





§

§ | C A T

Para mi la comida es un lenguaje de

(ONEXIÓN



Mi nombre es Steven Orrego López, propietario y chef de Steven Catering. **PARA MÍ LA COMIDA ES UN LENGUAJE DE CONEXION**, por esto quiero que me conozcas a través de mi historia. Comienzo a descubrir mis habilidades como cocinero en reuniones familiares y en mi casa junto a mi madre, quien siempre se destacó por su buena sazón desde que era un niño y me ha ayudado mucho desde su empirismo y gran experiencia.

Por lo que decidí inscribirme en Gastronomía en la Universidad del Área Andina en la que siempre me destaqué por mi agilidad, creatividad e innovación; factores fundamentales en esta profesión. Siempre tuve muy claro que quería construir algo propio, aunque para ello es indispensable alimentarse de personas con conocimiento y cultura culinaria para poder crear un sello propio en base a lo aprendido.

Mi primera experiencia en cocina fue en la práctica universitaria en el Hotel Abadía Plaza, pasando por Barcelona Bar, el restaurante El Gourmet, La Estancia (uno de los restaurantes más importantes de Pereira) donde conocí a Rey, su dueño, un hombre muy sabio y audaz en gastronomía. En toda esta trayectoria fueron dos años de descubrimientos y aprendizajes que me fueron formando poco a poco y direccionando hacia lo que sonaba.

En mi deseo de conocer y aprender más de nuevas culturas tuve la oportunidad de viajar a Medellín para conocer y aprender de dos grandes maestros de la comida japonesa: TomoYuki y Camilo González. Ellos me enseñaron, me compartieron sus técnicas y fueron fuente de inspiración para incursionar en este tipo de cocina fusionando diferentes culturas y comenzar en Pereira un concepto de catering muy cautivador y diferenciador por su excelencia en el servicio y sabor.



Debido a esto nace: STEVEN CATERING, con la idea de convertir la comida en una experiencia. Nuestro servicio de Chef privado permite vivir una experiencia única, personalizada, a tu gusto, en la comodidad de tu casa junto a tu familia o empresa con tus compañeros de trabajo, con el mismo servicio que se encuentra en un restaurante.

Por esto y por nuestro más grande deseo de complacerte, nos enfocamos en la comida fusión, especialmente japonesa, peruana y española, preparada con materia prima de alta calidad. Hoy en día me siento muy orgulloso de lo que he podido aprender y lograr hasta hoy, si bien son muy ciertas las sabias palabras de mi padre:

"TARDE QUE TEMPRANO, LA DISCIPLINA VENCE LA INTELIGENCIA"



Recibe un cordial saludo en nombre de
STEVEN CATERING

Y NUESTROS AGRADECIMIENTOS POR ELEGIRNOS

Queremos compartir contigo nuestro menú y brindar
día a día un mejor producto, crear nuevos sabores,
presentaciones y espacios.



ENTRADAS

CANASTAS DE PATAcón

Rellenas de chorizo Santa Rosano y guacamole.

\$ 8.000

CANASTAS DE PATAcón

Rellenas de ceviche peruano.

\$ 10.000

CAUSITA PERUANA DE POLLO

\$ 12.000

MINI CHORIPAN

\$ 13.000

MINI HAMBURGUESAS ANGUS

\$ 13.000

LANGOSTINO APANADO

En salsa de maracuyá.

\$ 14.000

MAZORQUITAS

Rebosadas en queso y tajín.

\$ 15.000

PERRITO DE CAMARÓN AL AJILLO

\$ 15.000

MINI SÁNDWICH

De pulled pork y cebolla caramelizada.

\$ 16.000

CEVICHE PERUANO

\$ 17.000

CEVICHE DE CHUNCHULLO (ROCANTE)

\$ 20.000

PINCHO DE LANGOSTINOS

Con piña asada.

\$ 20.000

ALBÓNDIGAS

En BBQ coreana y ajonjolí.

\$ 18.000

Menaje: \$ 1.000 por persona.





Bienvenidos a un nuevo estilo

TEPPANYAKI

El teppanyaki es una técnica de comida japonesa que consiste en elaborar todos los alimentos sobre una plancha en presencia del cliente.

