

EVENTOS

MERCADO MUNICIPAL | LA OSTERÍA | COOPERATIVA DE CAMPO CATERING

VILLA DE LEYVA


MERCADO
MUNICIPAL
Restaurante
. Villa de Leyva .
Desde 2008



CAPACIDAD

Patio con capacidad para 96 personas y 2 espacios cubiertos para 70 personas: donde puedes realizar ceremonias y fiestas.

Barra y bar con capacidad para 30 pax.

Nuestro horario de operación es hasta las 2:00am.







MERCADO MUNICIPAL
Restaurante
Villa de Leyva
Desde 2008


La Osteria
VILLA DE LEYVA
TABERNA
CASUAL

EL PATIO DEL CAMPANARIO





Con capacidad para

40 personas.



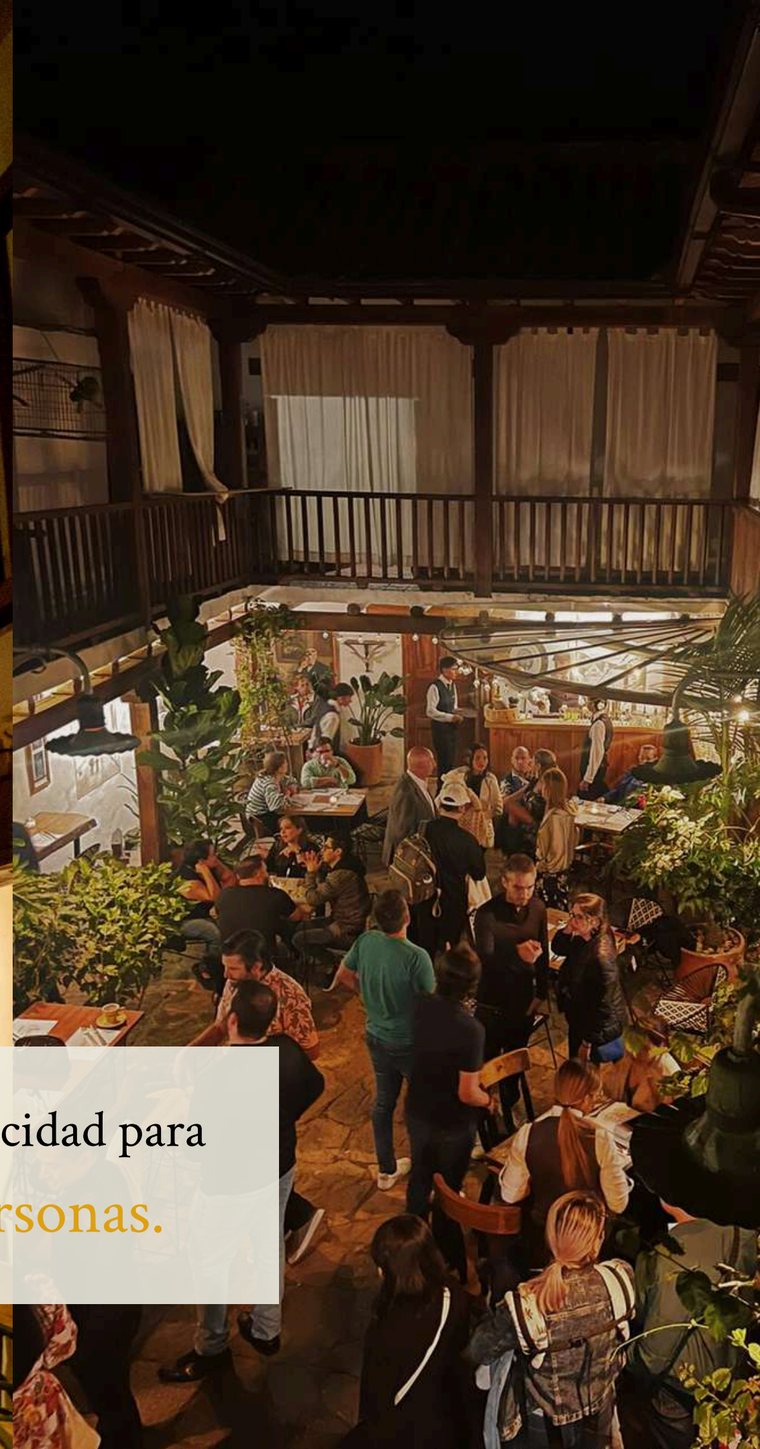
EL SALÓN D' ALICIA

Espacio para buffet
y mesa de postres
con capacidad para
20 personas.

