiencias que mejor expresen tu celebración.



Ceremonia y bienvenida

Montaje de ceremonia con pérgola, alfombra, flores y mobiliario; cóctel de bienvenida, rótulo personalizado e invitaciones.

Entretenimiento

Hora loca con animación, bailarines y cotillón; show musical con cantante o mariachi, según alternativas y tiempos contratados.

Para recordar

Letras LOVE o XV, rincón de fotos divertidas, recuerdos para invitados y pastel de celebración con su montaje.

Efectos y más tiempo

Consulta pirotecnia fría, fuegos artificiales y ampliación del horario. Sujeto a viabilidad, lugar y alcance autorizado.

Complementos y beneficios sujetos a cotización. No se incluyen automáticamente por aparecer en este catálogo.

Sabores para compartir.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 01

ENTRADA

Crêpe de pollo y verduras en salsa cremosa.

PLATO FUERTE

Medallón de lomo en salsa de maracuyá y pollo en salsa cremosa de champiñones. Arroz verde, amarillo o multicolor; ensalada multicolor y papas gratinadas.

POSTRE

Torta húmeda de chocolate.

Menú 02

ENTRADA

Vol-au-vent de pollo en salsa de quesos.

PLATO FUERTE

Lomo de res relleno de fiambre de cerdo en salsa de oporto y medallón de pollo a la plancha en salsa cremosa. Arroz a los tres pimientos o con ajonjolí; papa duquesa a la crema y albahaca.

POSTRE

Bavarois de maracuyá con frutas de temporada.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

Un menú para celebrar.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 03

ENTRADA

Empanaditas con salsa tártara.

PLATO FUERTE

Rollo de cerdo a las tres pimientas y cordon bleu en salsa de uvilla. Atado de vainitas y zanahoria al vapor; papas al perejil y arroz jardinero.

POSTRE

Mousse de maracuyá o fruta de temporada.

Menú 04

ENTRADA

Crêpe de camarón.

PLATO FUERTE

Rollo de pollo con jamón en salsa de tamarindo y costillas de cerdo en salsa BBQ. Arroz al curry con o sin pasas; bastones de papa al perejil y ensalada fresca con vinagreta de mandarina.

POSTRE

Ensalada de frutas.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

Combinaciones con carácter.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 05

ENTRADA

Crema de espárragos.

PLATO FUERTE

Pavo en salsa de champiñones y chuleta en salsa de ciruelas al vino. Arroz blanco con jamón y tocino; papa pera con salsa de espárragos y atados de zanahoria y zucchini.

POSTRE

Mousse de durazno y frutilla con salsa cremosa de mora.

Menú 06

ENTRADA

Brocheta de camarón.

PLATO FUERTE

Cordon bleu en salsa cremosa de hongos y medallón de cerdo en salsa BBQ. Papa duquesa, arroz verde y ensalada primavera de zucchini, espinaca, pimientos, champiñones y uvas rojas.

POSTRE

Mousse de mora.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

Tu elección, tu estilo.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 07

ENTRADA

Cóctel de camarón.

PLATO FUERTE

Medallón de pollo en salsa mediterránea y cerdo glaseado estilo thai en salsa agridulce. Arroz blanco con ajonjolí; bastones de papa y ensalada de coliflor, zanahoria y brócoli.

POSTRE

Mousse de piña.

Menú 08

ENTRADA

Salpicón tropical de mariscos.

PLATO FUERTE

Filet mignon de res en salsa de tamarindo y medallón de pollo en salsa de vino. Arroz al pimentón con cebollino; papa duquesa gratinada con parmesano y ensalada con yogur, manzana, choclo y pepinillo.

POSTRE

Crêpe de frutas con coulis de chocolate.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

Cocina para un gran día.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 09

ENTRADA

Ceviche de pescado o mixto.

PLATO FUERTE

Suprema de pollo en salsa de vino y lengua en salsa cremosa de champiñones. Arroz amarillo con o sin pasas; papas al horno con finas hierbas y ensalada de brócoli y zanahoria a la mostaza.

POSTRE

Cheesecake de maracuyá.

Menú 10

ENTRADA

Crêpe de pollo y verduras en salsa cremosa.

PLATO FUERTE

Stroganoff de res en salsa cremosa con especias aromáticas y rollo de pollo en salsa de champiñones. Arroz al pimentón; ensalada fresca con vinagreta balsámica y milhojas de papa.

POSTRE

Tartaleta de frutas.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

El gusto está en elegir.

Entrada · Plato fuerte con guarniciones · Postre



Imagen referencial creada con IA



Imagen referencial creada con IA

Menú 11

ENTRADA

Canasta de camarones al ajillo.

PLATO FUERTE

Costilla de cerdo en salsa BBQ y chuleta en salsa de champiñones. Arroz tricolor de pimientos, ensalada Waldorf y papa gratinada.

POSTRE

Tres leches.

Menú 12

ENTRADA

Causa limeña con camarones crocantes y aguacate.

PLATO FUERTE

Lomo de res en salsa y medallón de cerdo en salsa de maracuyá. Arroz verde, ensalada rusa especial y bastones de papa.

POSTRE

Higos con queso.

Disponibilidad, ajustes y degustación según propuesta. Comparte alergias o restricciones al cotizar.

De tu idea a la celebración.

Un proceso claro para definir qué necesitas y qué incluye tu propuesta.



Imagen referencial creada con IA

01 · Cuéntanos tu evento

Envíanos celebración, fecha tentativa, sector o locación, invitados estimados y los servicios que te interesan.

02 · Recibe tu propuesta

Preparamos una cotización con menú, montaje, complementos, horarios y condiciones. Verificamos disponibilidad.

03 · Define los detalles

Consulta la degustación, elige el menú y revisa el montaje. Ajustamos los detalles antes de contratar.

04 · Confirma y celebra

La reserva se formaliza con contrato y pagos acordados. Coordinamos el servicio aprobado y los momentos principales.

Este catálogo es informativo. La fecha y los servicios se confirman en la propuesta y el contrato.

Tu próximo gran momento empieza aquí.

Queremos conocer tu idea y preparar una propuesta a tu medida.



Envíanos por WhatsApp:

- Tipo de evento.
- Fecha tentativa.
- Número de invitados.
- Lugar o sector.
- Servicios y estilo deseados.

Escanea el código
o toca el botón
para conversar.

COTIZA TU EVENTO POR WHATSAPP

+593 99 579 5088

Servicios, cantidades, locación, duración, beneficios y condiciones según propuesta contratada.