Su atractivo radica tanto en la espectacularidad de la cocina, el show de la preparación y el excelente resultado final de los alimentos recién cocinados.

LA PALABRA TEPPANYAKI SE DERIVA DE TEPPAN (鉄板), QUE SIGNIFICA "PLANCHA DE ACERO" Y YAKI (焼き), QUE SIGNIFICA "A LA PARRILA".

INGREDIENTES TÍPICOS



+VEGETALES DIVERSOS

La salsa de soya es utilizada para cocinar los ingredientes.

STEVEN CATERING, respetando las tradiciones explora sabores y su chef cada día depura la técnica para crear todo un ambiente de entretenimiento y delicia al paladar.



TEPPANYAKI

FOOD SHOW

Respecto al show, puedes ver volar cuchillos y saleros, ver llamas de dos metros, cortar una tortilla a toda velocidad, ver como el cocinero encesta un trozo en la boca o en el plato de un comensal, partir un huevo como en un acto circense.

Es una oferta gastronómica que STEVEN CATERING te ofrece para que disfrutes un alimento delicioso, con toda la frescura. El poco tiempo que pasa entre la preparación y el momento de consumirlo permite disfrutarlo con todo su sabor, olor y la temperatura ideal.





EL MENU DE MODA TEPPANYAKI

Una combinación perfecta de ingredientes y sabores.

POLLO FINAS HIERBAS	\$ 38.000
FALAFEL VEGETARIANO	\$ 32.000
SOLOMITO TERIYAKI	\$ 43.000
CLÁSICO	\$ 48.000
(Pollo, finas hierbas y solomito teriyaki.)	
CLÁSICO CON CAMARONES	\$ 53.000
SALMÓN	\$ 45.000
MAR Y TIERRA	\$ 58.000
(Pollo, solomito y langostinos.)	
MAR	\$ 70.000
(Salmón, langostinos y calamar.)	
SUPREMO	\$ 90.000
(Salmón, calamar y colas de langosta.)	

Todos los teppanyaki van acompañados de un arroz llamado YAKIMESHI Y ENSALADA DE VERDURAS YASAI-ITAME.





PAELLA

La palabra paella significa sartén en valenciano y se tomó del francés a finales del siglo XVI.

Segun los expertos este platillo surgió en las zonas rurales de Valencia, por la necesidad de los campesinos y pastores de una comida fácil de preparar y con los ingredientes que tenían a mano en el campo. Siempre la comían por la tarde.

La paella es uno de esos platos que admite prácticamente cualquier ingrediente, cada persona utiliza el que más le gusta y nunca hay una igual a otra.

**NO EXISTE UNA RECETA QUE UNIFIQUE LA GRAN VARIEDAD DE
POSIBILIDADES DE ESTE PLATO**

PAELLA

PAELLA VEGETARIANA

Champinones portobello, brócoli, espárragos, tomate cherry, arvejas, pimentón, zanahorias y peras caramelizadas.

\$32.000

PAELLA DE CARNES

Chorizo español, costillas de cerdo, cordón de cerdo, solomito y pollo.

\$45.000

PAELLA MIXTA

Res, pollo, costilla San Luis, camarón, langostinos y mejillón.

\$53.000

PAELLA MARINERA

Camarón, calamar, langostinos, pescado, pulpo mexicano, mejillón.

\$58.000

PAELLA ESPECIAL

Camarón, calamar, langostinos, cola de langosta, pulpo mexicano y mejillón.

\$90.000





ARROZ (HAUFA)

Es un plato de arroz frito peruano. Una mezcla de cocina peruana y china

(HAUFA DE CARNES)

(Solomito, cerdo, pollo y jamón.)

\$ 48.000

(HAUFA DE MARISCOS)

(Calamar, camarón, langostino, palmito kanikama y mejillón.)

\$ 58.000





HAMBURGUESAS ANGUS

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$35.000

Pan brioche, 200 gr. de carne Angus, queso americano, queso Philadelphia, tocineta premium, cebolla caramelizada y salsa de la casa y papas en casco.