EL PATIO DE DOMINGO

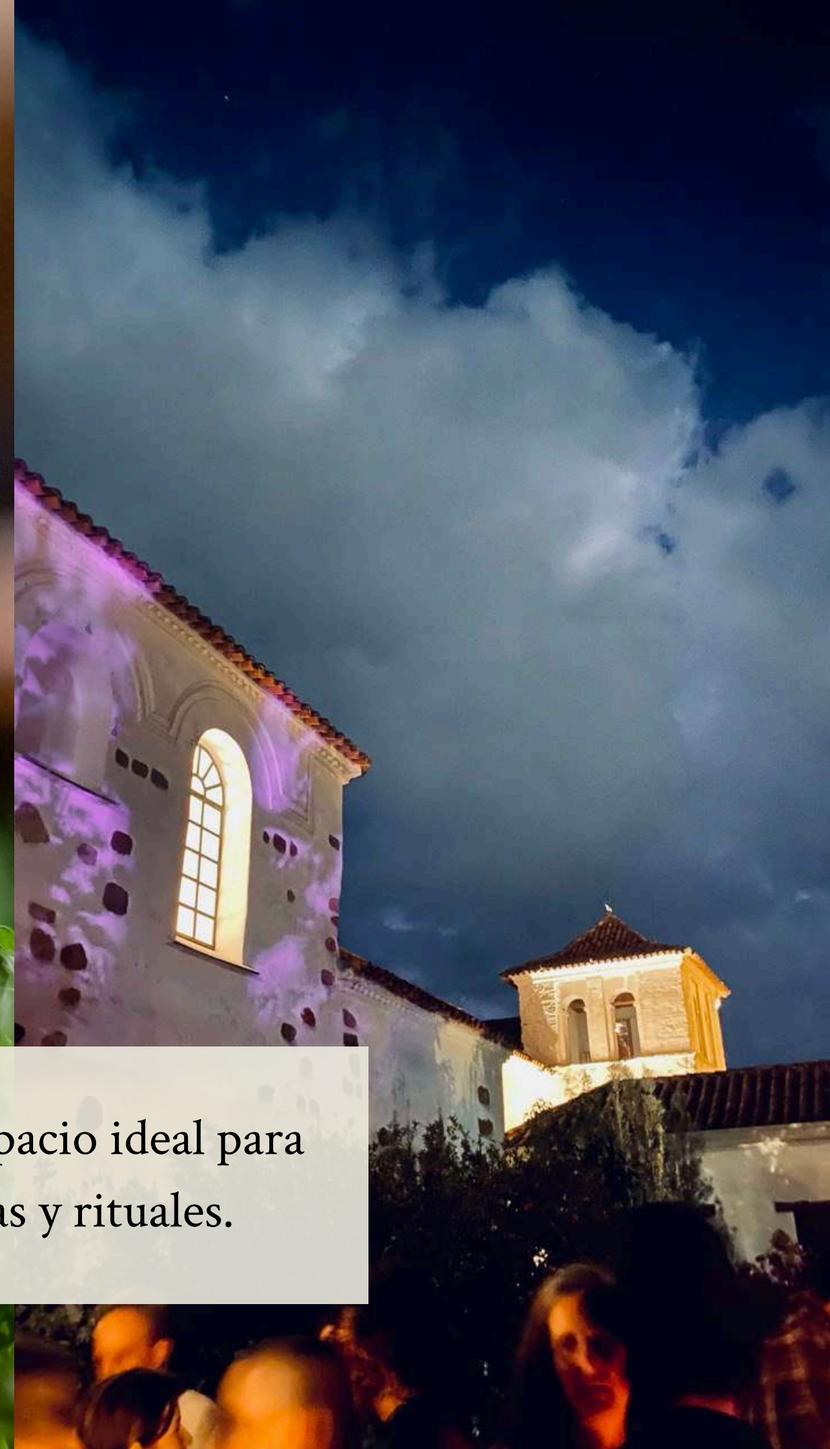
Con capacidad para

18 personas.



EL JARDÍN SECRETO

Es nuestro espacio ideal para ceremonias y rituales.



COOPERATIVA DE CAMPO



Espacio techado con capacidad para 40 personas.

Cocina para talleres y demostraciones.

Espacio para montaje de carpa.

Espacio para rituales y celebraciones.

Huerta para talleres y experiencias.





CATERING

Llevamos Mercado Municipal a cualquier lugar.

Menús diseñados para todo tipo de ocasión;
nosotros nos encargamos de todo
(COMIDA, BAR, VAJILLAS Y MESEROS).





