



Jodo para sus eventos



Catering  
& Delivery



Eventos  
Corporativos



Degustaciones



Eventos  
Sociales



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



[WWW.BOKANOVA.NET](http://WWW.BOKANOVA.NET)

*Sabores que se funden en tu boca*

J-29558984-0

*Estimado Cliente,*

*En nombre de quienes conformamos **BOKANOVA** delivery & home service, C.A. le damos las gracias por elegimos como su proveedor de confianza a la hora de realizar sus eventos y así poder satisfacer sus necesidades. Adaptándonos siempre a sus gustos y preferencias, destacando nuestra excelencia y exclusividad a la hora de disfrutar y del buen comer...*

*Somos una Empresa altamente capacitada y especializada en materia de programación, logística, organización, gestión y producción de eventos, tenemos la terea y la responsabilidad de ejecutar y desarrollar con pleno éxito, todas las actividades programadas para su evento. Garantizando de esa manera el éxito del mismo.*

*Realizamos eventos a nivel nacional y con una exclusividad única, en la cual cada evento es analizado por un grupo de profesionales para que se ajuste acordemente a las necesidades de la ocasión.*

*A continuación les presentamos un listado completo y detallado de nuestros servicios, para la planificación y elaboración de eventos, la cual contiene más de 70 tipos de abrebocas entre salados y dulces, una variedad de propuestas en platillos ya sean tipo Buffet, Degustación o por Estaciones. Del mismo modo encontrara un listado de utilería la cual le servirá de ayuda a la hora de equipar sus eventos.*

*Es importante el fijar una reunión donde aclararemos sus dudas con respecto a la información suministrada de nuestros servicios.*

*Esperamos nuestras propuestas sean de su total agrado.*

*“Viva la experiencia de la mano con **BOKANOVA** y permítanos sorprenderle. Porque para nosotros, su satisfacción es lo primero.”*

*Para mayor información comunicarse a través de nuestro Correos Electrónicos o por los teléfonos que encontrar a pie de página de este documento.*



Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

WWW.BOKANOVA.NET

Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0



Código.

Abrebocas Salados Tipo A. (fríos / calientes)

1000.

(Cantidad mínima por tipo. 50 Unidades)

- 1001 Doggys (salchichas con hojaldre) salsa cocktail
- 1002 Huevos de Codorniz en Salsa Rosada
- 1003 Bolitas de Carne a la Nápoles
- 1004 Mini Cachapas con Queso de Mano
- 1005 Chicharrón de Pollo
- 1006 Croquetas de Pescado con Salsa Tártara
- 1007 Maracuchitos (plátano maduro con queso)
- 1008 Mini Lumpias con Salsa Agridulce
- 1009 Mini Pizzas
- 1010 Ojo de Buey
- 1011 Pastelitos de Carne ó Queso
- 1012 Tartaletas de Espinacas
- 1013 Tartaletas de Cebolla
- 1014 Tartaleta de queso
- 1015 Tartaleta de champiñón
- 1016 Tartaleta de maíz
- 1017 Tortillas Española
- 1018 Tallo de celery y zanahoria con roquefort
- 1019 Champiñones al ajillo
- 1020 Mini hojaldre relleno de anchoas

- 1021 Mini hojaldre relleno de jamón
- 1022 Mini hojaldre relleno de queso
- 1023 Mini hojaldre relleno de carne
- 1024 Mini hojaldre relleno de pollo
- 1025 Croquetas varias pollo
- 1026 Croqueta de jamón y queso
- 1027 Croqueta de atún
- 1028 Mini empanada chilena
- 1029 Mini empanada gallega
- 1030 Nugget de pollo
- 1031 Mini brochetas de carne
- 1032 Mini brochetas de pollo
- 1033 Mini brochetas mixtas (carne y pollo)
- 1034 Pollo rebosado con salsa agridulce
- 1035 Canapé de queso crema y mermelada de pimentón
- 1036 Canapé de queso crema con tocineta
- 1037 Canapé de queso, cebolla y tocineta
- 1038 Canapé de carpaccio de lomito
- 1039 Tequeños de queso churuguara con BBQ de dulce de lechosa

Código

Abrebocas Salados Tipo B. (fríos / calientes)

2000.

(Cantidad mínima por tipo. 50 Unidades)

- 2001 Wanton relleno de cerdo
- 2002 Wanton relleno de vegetales
- 2003 Wanton relleno de cerdo y camarones
- 2004 Wanton relleno de camarones
- 2005 Esferitas crujiente de queso de cabra con reducción de guayaba/Fresa o mora
- 2006 Esferitas de carne rellenas de queso azul rociada con reducción de oporto
- 2007 Envueltos de hojaldre rellenos de tomate seco con orégano y queso cabra
- 2008 Envueltos de hojaldre rellenos de champiñones al ajillo con almendras tostadas
- 2009 Envueltos de hojaldre rellenos de salpicón de mariscos con alioli de hierbas
- 2010 Envueltos de hojaldre de capressa con pesto de albahaca
- 2011 Rollitos primavera rellenos de camarones y bambú con salsa agridulce de palma y malhojillo
- 2027 Brochetas de pollo oriental
- 2028 Dados de lomito en costra de ajo, orégano y menta molidos con salsa de roquefort
- 2029 Dados de pollo cubiertos de jamón serrano
- 2030 Tapas de queso de cabra en cenizas, jamón serrano, eneldo y reducción de vino tinto
- 2031 Tapa de lomito con reducción de Oporto y queso tentación
- 2032 Mini filet migñon con reducción de balsámico
- 2033 Mini patacones de pollo
- 2034 Mini reina pepiada tradicional
- 2035 Mini polvorosas de pollo
- 2036 Mini pastelitos de hojaldre relleno de queso de cabra y pesto
- 2037 Mini pastelitos de hojaldre relleno de champiñones y queso

AV. LA ASUNCION C/C AV. ANDRES ELOY BLANCO, CC. LA ASUNCION, NIVEL PB, LOCAL 14, SECTOR SANTA CECILIA.