HAMBURGUESA PULLED PORK

\$38.000

Carne certified angus beef, cerdo en cocción lenta, cebolla caramelizada en arándanos, queso americano, salsa de la rue, pepinillos y papas nativas.





SANGRÍA

LITRO SANGRÍA VINO TINTO o
ROSADO

(Manzana verde, fresas y uva isabel.)

\$ 55.000

*Un litro alcanza aproximadamente para 5 personas.





MENÚ INFANTIL

TEPPANYAKI KIDS

(Pollo o solomito, arroz yakimeshi y papitas a la francesa.)
(Solo para servicio de teppanyaki).

\$ 25.000

8 NUGGETS DE POLLO

(Acompañado de papitas a la francesa.)

\$ 20.000

MINI HAMBURGUESA

(Pan, carne de solomito, tocineta y queso americano y papas a la francesa.)

\$ 20.000

ALITAS BBQ

(Acompañadas de papitas a la francesa.)
(Solo para servicio de asado al barril).

\$ 25.000





INFORMACIÓN IMPORTANTE

FORMAS DE PAGO

PAGO 1

\$100.000 Para reservar la fecha a la cuenta de ahorros Bancolombia #723-000033-99 a nombre de ORREGO RAMIREZ SAS Nit 901.627.866.

*Eventos que sobrepasen \$1MM se separan con el 10% del total.

PAGO 2

Se cancela el día del servicio en efectivo.

Los precios del menú no incluyen el impuesto al consumo del 8%. Si requieres facturación electrónica se sumará en el total de la cuenta. Por favor enviar los datos correspondientes de la empresa o persona natural: Razón social, Nit o cedula, Dirección y teléfono.

En caso de cancelar o postergar el evento se debe notificar con diez (10) días de antelación a la fecha, de esta forma se integrará el porcentaje del dinero depositado por el pago N1 en su totalidad.

En el caso de cancelar o aplazar el evento por cualquier motivo dos (2) días antes o el mismo día del servicio no se realizará el retorno del pago N1 debido a que el evento tiene una logística previa.

El servicio de chef en casa tiene un costo adicional de acuerdo al numero de personas atendidas y de acuerdo a la cantidad de servicios contratados.

El servicio de transporte es adicional y varia de acuerdo a la ubicación del evento. En caso de existir peajes se cobran adicional del rubro de transporte.

Se debe confirmar la hora exacta en la que se desea que se esté sirviendo. De acuerdo a este horario se noticara nuestra hora de llegada dependiendo del servicio contratado.



Somos muy cumplidos con nuestros horarios, te pedimos mucha puntualidad. Dado el caso en que el evento se retrase por cualquier motivo y debamos esperar después de la hora acordada se cobrará valor adicional de \$30 mil por hora. Si el evento se retrasa y nuestra agenda no nos permite esperar se inicia el servicio y se deja servido.

El servicio de teppanyaki únicamente se presta en primeros pisos o viviendas con ascensor debido al peso de la plancha de teppanyaki y la seguridad de nuestros colaboradores.

La vajilla, cubiertos y servilletas no se encuentran incluidos. Te podemos recomendar un lugar de alquiler, puedes tener platos de tu preferencia, desechables, biodegradable o te podemos ofrecer el puesto de plato, tenedor y cuchillo biodegradable por \$4 mil por persona.

El número de personas se debe confirmar máximo con dos días de anticipación hasta las 12 pm. No se aceptan cambios por menos personas dentro de este plazo.

No prestamos servicio de mesero. En el caso de requerirlo te podemos recomendar con uno.

En el caso de alergia hacia algún alimento por favor notificarlo.

STEVEN CATERING agradece tu preferencia y pone a tu disposición el talento y experiencia de nuestro quipo de trabajo.

Atentamente:

Mónica Ramírez - Administradora



CONTÁCTANOS

📍 Cra. 8 # 4-55 / Barrio Villavicencio

📞 313-7934056

✉️ steven catering.1@gmail.com

WWW.STEVENCATERING.COM

SÍGUENOS

📷 @steven catering_

📘 <https://www.facebook.com/steven catering pereira/>

 STEVEN
CATERING