MENÚ
catering

PARA TOMAR

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Curalotodo Infusión de limonaria, manzanilla, hierbabuena, piña y naranja

Limonada Natural

Limonada Hierbabuena

Gaseosas

Agua con y sin gas

Jugo natural en agua

Jugo en leche

Sodas saborizadas Maracuyá y/ó Frutos rojo

Like a virgin: Té verde, naranja, limón y albahaca

Hulk: Pepino, apio, limón y romero

Como se topa: Pelletier de sauco, lavanda y pimienta

Vecino de la iglesia: Pelletier yuzu, arándanos y poleo

A yo: Pelletier herbal y almíbar de higo

Tamarindo michelado: Tamarindo, sal y limón



NUESTRA BARRA

Margarita

Sandia pop: Ginebra de pepino, sandía y albahaca

Aguardiente Michelado

Melón collins: Vodka de pimienta, Martini blanco, melón, cardamomo y limón

Lady de mango: Aperit, mango lime, espumante

Ukrania with Love: Vodka smirnoff, limón, naranja y sour

Lavanda 43: Licor del 43 y limón

Jagüer rose: Jagüermeister, romero y jengibre

Berry mojito: vino, ron blanco, mora y limón



ESTACIÓN
SANGRÍAS Y MICHELADAS

Sangrías

Sangría tinta: Jarra, copa

Sangría blanca: Jarra, copa

Refajos y micheladas

Refajo el clásico: Colombiana, chela y hielo

Refajo de aquí: Chela, colombiana, hielo y líder

Michelada Martínez: Chamois, chela y tajín

Chelato: Clamato, chela, limón y apio

La cubana: Chela, limón y sal marina

OPCIONES DE MENÚ



ENTRADAS

Ensalada nicoise: atún parrillado, verdes orgánicos, habichuelines, y crema olivada.

Tartiflete de espárragos locales, mayonesa de limón y Salmón ahumado.

Palmitos gratinados: Palmitos del putumayo gratinados con crostini de tomates y pesto.

Carpaccio de res en crostata, verdes orgánicos y vinagreta virgen ahumada.

Langostinos en “ruana”: salsa de uchuvas y ensaladilla de tomates Cherry.

Croqueta de queso brie: Ensalada fresca con nueces caramelizadas y peras al oporto.

Tostada de hongos cremosos, ensalada de rúgula y tomates en vinagreta de cidra.

Alcachofas a la leña, pesto de tomates secos, verdes y queso feta.

Pulpo confitado en limón mandarino, garbanzos tempura, jalea de tomate y ensaladilla de hinojo y rúgula.

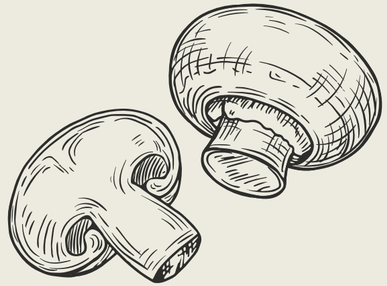
Crema de hongos de ladera, orellanas parrilladas, suero y pesto genovés.

Tartar de atún, salsa mexásea, espuma de wasavi y tortillas de maiz.

Calado de quinoa, rúgula envinada en feijoas y queso azul.

Palmito del Putumayo al grill, vinagreta virgen de piminetos y aceitunas.

Tenders de pollo Lomito pollito al grill, pure de papas vegetales.

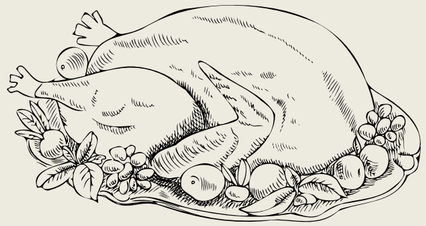


FUERTES

180grs de Solomillo dorado al sartén, acompañado de gratín de papa criolla y queso local, vegetales orgánicos salteados.

OPCION DE SALSAS:

- *Reducción de Cabernet Sauvignon*
- *Jugo de pimienta verde y oporto.*
- *Cremoso de queso azul*
- *Demi de Hongos rostizados y estragón.*



Suprema de pollo orgánico rostizado: papas doradas en ajo y romero, habichuelines y brocolini en mantequilla avellanada.

OPCIÓN DE SALSAS:

- *Romesco cremoso.*
- *Emulsión de Chardonnay y uvas.*
- *Jugo de Portobellos y miel.*
- *Velouté de Flores de calabaza y requesón.*

Salmón fresco dorado en meuniere, espinaca cremosa y ensalada de fusilli en pesto de tomates secos.