ZONA POSTAL 2001. VALENCIA. EDO. CARABOBO.

+58.241.821.2076 / +58.241.826.9855 / +58.241.617.4343

INFO@BOKANOVA.NET / VENTAS@BOKANOVA.NET

BOKANOVA DELIVERY & HOME SERVICE, C.A. J29558984-0



# Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

2012	Croquetas de papas rellenas de provolone y pesto	2038	Tequeños de hojaldre rellenos de queso tipo paisa y acompañados de BBQ de guayaba
2013	Queso telita envuelto en plátano con reducción de papelón.	2039	Croquetas de risotto al azafrán, queso tentación y tomillo.
2014	Tortillas de papas con cebollas caramelizadas sobre crujiente de papa	2040	Atún sellado en ajonjolí, sobre una cama de algas y wasabi
2015	Tartaletas de cebollas y queso	2041	Langostinos empanizados en coco acompañado de salsa diablo
2016	Tartaletas de champiñones y queso	2042	Langostinos con tocineta en camisa de masa wanton
2017	Tartaletas de maíz y queso	2043	Canapé de Mouse de salmón con reducción de oporto
2018	Tartaletas de espinacas, jamón serrano y queso	2044	Rollitos de Salmón ahumado con queso crema y cebollín
2019	Dedos de pollo empanados con tostones con salsa BBQ	2045	Pulpo a la gallega
2020	Dedos de mozzarella con salsa de tomate y jalapeño	2046	Montaditos de mariscos
2021	Dedos de yuca y crema de cilantro	2047	Crujiente de parmesano coronado de queso de cabra con mermelada de ají dulce y polvo de menta
2022	Ceviche de curvina con huevas de truchas	2048	Casabitos con ensalada de cangrejo y camarón
2023	Ceviche de mero con leche de tigre tropical y crocante de yuca	2049	Shot de bísquet con langostinos con camarones en mantequilla de albahaca
2024	Ensalada cesar en canapé con crujiente de bacón	2050	Tartar de salmón sobre casabito
2025	Cilindro de papas crujiente con chorizo y alioli	2051	Bocado de Sushi en desconstrucción.
2026	Brochetas de capressa con reducción de balsámico	2052	Reina pepiada en desconstrucción

### Nota importante.

Le recordamos que es de suma importancia leer las condiciones de la empresa las cuales les damos unas sugerencias a la hora de elegir la cantidad de abrebocas dependiendo del tipo de evento. Las mismas se encuentran al final del documento.

#### Código. Abrebocas Dulces Tipo A. (fríos / calientes)

4001	• Mini brownies	4006	• Galletas de doble chocolate chip
4002	• Alfajores	4007	• Galletas de vainilla
4003	• Polvorosas	4008	• Mini suspiros
4004	• Profiterol de chocolate.	4009	• Papitas de leche y clavito
4005	• Profiterol de mocaccino	4010	• Papitas de chocolate y canela

#### Código. Abrebocas Dulces Tipo B. (fríos / calientes)

5001	• Mini pie de limón	5008	• Mini torta de fresa y crema diplomática
5002	• Mini tiramisú con brownie	5009	• Mini marquesa de chocolate y almendras
5003	• Mini tocinillo del cielo	5010	• Mini quesillo de parchita.
5004	• Profiterol de chocolate y nutella	5011	• Mini cheesecake de cocosete.
5005	• Mini pastelitos de hojaldre relleno de manzana caramelizada y ciruelas pasas	5012	• Tartaleta de crema pastelera y fresas
5006	• Tequeños de hojaldre rellenos de chocolate y nutella	5013	• Tartaleta de crema pastelera y melocotón
5007	• Tartaleta de mouse de queso de cabra y salsa de parchita	5014	• Profiteroles variados.

AV. LA ASUNCION C/C AV. ANDRES ELOY BLANCO, CC. LA ASUNCION, NIVEL PB, LOCAL 14, SECTOR SANTA CECILIA.

ZONA POSTAL 2001. VALENCIA. EDO. CARABOBO.

+58.241.821.2076 / +58.241.826.9855 / +58.241.617.4343

INFO@BOKANOVA.NET / VENTAS@BOKANOVA.NET

BOKANOVA DELIVERY & HOME SERVICE, C.A. J295589840



# Jodo para sus eventos



Catering & Delivery



Eventos Corporativos



Degustaciones



Eventos Sociales



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

### Nota importante.

Le recordamos que es de suma importancia leer las condiciones de la empresa las cuales les damos unas sugerencias a la hora de elegir la cantidad de abrebocas dependiendo del tipo de evento. Las mismas se encuentran al final del documento.

#### Código.

#### Menú Tipo Buffet.

##### 6000.

##### Platos de Entrada.

- |      |                                 |      |   |
|------|---------------------------------|------|---|
| 6001 | • Bísquet de langostinos        | 6007 | • Crema de vegetales rostizados.                                    |
| 6002 | • Crema de auyama               | 6008 | • Crema de champiñones.   |
| 6003 | • Crema de vegetales rostizados | 6009 | • Consomé de verduras y cilantro                                    |
| 6004 | • Chupe de camarones            | 6010 | • Chupe de pollo.   |
| 6005 | • Crema de papa                 | 6011 | • sopa de berro con vegetales                                       |
| 6006 | • Crema de alcachofas           | 6012 | • Crema de tomates rostizados al orégano con salsa de queso cremoso |

