

MENÚ DE NAVIDAD

2023





Recomendaciones

Antes de hacer tu pedido ten en cuenta:

- Los productos estarán disponibles para la venta a partir del 20 de noviembre de 2023 hasta el 5 de enero de 2024.
- Aplica servicio de entrega a domicilio únicamente por medio de eventos Country E, comunicándose al WhatsApp 312 843 82 34.
- Los pedidos a domicilio se hacen solo en el Área Metropolitana.
- Se entregan pedidos sin recargo de transporte en Medellín por compras superiores a \$180.000.
- Los pedidos de menor valor tienen un recargo por domicilio y están sujetos a envío según la dirección de entrega.
- Los tiempos de entrega se definen con el cliente por rangos de horario y rutas por zona.
- El tiempo de solicitud mínimo es de cuatro días hábiles de lunes a viernes para todos los productos de este catálogo, excepto para el pavo y perrito, los cuales deben realizarse con mínimo siete días de antelación.
- Los días 24 y 31 de diciembre las entregas se hacen directamente en el Club hasta las 12:00 m. No aplican domicilios para estos dos días.
- Venta disponible para socios y no socios.
- Precios con impuesto incluido.
- Las fotografías de los productos han sido ambientadas, por lo cual, no se incluyen los adornos, accesorios, menaje u otro elemento adicional que las acompañan.

Declaración de alérgenos

Los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en personas susceptibles a los mismos son declarados en la siguiente lista de ingredientes con su respectivo ícono, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en las preparaciones, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes. Si usted es alérgico a alguno de ellos por favor lea atentamente.