Milhoja de pavo en barbacoa, Duxelle de estragón y cebollín, espárragos parrillados.

Bavette parrillada, Salsa “au poivre” de pimienta fresca y papas batidas con tomates asados en miel.

Chuletón de cerdo en salsa cazadora de mostaza, milhojas de papa y zanahorias glaseadas.

Barbacoa de Cordero áu jus /arroz tacu tacu de lentejas/ vegetales al wok

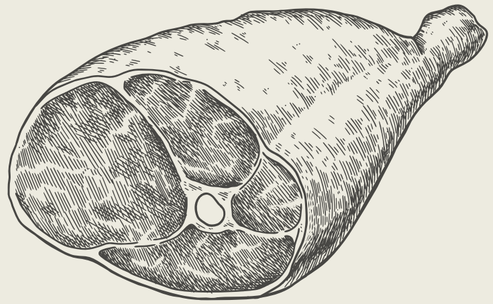
Barbacoa de Pavo/ puré de papas/ vegetales/ stroganoff

Barbacoa de Asado de Tira / pimienta fresca/ puré de papas/ vegetales

Beef & Bacon/ ensalada del patrón/ papitas boyacenses

Pollo asado en hogao/ puré criollo de papa y maduro

Chuleticas de Cordero/ salsa de poleo/ pure de papa/ espárragos al grill



PLATOS DE LA TIERRITA

Roast beef de posta Cartagenera/crocante de arroz con coco y plátanos en tentación

Entrecot de ternera a la llanera / envuelto de mazorca / palmitos frescos del putumayo en vinagreta virgen

Costillas de cerdo braceadas/ croquetas de papa criolla y longani za/ Taque plazero de repollo

Asado de tira braseado en cerveza/ puré de papa criolla / vegeta les en chimi dominguero

Lomo al trapo, croqueta de papas chorreadas/ pastelito de choclo y aguacate

Pescado Fresco al sartén (Pesca Artesanal Colombiana)/ papitas boyacenses/ rabos de espinaca/ mantequilla de cidrón



ESTACIÓN BUFFET

RECOMENDADO PARA BODAS DE MÁS DE 150PAX



Medallón de cordero a la barbacoa reducción de oporto y alcaravea / Pollo marroquí / galleta crujiente de yuca/ arroz especiado y vegetales bebe asados

Lomo de ternera en persilade, jugo de vino perfumado al tomillo/ kuliviack de salmón / cous cous con frutos secos/ papitas rostizadas al romero/ zanahorias y maíz bebe y alcachofas glaseados.

Centro de lomo de res madurado, au jus de ternera asada y miel de abejas/ camarones encocados/ polenta cremosa en romero y ghee/ arroz con coco espárragos en vinagreta de lima- limón

Asado de tira braseado toda la noche en cabernet del marques/ pesca del día en aceite de chile hierbas/ puré de batata y maple / arroz con nueces y cran berry/ guisantes al poleo y habichuelines de la huerta

Roast beef de prime rib / bernesa/ Salmon al grill Pilaf de arroz salvaje con nueces y frutos secos, croqueta de papa en panko/ Habichuelines al ajo y olivo



OPCIÓN VEGETARIANA

Cous cous de vegetales asados al curry, chutney de dátiles y tomate.

TORTAS



VALOR POR PERSONA/PORCIÓN

Torta de novia

Torta de alfajor

Torta de merengón de guanábana

Torta de almojábana

Cheese cake de bocadillo y arequipe

Torta de manzana y pie de manzana

Torta de zanahoria y nueces

Chunkey monkey de banano y nutella

Suspiros rellenos de frutos rojos y crema

PIES VALOR POR PERSONA/ PORCIÓN

Pie de coco

Limón y merengue francés

Pecan y frutos rojos

DESENGUAYABE

VALOR POR PERSONA

Consomé de res al jerez

Caldo de barbacoa de cordero

Caldo de costilla y papa boyacence

Mini perritos

Canasta de fritanga boyacense

Almojabanas

Empanaditas



DOMINGO PARRILLERO

PARRILLADA BOYACENSE

ENTRADA:

Piquete Boyacense (Longaniza, morcilla, costilla de cerdo ahumada, arepas de Suta y guacamole).

FUERTE:

120 grs de cada uno (Punta de anca, bife de chorizo, pechuga de pollo, papas saladas, ensalada casera, ají de huevo, chimichurri ahumado, plátanos asados con melado y cuajada).



PARRILLADA GAUCHA

ENTRADA:

Choripán y arrachera al pan, Chimichurri y salsa criolla, Tortilla de papas y provoletas.