#### Código.

#### Menú Tipo Buffet.

##### 7000.

##### Platos Principales

- |      |   |
|------|---|
| 7001 | • Lomito en salsa de champiñones con puré de papas rustico y ajo confitado, Ensalada cesar  |
| 7002 | • Dorado en reducción de vino blanco, limón y alcaparras<br>Con arroz español, Mezclum de lechuga y melocotón con vinagreta de cítricos   |
| 7003 | • Rigattoni al vodka, Ensalada de couscous y pesto con tomate seco.   |
| 7004 | • Pollo al cebollín con arroz oriental, Ensalada texmex con aderezo de cilantro   |
| 7005 | • Pollo oriental y arroz silvestre, Ensalada primavera con aderezo de yogurt  |
| 7006 | • Tríó de pastas rellenas, con tres tipos de salsas, Ensalada mediterránea, con fresas, almendras tostadas y vinagreta de mandarina.  |
| 7007 | • Filet de pescado en salsa de alcaparra y limón acompañado de papas rostizadas con hierbas y mantequilla, Ensalada de lechuga, palmito y tomate en vinagreta de cítricos.                    |
| 7008 | • Lomito de cerdo en salsa de papelón con limón acompañado de un arroz al perfume del cilantro, Ensalada de ají dulce   |
| 7009 | • Pollo márzala y champiñones acompañado de un puré espumado de papas con ajo confitado, Ensalada mixta con aderezo de miel y mostaza.  |
| 7010 | • Asado negro acompañado de arroz blanco y plátanos dulces al aroma de la guayabita, Ensalada de tomate, cebolla y lechuga romana   |
| 7011 | • pollo en salsa de mostaza con arroz pilaf de vegetales, Ensalada de papas y cebollín  |
| 7012 | • Pesca del día al vodka con hinojo y camarones acompañado de papas al ajillo, Ensalada de peras estofadas a la canela, tomates, lechugas varias, celery, zanahoria con aderezo de queso azul |



# Jodo para sus eventos



Catering & Delivery



Eventos Corporativos



Degustaciones



Eventos Sociales



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



WWW.BOKANOVA.NET

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

### Código.

### Menú Tipo Buffet.

8000.

#### Platos Postres

8001	• Tocinillo del cielo con fresas con crema.	8007	• Tiramisú
8002	• Fondue de chocolate con dulces y frutas	8008	• Bienmesabe
8003	• Tiramisú de brownie	8009	• Quesillo de parchita.
8004	• Marquesa de chocolate con almendras tostadas	8010	• Torta de chocolate y canela.
8005	• Torta de queso de cocose	8011	• torta de zanahoria con crema inglesa y fresas
8006	• Tartaleta de mouse de queso de cabra con coulis de parchita	8012	• Pie de limón con suave crema a la vainilla

### Código.

### Menú Para Niños

9000.

#### Servicio Plateado

9001	• Pollo a la plancha en salsa de cheedar con puré de papas y ensalada cesar
9002	• Nugguets de pollo con BBQ, ensalada coleslaw y papas fritas
9003	• Macarrones con queso, y ensalada cesar
9004	• Cheesburger con papas fritas y ensalada
9005	• Dedos de pescado con salsa tártara, puré de papas y ensalada
9006	• Pasticho 4 quesos, con ensalada y tajada
9007	• Albóndigas de carne en salsa de tomate, pasta y ensalada
9008	• Lomito strogonf con arroz blanco y ensalada

### Código.

### Menú Navideño

1100.



1101	• Hallaca, pan de jamón, ensalada de gallina y jamón planchado con salsa de piña.
1102	• Hallaca, pan de jamón, ensalada de gallina y asado negro.
1103	• Hallaca, pan de jamón, ensalada de gallina y Pavo.
1104	• Hallaca, pan de jamón, ensalada de gallina y Pernoil.

### Código.

### Estaciones

1200.

1201	<b>Estación Árabe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kibbe frito, horneado y crudo, tabule, falafel, tabaquitos rellenos en hojas de parra, crema de garbanzo, berenjenas asadas y pimentón rostizado, pan pita (Pan Árabe) frito y natural, vegetales encurtidos y laven (Crema de yogurt y aceite de oliva).</li> </ul>
1202	<b>Estación de Shawarma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiras de jugoso pollo, lechuga y tomate fresco, falafel, todo envuelto en un pan pita y acompañado de crema de garbanzos, berenjena asada y pimentón rostizado.</li> </ul>
1203	<b>Estación de Pasta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta corta tipo penne, salteadas al momento acompañada de la salsa de su elección y coronada con queso</li> </ul>



*Jodo para sus eventos*



Catering  
& Delivery



Eventos  
Corporativos



Degustaciones



Eventos  
Sociales



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



**WWW.BOKANOVA.NET**

*Sabores que se funden en tu boca*

J-29558984-0

parmesano. **Tipos de salsa:** Pesto, Nápoles y carbonada.

