

# TU BODA

*en el corazón de Cartagena de Indias*

PORTAFOLIO BODAS 2025



CENTRO DE CONVENCIONES  
CARTAGENA DE INDIAS

by **HERÓICA**

# Contenido

---

4

Introducción

5

Nuestros  
Espacios

6

Explanada de  
San Francisco

7

Claustro de  
las Ánimas

8

Terraza del  
Claustro

9

Gastronomía

18

Confirmación  
& Reserva


19

Para Tener  
en Cuenta





---

A photograph of a grand dining room. The ceiling is covered in numerous ornate chandeliers and hanging floral decorations, creating a warm and opulent atmosphere. In the foreground, several long wooden tables are set with white tablecloths, glassware, and plates. Large green floral arrangements are placed on the tables. In the background, a stage area is visible with a red curtain and a person in a red dress. The overall lighting is warm and golden.

Nuestros emblemáticos espacios son la localización ideal para una íntima celebración o un gran festejo que, junto a una propuesta gastronómica innovadora y un servicio con altos estándares de calidad, te permitirá disfrutar de un día inolvidable.



# *Nuestros Espacios*

Créditos: Wedding **Mary Cuerter**

# Explanada *de San Francisco*



Créditos: Wedding **Sary Chaki**/ Diseñador **Andrés Cortés**

Amplio espacio al aire libre ubicado en el exterior del Centro de Convenciones Cartagena de Indias con vista a la Bahía de las Ánimas, el Centro Histórico y el barrio Getsemaní.

Es el espacio ideal para bodas hasta de 600 personas.



Créditos: Wedding **Cartagena Mágica**



Créditos: Wedding: **GemaTours** / Diseñador: **Ana Maty**.



Créditos: Wedding **Mary Cuerter**

# *Claustro de las Ánimas*

Salón cubierto y climatizado, ubicado en el primer piso del recinto.  
Es ideal para bodas de más de 100 personas. Se complementa con las  
Terrazas del Claustro ideales para crear varios ambientes.



Créditos: Izquierda: Wedding: **Team Bride**



Créditos: Derecha Wedding: **GemaTours**



Créditos: Wedding **Mary Cueter**

# *Terrazas del Claustro*

Con una vista privilegiada al Centro Histórico de Cartagena y a la Bahía de las Ánimas, son el escenario ideal para ceremonias y cócteles de bienvenida.

Es el espacio perfecto para 400 personas.



Créditos: Wedding **Mary Cueter**



Créditos: Wedding **Mary Cueter**



# Gastronomía

---

Nuestra propuesta gira en torno a la innovación y pasión por lo que hacemos, el uso de técnicas de vanguardia y la experiencia gastronómica auténtica, que permita vivir los sabores locales.

Utilizamos productos frescos y técnicas de cocción que muestran que el mejor acompañante de cada menú es la creatividad.

Todo esto es posible con la ayuda de un grupo de profesionales que, trabajando en equipo, están dispuestos a sorprender y despertar emociones.

Si tiene algo en mente pregunte a nuestro equipo, quien siempre estará en completa disposición de diseñar un menú y experiencia a su medida



Contiene lácteos



Contiene pescados



Contiene trigo



Contiene frutos secos



Contiene mariscos



Contiene huevo

---

## Estaciones

Ofrezca a sus invitados una experiencia gastronómica dinámica e interactiva. Nuestras estaciones resaltan por separado cada uno de los sabores del menú. Puede elegir entre las siguientes opciones:

### ESTACIÓN DE VEGETALES

---

Una estación que se compone por:

- Ensaladas compuestas
- Barra de vegetales
- Mezclum de lechugas
- Crocantes
- Antipastos
- Vinagretas

#### Ensalada Compuesta

##### **BURRATA**

Burrata, cous-cous de remolacha, mix de lechugas, tomates perla, naranja, almendras, vinagreta de strachiatella, suero costeño, cítricos.

##### **ENSALADA CARIBEÑO**

Lechuga, mango, piña, aguacate, queso mozzarella, frutos secos y vinagreta de miel

##### **ROQUEFORT**

Lechuga rugula, pera y manzana pochada, nueces variadas queso azul y praliné de almendras, vinagreta de queso azul.

##### **CHERRY, PESTO Y QUESO BOCCONCINI**

Lechugas mixtas asiáticas, tomates cherry confitado, pesto de albahaca, queso boccoccini de búfala y almendras crocantes.

---

## Mezclum de Lechugas \_\_\_

Verde, morada, asiáticas, cogollos europeos, romana.

## Crocantes 🍌 🍌

Lentejas fritas, Crotones de Focaccia, Nueces (Maní, almendra, nuez del Brasil), Frutos secos (Arándanos, uvas pasas, dátiles.), Praliné (Nueces garrapiñadas dulces.).

## Antipasto 🍷

Brocolini, Espárragos salteados, Aguacate, Cebollas asadas, Zanahoria baby, Tomate cherry, Champiñones, Berenjenas marinadas, Pimentones morrones, Zucchini verde y amarillo, Palmitos del putumayo, Maíz asado, Aceitunas marinadas, Pimentones rellenos de queso feta. Quesos (Costeño, mozzarella, sabana, Holandés)

## Vinagretas

### **CÍTRICOS**

Aceite de oliva, vinagre blanco, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de mandarina, laurel y tomillo.

### **MIEL MOSTAZA**

Miel, aceite de oliva, vinagre blanco, sal, azúcar, mostaza Dijon y mostaza a la antigua.

### **ALBAHACA Y NUECES**

Aceite de oliva, sal, vinagre blanco, albahaca, Jugo de limón y frutos secos.