FUERTE:

120grs por cada una (asado de tira, bife de chorizo, bife de vacío, picatas de pollo al limón).

ENSALADA caprese de rúgula y fusilli al pesto, papas criollas en ajo y romero.



MENÚ

MERCADO
MUNICIPAL
Restaurante
. Villa de Leyva .
Desde 2008

ENTRADAS



DEGUSTACIÓN DE ENTRADAS AL PLATO

DEGUSTACIÓN AL PLATO 1

Empanaditas nixtamalizadas de queso.

Guacamole a cuchillo con chips Boyacenses.

Salchichas del mercado. **$35**

DEGUSTACIÓN AL PLATO 2

Tartar de lomo bistro.

Guacamole a cuchillo con chips Boyacenses.

Empanaditas nixtamalizadas de queso. **$35**

DEGUSTACIÓN DE ENTRADAS AL CENTRO DE MESA

OPCIÓN 1

Degustación de chorizos colombianos

Guacamole a chuchillo

Pizzaladier de rúgula y cebollas confitadas

OPCIÓN 2

Ensalada de higos

Degustación de salchichas

Tabla de panes, mantequilla y queso,

OPCIÓN 3

Hongos a la leña

Pizzeta de tomates y mozarellas

Longaniza glaceada y duraznos leyvanos

FUERTES

Barbacoa de pavito: pavo cocido bajo tierra, stroganoff de hongos de Leyva, puré rústico de papa y vegetales al wok.

Barbacoa de costillas de cerdo: Rack de costillas de cerdo en nuestra clásica BBQ de duraznos y semillas de mostaza, papitas municipales y envuelto.

Barbacoa de cordero: Cordero de Motavita braceado bajo tierra, salsa de barbacha, arroz tacu tacu y vegetales al wok.

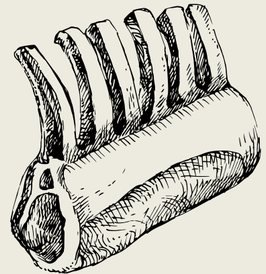
Roast beef de rib eye: Tajadas a término medio de rib eye de LA ESTRELLA, milhojas de papa, vegetales salteados y barnesa.

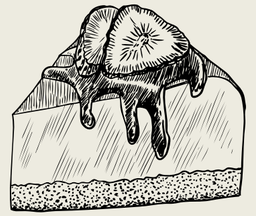
Sobrebarriga prensada: Arroz de mantequilla, jugo de cocción y ensalada cítrica de naranja.

Vegetales al curry: Stir fry de los vegetales reptresentativo del mercado orgánico de Villa de Leyva, estofados en curry, leche de coco y migas de almendra.

Tamal vegan: Masa de papa criolla rellena de vegetales al rescoldo y ceviche de palmitos.

Ensalada de higos: Mix de verdes, higos al vino, remolacha en rescaldo.





POSTRES

MINI POSTRES

Pie de coco, pavlova y pudín.

Pavlova, pudín cheesecake.

Cheesecake y pavlova.

Éclair de chocolate y pavlova.

Pie de coco y pot au chocolate.

MENÚ

La Osteria

VILLA Ð LEYVA

TABERNA · CASUAL ·

MENÚ AL PUESTO



OPCIÓN 1

ENTRADA
Antipasto de alcachofa frita y vegetales

FUERTE
Albóndigas de cordero
Guitarra con pomodoro orgánico
Bowl de verdes

POSTRE
Baklava con helado de Chai



OPCIÓN 2

ENTRADA
Caldo de trucha

FUERTE
Tataki de res con ensalada diosa verde
Papas embarradas
Flor de calabaza en salsa de tomates

POSTRE
Pie de coco con helado de vainilla

MENÚ AL CENTRO DE MESA



1 TIEMPO
Calado de trucha
Tostada de carnita
Hongos leyvanos
Pan

2 TIEMPO
Steak & frites
Cavatelli con pesto
Flor de calabaza

POSTRE
Creme brule
Pie de coco con helado chai



1 TIEMPO
Chicharrón toteado con guacamole
Hongos eringy
Caserola de papas chorreadas
Focaccia tradicional

2 TIEMPO
Sorrentinos
Ossobuco
Bowl de verdes

POSTRE
Buñuelos de cuajada con salsa de chocolate y mermelada
Tiramisú



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE PRECIOS,
SERVICIOS O NUESTRO ALCANCE
PARA LA ATENCIÓN DE TU EVENTO
COMUNÍCATE A 316 8317908