- 1204 **Estación de Arepas Asadas (1 arepa grande por persona)**
- Preparadas al momento y servidas a la vista con una variedad de rellenos tales como, reina pepiada, carne desmechada, pollo desmechado, queso amarillo, queso blanco rallado, queso de mano, jamón, chicharronada, y acompañada de una buena gama de salsas.
- 1205 **Estación de Empanadas (2 arepa grande por persona)**
- Preparadas al momento y servidas a la vista con una variedad de rellenos tales como, carne desmechada, pollo desmechado, queso amarillo y jamón, chicharronada, y cazón acompañada de una buena gama de salsas.
- 1206 **Estación de Brochetas al Grill**
- Brochetas a la Brasa de Solomo y Ave acompañadas de cuartos de papa rustica al ajillo con ensalada rallada  
Adicional de Brocheta del Mar: 15,00 Bs.
- 1207 **Estación Venezolana**
- Ensalada de gallina, asado negro, pastel de chucho margariteño, pastel de polvorosa de pollo, arroz al perfume del cilantro y plátanos horneados a la guayabita y canela.
- 1208 **Estación Mexicana**
- Tortillas de maíz, nachos, pico de gallo, crema agria, queso cheddar, crema de frijoles rojos y chipotle, chili con carne, jalapeños, pollo desmechado con vegetales salteados, lechuga, crema de cilantro y guacamole.
- 1209 **Estación Japonesa (Sushi)**
- La siguiente consta de una variedad de sushi tales como: Roll dinamita, roll Alaska, roll temaki, roll tiger entre otros, servidos en barcos decorativos todo acompañado de sus salsas tradicionales.
- 1210 **Estación de Ensaladas**
- La siguiente consta de cuatro (4) tipos de ensaladas a elegir entre las propuestas de menú antes mencionadas (Menú Buffet y Menú degustación).
- 1211 **Estación Española**
- Aceitunas aliñadas, cocido madrileño, ensaladas de berros y coliflor, espinacas a la catalana, tortilla de papas y cebolla, arroz a la valenciana.
- 1212 **Estación Italiana**
- Risotto de setas, lasaña boloñesa, pollo con pimentones, ensalada capressa, ensalada de alcachofas y piñones.
- 1213 **Estación del Mar**
- Ceviche de mero en leche de tigre tropical, vuelve a la vida con ajicero de coco, pulpo a la vinagreta, salmón ahumado y sus acompañantes (alcaparras baby, huevos pochados en trozos, cebollas con salsa de mostaza y miel) y shoter de fosforera.
- 1214 **Estación de Crepes**
- Servidas al momento y a la vista con los rellenos de su elección.  
**Rellenos:** Crema de Champiñones, Crema de Maíz con queso, ricotta con espinacas, pollo y mariscos.



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



*Jodo para sus eventos*

Catering  
& Delivery

Eventos  
Corporativos

Degustaciones

Eventos  
Sociales

**WWW.BOKANOVA.NET**

*Sabores que se funden en tu boca*

J-29558984-0

1215 **Estación de Sopas y Cremas**

- La siguiente consta de cuatro (4) tipos de sopas y cremas a elegir entre las propuestas de menú antes mencionadas (Menú Buffet y Menú degustación).

1216 **Estación de Cachapas**

- Preparadas al momento y servidas a la vista con queso de mano y mantequilla y acompañada de cochico frito.

1217 **Estación Oriental**

- Costillas agri dulces, carne salteada con vegetales, Shop suey, Arroz frito, lumpias, salsa agri dulce.

1218 **Estación Colombiana**

- Ajiaco (sopa), frijoles rojos, arroz blanco, carne molida seca, chorizo, chicharrón, aguacate en crema, tajadas, arepa de maíz, salsa tártara, huevos.

1219 **Estación Americana.**

- Crema de almejas (clam showder), granos ahumados con maple sirope, papas rostizadas, pechuga de pollo con chutney de piña, lomo de cerdo en salsa BBQ, arroz silvestre, crema agria, maíz entero con mantequilla y hierbas.

*Código.*

*Servicios Adicionales*

1301 **Tablas de quesos y fiambres.**

- Descripción.  
Quesos maduros nacionales importados variados, combinados con fiambres surtidos colocados en tablas finamente decoradas, cremas y mouse variados para untar, panes variados y decorativos, frutas variadas y aceitunas negras y verdes. Montada y decorada sobre unas tablas de madera y distribuidas por las mesas de los invitados

1302 **Mesa de quesos y fiambres.**

- Descripción.  
Quesos maduros nacionales importados variados, combinados con fiambres surtidos colocados en tablas finamente decoradas, cremas y mouse variados para untar, panes variados y decorativos, frutas variadas y aceitunas negras y verdes.  
Todo esto montado y muy bien decorado en una estación con su mesa y con la utilería necesaria para el mismo

1303 **Mesa de Dulces Tentaciones.**

- Descripción.  
Variedad de Abrebocas dulces tales como
  - Mini pie de limón
  - Mini tiramisú con brownie
  - Mini tocinillo del cielo
  - Tartaleta de mouse de queso de cabra y salsa de parchita
  - Mini marquesa de chocolate y almendras
  - Mini cheesecake de cocose.

1304 **Servicio de Café.**

Incluye vajilla, café negro o con leche y/o Te.

1305 • **Servicio de Paella**

1306 • **Servicio de Chupe Tradicional de pollo**

1307 • **Servicio de Chupe de Mariscos**

AV. LA ASUNCION C/C AV. ANDRES ELOY BLANCO, CC. LA ASUNCION, NIVEL PB, LOCAL 14, SECTOR SANTA CECILIA.  
ZONA POSTAL 2001. VALENCIA. EDO. CARABOBO.  
+58.241.821.2076 / +58.241.826.9855 / +58.241.617.4343  
INFO@BOKANOVA.NET / VENTAS@BOKANOVA.NET  
BOKANOVA DELIVERY & HOME SERVICE, C.A. J295589840



Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

WWW.BOKANOVA.NET

Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

1308

• Servicio de Chupe Bokanova

Descripción

Nuestro tradicional Chupe de Pollo acompañado de 3 mini Arepitas asadas.

Cada Arepita asada viene con rellenos diferentes

Código.

Servicio de Degustacion (Servicio Plateado de Entrada, Principal y Postre)