Lácteo



Mariscos



Sin lácteo



Nueces



Gluten



Huevo



Sin gluten



Vegano



Ají



Vegetariano



Ligeramente picante

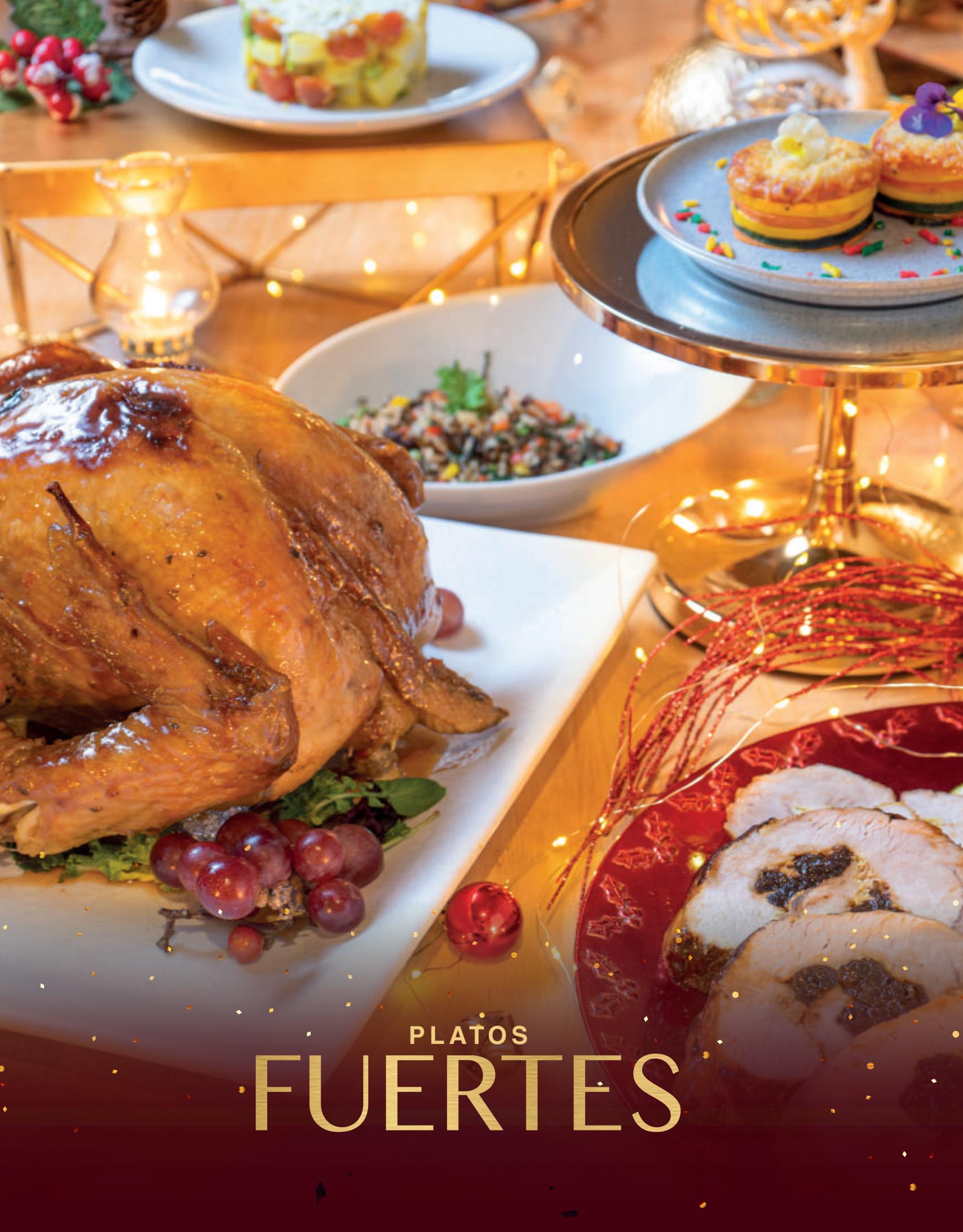
Pedidos



WhatsApp: 312 843 82 34

Teléfono: (604) 319 73 00 Ext. 4260, 4243, 4195, 4166, 4101, 4167

***Los pedidos de este catálogo no aplican para solicitarlos por Domicilios Country ni Country Market.**



PLATOS
FUERTES



PAVO ENTERO SIN RELLENO

Tradicional pavo marinado en un fino aderezo a base de hierbas, jugo de naranja y brandy a la mostaza dijon. Su lenta cocción conserva los jugos de la carne proporcionándole un exquisito sabor.

\$505.000



ROLLO DE PAVO RELLENO

Jugoso pavo marinado con vino blanco, cerveza, mostaza, finas hierbas, relleno con un mix de carnes y frutos secos.

ENTERO: 3 kilos hasta 30 porciones aproximadamente

\$547.000

POR KILO: hasta 10 porciones aproximadamente

\$190.000



ROLLO DE POLLO RELLENO

Jugoso y provocativo pollo relleno con un mix de carnes y frutos secos.

POR KILO: hasta 10 porciones aproximadamente

\$165.000



PERNIL DE CERDO ENTERO CON HUESO

Exquisito pernil de cerdo entero, marinado con cerveza, jugo de naranja agria, canela, hierbas de la rivera, sal y pimienta. Horneado y dorado lentamente con un suave caramelo agridulce.

PORCIÓN: hasta 50 porciones aproximadamente

\$570.000



RACK DE COSTILLAS GLASEADAS

Rack completo de costillas de cerdo en cocción lenta y glaseadas al horno en salsa BBQ de maple.

PORCIÓN: hasta 4 porciones aproximadamente

\$103.000



BALLOTINE DE POLLO

Delicadas y exquisitas pijamas de pernil de pollo, rellenas con mousse de ave y chorizo, horneadas con salsa BBQ.

PORCIÓN: 250 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$30.000 Valor por porción



LOMO DE CERDO RELLENO

Cañón de cerdo marinado con mostaza dijon, especias y relleno de ciruelas pasas, preparado al horno en cocción lenta y glaseado en salsa de la casa.

*Ver oferta de salsas.

POR KILO: hasta 10 porciones aproximadamente

\$91.000



MUSELINA DE POLLO

Suave combinación de pollo con especias, tocineta y frutos secos, marinados con brandy, vino blanco y crema de leche.

PORCIÓN: 120 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$26.000 Valor por porción



ROLLO DE POLLO ORIENTAL

Pechuga de pollo rellena de pimentones morrones, espinaca y albardada con tocineta ahumada, apanada en crocante de panko y glaseada con salsa oriental de albaricoques y ajonjolí. Acompañada de hojas de espinacas rellenas de vegetales al gratín y papa pera.

PORCIÓN: 200 gramos de proteína aproximadamente

\$34.000

*Foto de referencia



ACOMPañANTES



ARROZ SANTA CLAUS

Delicada preparación de arroz perla con arroz salvaje, espinaca, pimentón, maíz tierno y arveja verde.

PORCIÓN: 80 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$8.600 Valor por porción



ARROZAL PESEBRE

Cremosa preparación de arroz con clorofila de cilantro, parmesano, crema de leche, vino blanco y pimentón rojo.

PORCIÓN: 80 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$8.600 Valor por porción.



ENSALADA DE LA ABUELA

Deliciosa combinación de papa con mostaza, arvejas verdes, tomate cherry y huevo rallado.

PORCIÓN: 120 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$9.100 Valor por porción

*Foto de referencia



ENSALADA DE MOZZARELLA AL PANKO

Variedad de mézclum, almendras, nuez, champiñones al pesto, tomate perla, semillas de girasol, manzanas al brandy y esferas de mozzarella al panko en reducción de balsámico.