- 1401 **Entrada** - Ensalada de mezclum con vinagreta de cítricos crotones de queso tentación crocante de queso gouda y reducción de balsámico.
- 1402 **Entrada** - Consomé de camarones con espuma aromatizada de salvia y langostinos en tempura.
- 1403 **Entrada** - Salmon en tempura con mousse de aguacate
- 1404 **Entrada** - Papa con crema de queso, cebollín, shallotes y caviar sobre rugula fresca
- 1405 **Entrada** - Crema de auyama con tartar de salmón y huevas de pescado
- 1406 **Entrada** - Langostino sobre puré de ocumo y ajo confitado en un espejo de bisque de camarones y vodka.
- 1407 **Entrada** - Pasta rellena de ricotta con peras confitadas en salsa de queso azul y tentación coronada con reducción de balsámico y mora.
- 1408 **Entrada** - Ensalada de cuoscus al pesto y tomate secos
- 1409 **Entrada** - Ensalada de cangrejo con mayonesa de wasaby y jengibre sobre cama de lechugas frescas
- 1410 **Entrada** - Ensalada Thai( lechosa verde, tomate y maní con aderezo oriental)
- 1411 **Entrada** - Ensalada de papas con cebollín
- 1412 **Entrada** - Tratar de salmón con crema vichissoise y aceite de albahaca
- 1413 **Entrada** - Patacones coronados con salteado de pollo, crujiente de zanahoria y salsa cocktail
- 1414 **Entrada** - Fiocci en concome de seta al aroma de tomillo y queso parmesano
- 1415 **Entrada** - Ensalada miel mostaza (lechuga romana, cebolla morada, tomates cherry, peras fresca, radiquio y queso manchego).
- 1416 **Entrada** - Ensalada de uvas, peras, almendras, lechugas con aderezo de queso azul y crujiente de queso
- 1417 **Entrada** - Fiocci de peras con reducción de balsámico, salsa de queso tentación y azul, finalizado con frutos rojos
- 1418 **Entrada** - Ensalada de mango y pollo al curry con aderezo de yogurt y menta
- 1419 **Entrada** - Copa de ceviche con mango verde y galleta de tostón
- 1420 **Entrada** - Ensalada de tabule sobre frescas lechugas y aderezo de garbanzo y ajonjolí
- 1421 **Entrada** - Ensalada de palmito, aguacate, tomates secos, pistacho, vainitas con aderezo de aceite de ajonjolí y jengibre
- 1422 **Entrada** - Ensalada de plátano dulce rostizado con queso telita, en mezclum de lechugas, tomate y aderezo de papelón con limón
- 1423 **Entrada** - Cestas de wanton rellena de cangrejo y champiñones salsa agridulce
- 1424 **Entrada** - Chupe de Camarones
- 1425 **Entrada** - Crema de tomates rostizados al romero con quenel de queso de cabra
- 1426 **Principales** - Lomito trifulata y aceite de trufa con suave puré de papas y ajo confitado gratinado con queso.
- 1427 **Principales** - Risotto negro y langostino.
- 1428 **Principales** - Risotto de queso de cabra y vieiras sobre lajas de tomate en vinagreta de mandarina y eneldo
- 1429 **Principales** - Risotto fruto di mare
- 1430 **Principales** - Fettucini fresco en salsa de champiñones, tomate seco queso búfala y albahaca.
- 1431 **Principales** - Rigattoni al vodka y langostinos
- 1432 **Principales** - Dorado con una reducción de vino blanco y limón sobre una cama de palmito, espárragos, tomate seco y vinagreta de ajonjolí.
- 1433 **Principales** - Pargo en salsa suave de jengibre y tomate con papas gratinadas.
- 1434 **Principales** - Pollo relleno de espinaca, tomate seco, piñones y queso ricotta con salsa de 5 especies y papas rellenas con crema y prosciutto.
- 1435 **Principales** - Pato en coulis de mora y manzanas confitadas en caramelo con brócoli salteado.
- 1436 **Principales** - Costillas de cordero en salsa de menta sobre puré rustico de papas y crocante dulce de zanahoria



Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

WWW.BOKANOVA.NET

Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

- 1437 **Principales** - Lomito en salsa de chocolate blanco y baileys acompañados de mezclum de lechugas frescas con almendras tostadas y crujiente de ajoporro
- 1438 **Principales** - Lomito de cerdo en salsa de guayaba acompañado con milhojas de papa y queso blanco
- 1439 **Principales** - Tilapia en salsa fresca de champiñones y tomate sobre risotto de pimentones rostizados
- 1440 **Principales** - Lomito en salsa de fresas sobre puré de papas y espinaca frescas en aroma de ajo confitado
- 1441 **Principales** - Lomito en salsa tournedó sobre risotto de tomate confitado y albahaca
- 1442 **Principales** - Dorado en salsa suave de jengibre y tomate con papas gratinadas
- 1443 **Principales** - Pollo al cebollín con camarones sobre un arroz silvestre
- 1444 **Principales** - Lomo de cerdo con reducción de papelón con limón sobre puré de ocumo y crocante de yuca y ensalada de ajidulce
- 1445 **Principales** - Pollo en salsa de cerveza al aroma de orégano sobre papas lionesas
- 1446 **Principales** - Pollo en salsa verde con puré de papas
- 1447 **Principales** - Pollo en salsa de tomates rostizados y albahaca acompañado de pasta penne al burro
- 1448 **Principales** - Lomito en salsa de pimientos rojos rostizados y topping de queso crema suave puré de papas y cebollín
- 1449 **Principales** - Pescado al coco y albahaca acompañado de un arroz al cilantro
- 1450 **Principales** - Pescado al limón y jengibre acompañado con puré de plátano
- 1451 **Principales** - Asado en salsa blanca con jamón y queso acompañado de un panaché de verduras salteadas y pasta
- 1452 **Principales** - Pollo al curry verde y azafrán con arroz pilaf de vegetales
- 1453 **Principales** - Salteado de buey al agridulce con nudos y maíz baby
- 1454 **Principales** - Envoltini de carne con mozzarella, espinaca y tocineta en salsa de queso cabra y hierbas acompañado de papas rostí
- 1455 **Principales** - Ossobuco en salsa española sobre risotto de azafrán
- 1456 **Postres** - Fondue de chocolate
- 1457 **Postres** - Tartaleta con mousse de queso de cabra y reducción de parchita sobre un coulis de fresa.
- 1458 **Postres** - Suflé de chocolate relleno de chocolate blanco en una crema inglesa y tuile de azúcar.
- 1459 **Postres** - Tartaleta con crema de limón y crema de vainilla.
- 1460 **Postres** - Trufa helada de chocolate con sorbete de naranja y ralladura de limón.
- 1461 **Postres** - Torta de queso con ricotta guayaba con tuile de limón
- 1462 **Postres** - Tiramisú con trufa de chocolate y espuma de café
- 1463 **Postres** - 3 leches con gelatina de naranja y fresas maceradas en champagne
- 1464 **Postres** - Tocinillo del cielo con corona de fresas y crema
- 1465 **Postres** - Torta de queso de cocose con crema chantilly poche crema Salsa de chocolate
- 1467 **Postres** - Hojaldre de pie de manzana con crema inglesa de vainilla
- 1468 **Postres** - Arroz con coco caramelizado con pina a la plancha
- 1469 **Postres** - Tres leches al baileys con crema chantilly de mandarina sobre suave salsa de nutella
- 1470 **Postres** - Peras al vino tinto y canela con helado de mantecado
- 1471 **Postres** - Brownie con sopa de chocolate blanco y guayabita
- 1472 **Postres** - Quesiquesillo de parchita con espuma de fresas
- 1473 **Postres** - Postre tres en uno(torta de zanahoria, coulis de remolacha y espuma de naranja)

**El costo de cualquier combinación de una entrada, principal y postre es de Bs.00, 00 por persona. Incluye las vajillas y cubertería necesarias y apropiadas para degustar los platillos elegidos.**

AV. LA ASUNCION C/C AV. ANDRES ELOY BLANCO, CC. LA ASUNCION, NIVEL PB, LOCAL 14, SECTOR SANTA CECILIA.  
ZONA POSTAL 2001. VALENCIA. EDO. CARABOBO.  
+58.241.821.2076 / +58.241.826.9855 / +58.241.617.4343  
INFO@BOKANOVA.NET / VENTAS@BOKANOVA.NET  
BOKANOVA DELIVERY & HOME SERVICE, C.A. J295589840



# Jodo para sus eventos



Catering & Delivery



Eventos Corporativos



Degustaciones



Eventos Sociales



facebook.com/bokanovadhs  
twitter.com/bokanovadhs  
flickr.com/photos/bokanova



**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

Código.

1500.

1501

### Desayuno

#### Opciones

- Pastelito de hojaldre relleno de
  - jamón y queso amarillo
  - Queso crema y jamon
  - Pollo
  - Jamon
  - Queso
  - Ricotta y espinacas
- croissant relleno de
  - lechuga, rodajas de tomate, jamón y queso amarillo
  - queso crema
  - Queso crema y jamon de pavo
  - Ricotta y espinacas
  - Queso paisa y jamon de pavo
- Club house.
- Mini pizza de jamón y queso
- Tortilla de papas con tostada de pan y mermelada.
- Sándwich de Salchichón con queso amarillo, alfalfa, lechuga, tomate y salsa coctail.
- Cachito de jamón ahumado con queso amarillo

#### Todos acompañados de

Café con leche y sin leche.  
Jugo de natural

1502

### Almuerzo

#### Proteicos

- Pollo a la plancha
- Churrasco de pollo
- Bistec de solomo
- Asado negro
- Pollo al cebollín
- Chuleta ahumada
- Merluza
- Milanesa a la parmesana
- Búfalo Wins con aderezo BBQ
- Cordón blue de pollo
- Milanesa de res con ali oli de hierbas

#### Carbohidrato

- Arroz Blanco
- Arroz con vegetales
- Pure de papas
- Papas al graten
- Papas fritas
- Vegetales al graten
- Berenjenas a la parmesana
- Dedos de yuca
- Tajadas
- Pastel de platano
- Platanos dulces
- Arepitas
- Vegetales Salteados

#### Ensalada

- Rallada con aderezo colelow
- Cesar tradicional
- Papas y cebollin
- Remolacha
- Gallina
- Mixta
- Criolla
- Texmex

#### Todos acompañados de

Café con leche y sin leche.  
Jugo de natural o Refresco en lata



# Jodo para sus eventos



Catering & Delivery



Eventos Corporativos



Degustaciones



Eventos Sociales



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0



1503 **Cenas**

### Opciones

- Pastelito de hojaldre relleno de
  - jamón y queso amarillo
  - Queso crema y jamon
  - Pollo
  - Jamon
  - Queso
  - Ricotta y espinacas
- croissant relleno de
  - lechuga, rodajas de tomate, jamón y queso amarillo
  - queso crema
  - Queso crema y jamon de pavo
  - Ricotta y espinacas
  - Queso paisa y jamon de pavo
- Club house.
- Mini pizza de jamón y queso
- Tortilla de papas con tostada de pan y mermelada.
- Sándwich de Salchichón con queso amarillo, alfalfa, lechuga, tomate y salsa coctail.
- Cachito de jamón ahumado con queso amarillo

### Todos acompañados de

Café con leche y sin leche.  
Jugo de natural

1519 **Coffe Breake**

### Opciones

- Ponqué de chocolate y canela
- Galletas surtidas de vainilla y chocolate chips
- Mini Pastelitos de Hojaldre relleno de queso
- Bomba rellena de crema de chocolate y nutella
- Bomba rellena de crema pastelera de vainilla
- Bomba rellena de arequipe
- Mini palmeritas
- Mini polvorosas

### Todos acompañados de

Café con leche y sin leche. / Te  
Agua mineral.  
Jugo natural

### Opciones de jugos.

- Melón, Patilla, Mango, Fresa, Parchita, Mora, Guayaba, Naranja, Piña, Lechosa, Limonada y Pera

### Nota Importante.

- Toda la utilería necesaria para realizar dicho Delivery es desechable para mayor comodidad del comensal. (vasos para jugos / vasos para café/ pitillos para café y jugos / azúcar en bolsita individual/contenedor de comida/ cubertería/ otros).
- Si el cliente desea que el Delivery sea servido por nuestro personal deberá adicionarle el costo del Servicio de Mesonero el cual dependerá de la cantidad de personas.



# Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

### Código

### Materiales, Utilería y Equipos de Festejo.

1600

1601

1602

1603

1604

1605

1606

1607

1608

1609

1610

1611

1612

1613

1614

1615

1616

1617

1618

1619

1620

1621

1622

1623

1624

1625

1626

1627

1628

1629

- Mesa redonda con mantel
- Mesa redonda con mantel fino
- Mesa cuadrada con tope de madera
- Mesa cuadrada con tope acrilico
- Mesa cuadrada con tope de vidrio
- Mesa de vidrio con tope de espejo
- Mesa alta tipo Bar
- Mesón vestido.
- Mesón para servicio de cocina y sala
- Paraban de Servicio
- Sillas parís s/ vestir
- Sillas parís vestidas
- Sillas tiffanys Plateada
- Sillas tiffanys Dorada
- Sillas tiffanys Blanca
- Sillas tiffanys Negras
- Sillas tiffanys de Madera envejecida
- Sillas tiffanys de plástico transparente
- Poltronas (no reclinable)
- Sillas altas tipo bar
- Juego de manteles redondos y tapete normal
- Juego de manteles redondos y tapete fino
- Mantel redondo fino
- Tapete normal
- Tapete fino
- Lazos o bandana para sillas
- Mantel para mesón
- Ceniceros
- Jarras de acero inoxidable / Acrilicas

1630

1631

1632

1633

1634

1635

1636

1637

1638

1639

1640

1641

1642

1643

1644

1645

1646

1647

1648

1649

1650

1651

1652

1653

1654

1655

1656

1657

1658

- Copas de agua.
- Copas para vino blanco
- Copas para vino tinto
- Copa tipo flauta
- Vasos tipo whisky
- Vasos para cocteles
- Plato cuadrado llano, color blanco
- Plato cuadrado hondo, color blanco
- Plato cuadrado para postre, color blanco
- Taza para café.
- Tenedor estándar de mesa
- Cuchillo estándar de mesa
- Cuchillo tipo cierra para carnes.
- Cuchillo para pescado
- Cuchara estándar para sopa
- Cuchara para postre
- Hielera con pinza
- Vinera acrílica
- Cava grande
- Bandeja para servicio mesonero / Abrebocas
- Chafandisch rectangulares
- Chafandisch redondo para sopa (eléctrico)
- Pares de trinchas para chafandisch
- Tobos para aseo
- Servicio de desechable o consumibles (servilletas de papel, vasos plásticos, platos plásticos, pitillos, entre otros) **(cada 30 personas)**
- Kit de mantenimiento
- Servilletas de tela
- Equipo de cocina y útiles varios
- Carro Hotelero para servicio de sala



# Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



Catering & Delivery

Eventos Corporativos

Degustaciones

Eventos Sociales

**WWW.BOKANOVA.NET**

## Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

### Código

### Bebidas no Alcohólicas / Consumibles.

1700.

(por su seguridad y la nuestra únicamente trabajamos con las bebidas que a continuación se nombran y en las presentaciones que se describen)

- 1701 • Agua Mineral en botella plástica. 250ml
- 1702 • Soda en lata. 250ml
- 1703 • Refresco surtido en lata. 250ml.
- 1704 • Bolsa de hielo grande.
- 1705 • Botello De Agua Potable
- 1707 • Cocteles sin Alcohol

### Código

### Recursos Humanos

1800.

- 1801 • Anfitriona (6 Horas)
- 1802 • Mesonero (6 Horas)
- 1803 • Barman (6 Horas)
- 1804 • Ayudante de mesonero / Ayudante de Barman (6Hrs)
- 1805 • Capitán de mesonero o jefe de Sala (6 Horas)
- 1806 • Wedding planner (planificador) / Coordinador de evento (6 Horas)
- 1807 • Chef / cocinero (incluye equipos y materiales necesarios para el área.) (6 Horas)
- 1808 • Ayudante de cocina (6 Horas)
- 1809 • Mantenimiento / Stewart (6 Horas)
- 1810 • Seguridad no Armado (6 Horas)
- 1811 • Personal de Montaje y desmontaje de Mat y Equipos **(Obligatorio)**
- 1812 • Horas extra de nuestro personal de servicio.

### Código

### OTROS SERVICIOS.

1900.

- 1901 • Transporte de materiales útiles y servicio. (Diurno / Nocturno) **(montaje y desmontaje)**
- 1902 • Decoración de ambientes
- 1903 • Invitaciones digitales o impresas
- 1904 • Trámites legales
- 1905 • Sonido e iluminación profesional
- 1906 • Grupos musicales
- 1907 • Show especiales
- 1908 • Automóviles antiguos o carrozas
- 1909 • Arreglos florales

- 1910 • Fotografía y video
- 1911 • Asesorías personalizadas a los novios
- 1912 • Toldos con / sin aire acondicionado
- 1913 • Fuegos artificiales
- 1914 • Baños pòrtateles
- 1915 • Tarimas
- 1916 • Plantas eléctricas
- 1917 • Otros (especifique)



*Jodo para sus eventos*



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



Catering  
& Delivery

Eventos  
Corporativos

Degustaciones

Eventos  
Sociales

**WWW.BOKANOVA.NET**

*Sabores que se funden en tu boca*

J-29558984-0

**La Validez de todo nuestro presupuesto es de 15 días continuos a partir de su recepción.**

**Sus formas de pago son las siguientes:**

\* Cheque a nombre de "Bokanova Delivery & home service, C.A."

\* Depósito o transferencia Bancaria. Cuenta corriente, N° 0116-0017-40-0008358280, a nombre de

"Bokanova Delivery & home service, C.A.", Rif. J-29558984-0 en el Banco Occidental de Descuento (BOD)

\* Tarjeta de Débito y Crédito (Visa, Máster o American Express.)