PORCIÓN: 120 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$16.300 Valor por porción



ENSALADA NOCHE BUENA

Combinación de mézclum, quinua roja y blanca con manzana caramelizada, tomates deshidratados, hierbabuena, cebollitas, morrones asados, queso gruyere y esfera de garbanzo al panko.

PORCIÓN: 120 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$13.700 Valor por porción



ARBOLITO DE NIEVE

Delicado y cremoso puré de papa blanco con chispitas coloridas de pasta soplada.

PORCIÓN: 80 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$8.600 Valor por porción



BOMBONES DE PAPA AL PARMESANO

Delicadas esferas elaboradas con papa capira, rellenas de nueces y apanadas con parmesano.

PORCIÓN: 80 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$9.100 Valor por porción



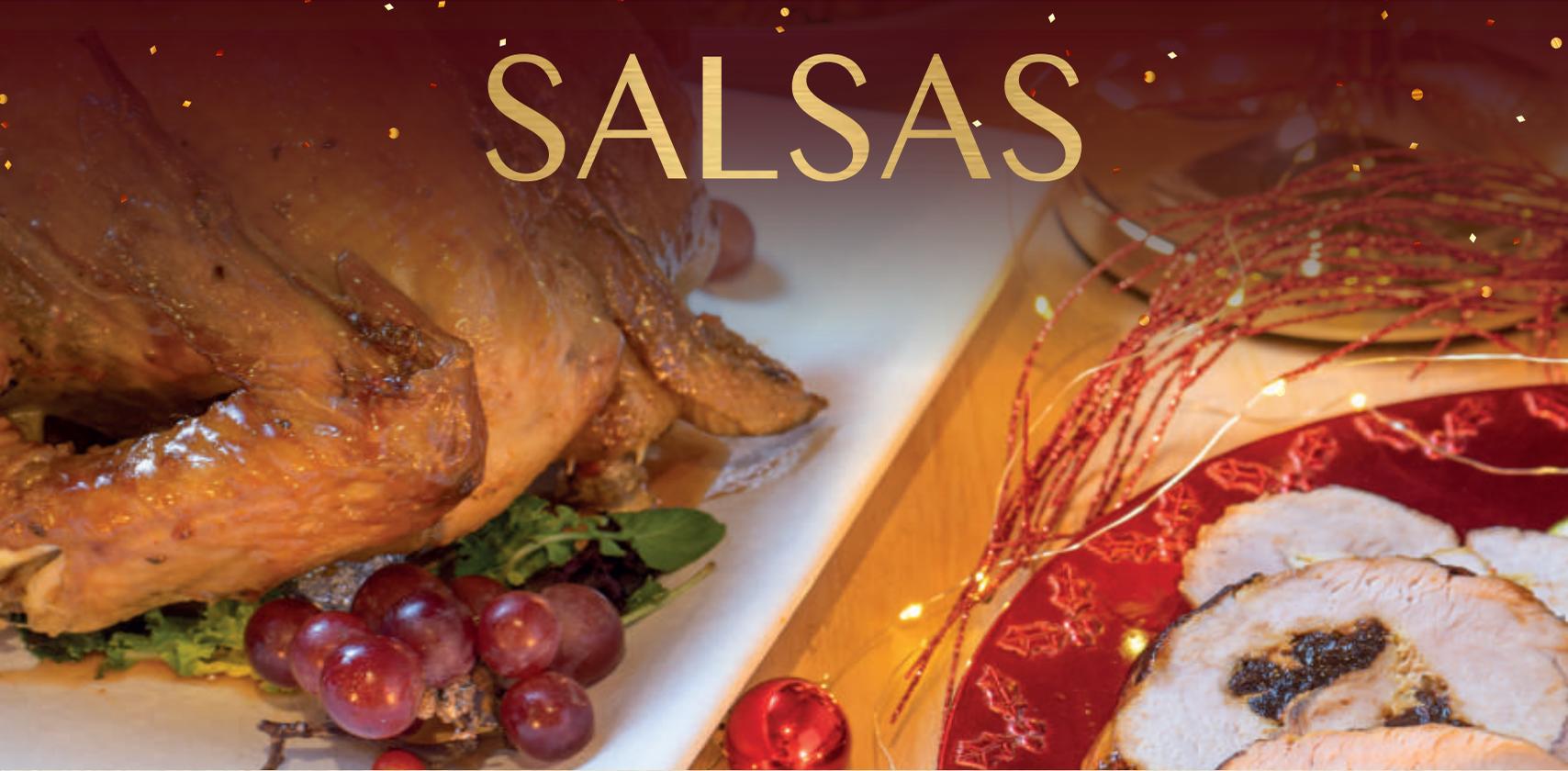
ROLLO DE VEGETALES EN HOJALDRE

Delicados cortes de vegetales en julianas preparados al wok con salsa soya, envueltos en hojaldre y horneados.