**Nota importante.**

**No aceptamos efectivo por motivos de seguridad de la empresa e integridad de nuestros empleados.**

**Sugerencias, Condiciones, Políticas y Contrato de la Empresa:**

**1-Condición y política** - **El Contratante** deberá seleccionar los menús o abrebocas a no más tardar a 15 días antes de la fecha. **El 60% de nuestros productos están sujetos a temporada y disponibilidad, en tanto a lo que concierne en precio como en insumo.**

**2- Sugerencia** - Se estima aproximadamente una cantidad de 14 a 18 abrebocas por persona si hay platos principales a degustar, es decir algún platillo de nuestros menús.

**3- Sugerencia** - Se estima aproximadamente una cantidad de 22 a 26 abrebocas por persona si no hay plato principal a degustar.

**4- Sugerencia** - En caso de abrebocas dulces, se recomienda una cantidad de 3 a 5 unidades por persona.

**5--Condición y política** - **El Contratante** deberá cancelar el 30% del monto total a cancelar al momento de la aprobación del presupuesto y el restante deberá estar cancelado 5 días antes del evento **SIN EXCEPCION**. La factura se entregará 5 días después de realizado el evento en conjunto con el depósito de garantía.

**6--Condición y política** - Si nuestros servicios son contratados con una anticipación de 5 días antes de que se lleve a cabo el mismo, **El Contratante** deberá cancelar el **100%** del monto total de presupuesto. **SIN EXCEPCION**. El mismo podrá tener un recargo de hasta del **20%** según la premura y la magnitud del evento.

**7-Condición y política** - En caso de que el servicio sea cancelado luego de su aprobación, **La Empresa** se cobrará un 20% sobre el monto total del presupuesto por cargos administrativos. Del mismo modo si el evento es cancelado 72 horas antes de su realización la empresa no hará un reembolso de lo antes cancelado.

**8--Condición y política** - Aun después de cancelar el 30% de la aprobación del presupuesto, los precios pueden ser modificados sin previo aviso cuando los costos de los insumos sufran alteraciones o el personal sufra aumentos ya sea por disposiciones gubernamentales. **El 60% de nuestros productos están sujetos a temporada y disponibilidad, en tanto a lo que concierne en precio como en insumo.**

AV. LA ASUNCION C/C AV. ANDRES ELOY BLANCO, CC. LA ASUNCION, NIVEL PB, LOCAL 14, SECTOR SANTA CECILIA.  
ZONA POSTAL 2001. VALENCIA. EDO. CARABOBO.  
+58.241.821.2076 / +58.241.826.9855 / +58.241.617.4343  
INFO@BOKANOVA.NET / VENTAS@BOKANOVA.NET  
BOKANOVA DELIVERY & HOME SERVICE, C.A. J295589840



Jodo para sus eventos



facebook.com/bokanovadh  
twitter.com/bokanovadh  
flickr.com/photos/bokanova



Catering  
& Delivery

Eventos  
Corporativos

Degustaciones

Eventos  
Sociales

WWW.BOKANOVA.NET

Sabores que se funden en tu boca

J-29558984-0

**9-Condición y política** - Todos nuestros servicios deberán ser aprobados con una anticipación mínima de 15 días.

**10-Condición y política** - Por su seguridad y la nuestra, únicamente trabajamos con bebidas no alcohólicas (Agua mineral, Soda y Refresco) en envases desechables tales como plástico y aluminio.

**11-Condición y política** - Es **OBLIGATORIO** la presencia del personal de **la Empresa** (mesonero, barman, ayudantes de sala, cocinero o chef, ayudante de cocina, jefe de sala, coordinador de evento) en todos nuestros eventos. Es decir **la Empresa** no permite trabajar con otro personal que no labore con nosotros.

**12- Sugerencia** - Es necesario para prestar una calidad optima de nuestro servicio la presencia de un Mesonero cada 20 personas y un Capitán o Jefe de Sala en el evento cada 100 personas.

**13--Condición y política** - **La Empresa** no se hace responsable por la calidad de sus servicios si el evento se excede de la cantidad de invitados presupuestados y aprobados. Es **OBLIGATORIO** que **El Contratante** entrega de una copia legible de la lista de invitados en un periodo no máximo a 10 días antes de realizar el evento.

**14--Condición y política** - **La Empresa** únicamente servirá los productos elaborados por misma, es decir no servimos ningún producto o alimento que no sea elaborado o suministrado por nosotros. Del mismo modo no se permite la contratación de otros coordinadores de eventos que no labore en **la Empresa**.

**15- Sugerencia** - Al Finalizar el Servicio, si es necesario y previo acuerdo de las partes, se podrá dejar cualquier utilería (vajilla, cubertería, cristalería, entre otros) necesaria sin costo alguno bajo responsabilidad del cliente.

**16--Condición y política** - **El Contratante** es responsable por la conducta de sus invitados y/o contratados (decoradores, músicos, artistas, entre otros), por lo tanto se hace responsable de cualquier daño que pudiese ocasionar el comportamiento de los mismos.

**17--Condición y política** - **El Contratante** deberá dejar un depósito de garantía equivalente al 10% del monto total. Por gastos adicionales, horas extras o averías. El mismo se reintegrara 5 días después de pasado el evento en conjunto con su factura.

**18--Condición y política** - La decoración de aéreas, está sujeta a presupuesto dado dependiendo de lo que se va a utilizar.

**19--Condición y política** - El Delivery, el personal, y el flete tienen un recargo en su precio base, si el evento es fuera del Edo. Carabobo.

**20- Sugerencia** - Todos nuestros precios no incluyen I.V.A.

### **Notas importantes.**

\* Queda entendido que **El Contratante** acepta las condiciones y políticas de la Empresa desde el momento en que recibe y firma el presupuesto del evento.

\* En caso del Incumplimiento por parte del **Contratante** de las mencionadas clausulas, **La Empresa** tendrá derecho a exigir un monto correspondiente al 30 % del monto total del presupuesto total, por daños, perjuicios e imagen de La Empresa en cuanto a la calidad de sus servicios.