PORCIÓN: 60 gramos · PEDIDO MÍNIMO: 2 porciones

\$8.600 Valor por porción

SALSAS



SALSA FILET MIGNÓN

Delicada preparación de champiñones con tocineta, reducción de vino tinto, demi-glace de carne, crema de leche, sal y pimienta.

SALSA DE CIRUELAS

Suave combinación de vino Oporto con puré de ciruelas y canela.

SALSA DE FRUTOS ROJOS

Reducción de vino tinto con agraz, arándanos y moras con licor Cointreau.

SALSA FINE CHAMPAGNE

Suave y cremosa salsa a base de vino blanco, champaña dulce y crema de leche con trocitos de manzana.

*Todas nuestras salsas rinden 8 porciones aproximadamente

\$12.900



POSTRES



PANETTONE DE DOBLE CHOCOLATE

Esponjosa preparación de panettone con chocolate blanco, chocolate negro semiamargo y almendra fileteada.

PORCIÓN: 8 porciones aproximadamente

\$32.000



PANETTONE DE FRUTAS

Preparación de panettone con receta de la abuela a base de frutas confitadas.

PORCIÓN: 8 porciones aproximadamente

\$20.500



PANETTONE DE BANANO

Exquisita preparación de pan a base de banano y miel orgánica.

PORCIÓN: 8 porciones aproximadamente

\$23.800



CORONA ENVINADA

Torta envinada en forma de corona con fruta confitada, brevas, ciruelas, cerezas, uvas, nuez del Brasil y Nogal.

PORCIÓN: 10 porciones aproximadamente

\$65.200



TRENZA NAVIDEÑA

Pan tipo brioche en forma de trenza, relleno de trufa de vino y nueces.

PORCIÓN: 8 porciones aproximadamente

\$29.600



DAMA BLANCA DE REYES

Bizcocho de masa suave y delicada con sabor a vainilla, humedecido con brandy, crema de leche y cubierta con escamas de chocolate blanco.

PORCIÓN: 16 porciones aproximadamente

\$64.200



TORTA DE LA ABUELA

Suave torta tradicional de la abuela elaborada con corteza de cítricos y extracto de anís.

PORCIÓN: 8 porciones aproximadamente

\$20.500



CAJITA NAVIDEÑA

El complemento perfecto como postre en esta temporada, un clásico de todos los tiempos: natilla, buñuelo y hojuela.

Porción individual · PEDIDO MÍNIMO: 5 unidades

\$8.800



BUÑUELO

Tradicional preparación colombiana a base de quesos y almidón en forma de esfera.

PEDIDO MÍNIMO: 10 unidades

\$2.000 Unidad



HOJUELA

Delicada preparación a base de harina de trigo, saborizada con canela y azúcar en fritura profunda.

PEDIDO MÍNIMO: 10 unidades

\$1.700 Unidad



ARROZ CON LECHE

Preparación a base de arroz, leche, arequipe, pasas y sutil toque de canela.

\$9.500 Porción individual · PEDIDO MÍNIMO: 10 unidades

NATILLA PORCIÓN

Tradicional dulce preparado a base de arequipe, pasas y coco.

\$6.000 Porción individual · PEDIDO MÍNIMO: 10 unidades

VINOS



TINTO



**LAS MORAS
MALBEC**
BT. \$99.900



**SANTA CAROLINA
RESERVADO MERLOT**
BT. \$82.000



**RAMON BILBAO
CRIANZA**
BT. \$116.000

BLANCO



**MAR DE FRADES
ALBARIÑO**
BT. \$190.000



**LAS MORAS
CHARDONNAY**
BT. \$99.000

ROSÉ



**SANTA CAROLINA
RESERVADO**
BT. \$82.000



**LAMBRUSCO
PICCINI REGNO**
BT. \$59.000



**ESPUMOSO BRUT
CHANDON**
BT. \$122.000

DISLICORES

SINCE 1979

COUNTRY 
es tu momento.
eventos by 

DISLICORES
SINCE 1976

PEDIDOS

 WhatsApp: 312 843 82 34
Teléfono: (604) 319 73 00 Ext. 4260, 4243, 4195, 4166, 4101, 4167

*Los pedidos de este catálogo no aplican para solicitarlos por Domicilios Country ni Country Market.