### **BALSÁMICA**

Aceite de oliva, sal, vinagre blanco, vinagre balsámico, azúcar y pimienta.

---

## ESTACIÓN DE CEVICHES

### **PESCADO** 🍷

Con leche de tigre en ají rocoto con chips de camote.

### **PESCADO, CAMARÓN Y CALAMAR** 🍷 🍷

Con leche de tigre de curuba, cubos de batata rosada y chips de papa nativa.

### **CAMARONES** 🍷

Al estilo cartagenero con chips de plátano verde.

### **LANGOSTINOS O DE GAMBAS** 🍷

con toques de aguacate, cebolla y mango verde con chips de plátano verde.

### **DE MANGO**

con jugo de naranja, limón, cilantro, cebolla de chicharron con salsa de corozo.

### **DE CHAMPIÑONES**

con jugo de naranja, limón, cilantro, cebolla.

### **CÓCTEL DE LANGOSTINOS**

con aguacate, mango verde y chip de yuca

---

## ESTACIÓN DE PROTEINA (200gr)

Se sugiere:

3 proteínas y 3 salsas

### Carnes y Aves

#### **RIB EYE A LA PARRILLA** 🍷

Salsas: Vino tinto - hongos - pimienta o mantequilla de ajos rostizados

#### **LOMO FINO DE RES** 🍷

Salsas: Vino tinto – hongos - pimienta.

#### **NEW YORK STEAK** 🍷

Salsas: Bernesa con espinaca – chimichurri.

#### **PANCETA DE CERDO**

Braseada en salsa BBQ de tamarindo.

---

**PECHUGA DE POLLO O PAVO** 🍷

Con mostaza antigua y romero, pesto y tomates confitados.

**POSTA CARTAGENERA****COSTILLA DE CERDO**

Braseada en salsa BBQ achiotada.

**LOMO ANCHO EN CORTE EN VIVO**

Salsas: Vino tinto - hongos - pimienta o mantequilla de ajos

---

**Pescados y Mariscos** 🍷 🍷**CORVINA O RÓBALO**

Salsas: Vino blanco, cazuela, cítrica.

**SALMÓN** 🍷

Salsas: Bernesa de limón mandarino, Teriyaki, mango & Maracuyá.

**LANGOSTINOS** 🍷 🍷

Salsas: Coco y azafrán, mantequilla y ajos rostizados.

**COLA DE LANGOSTA** 🍷

Salsas: Trufada, mantequilla de ajos rostizados, Holandesa.

---

**ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTOS**

---

Una estación de:

**Arroces****CREMOSO EN SALSA DE MARISCOS** 🍷

Arvejas y crocante de arroz con vegetales y salsa hoisin.

**RISOTTO DE VEGETALES** 🍷

Arroz de coco titote y vegetales.

**RISOTTO DE COCO**

Arroz arbóreo en salsa cremosa y coco deshidratado.

**PILAF** 🍷

Arroz castellano, mantequilla, vino blanco y Grana Padano.

**ARROZ DE FRUTOS SECOS**

Con coco y limón

**ARROZ DE COCO**

Titote o blanco

**Pastas****ORZO CON HONGOS, VEGETALES Y PESTO DE ALBAHACA** 🍷 🍷 🍷**FETUCCINE TARTUFO** 🍷 🍷 🍷**LINGUINE BLANCO Y NEGRO CON MARISCOS** 🍷 🍷 🍷 🍷**RAVIOLIS DE ESPINACA Y RICOTA** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷**RAVIOLIS DE ALCACHOFA Y QUESO MADURADO****Acompañamientos****TORTA DE MAIZ CON QUESO** 🍷**ESPÁRRAGOS CON PROSCIUTTO****TERRINA DE PAPA Y PUERRO** 🍷**PAPAS RICHIE CON PARMESANO Y ROMERO** 🍷**GNOCCHIS DE YUCA** 🍷

Esferas de yuca, salsa de queso costeño y trufa negra.

**TORTA DE MAÍZ**

Con queso costeño

**MILHOJA DE PAPA CRIOLLA**

Con queso mozzarella y pesto

**BORONÍA**

Berenjena y platano maduro

**CROQUETA DE YUCA**

Con suero costeño

## ESTACIÓN DE POSTRES

Una estación de:  
3 postres por persona

### Tortas 🍷🍷🍷🍷

Zanahoria, Chocolate, Vainilla y frutos secos, Brownie con pecanas, Cinco leches, Tres leches de coco.

### Tartaletas y pies

Limón y merengue, manzana, canela y cardamomo, chocolate y praliné de nueces, durazno y pecanas, frutos rojos o cítricos, coco, guayaba y tierra de queso costeño.

### Trufas 🍷🍷🍷🍷

Chocolate, coco, brownie, limonada de coco.

### Cheesecakes 🍷🍷🍷

Maracuyá y hierbabuena, Frutos rojos o cítricos, Corozo y menta, Caramelo salado, Limonada de coco.

### Mousses y panna cotta 🍷🍷🍷

Chocolate amargo y praliné, tres chocolates, bocadillo y tierra de queso costeño.

### Milhojas 🍷🍷🍷

Arequipe, Pastelera de vainilla, Chocolate y avellana.

### Macaroons 🍷🍷🍷

Pistacho, Chocolate, Fresa, Avellanas.

### Merengues 🍷🍷🍷

Guanábana y fresas, Chocolate y avellana, Maracuyá.

## ESTACIÓN DE SNACKS

Ideal para snacks  
medianoche

### Perros y hamburguesas

#### **PERRITOS EN BARCAZA** 🍷🍷🍷

Salchicha de cerdo con mayonesa de pera y mermelada de tomate cherry.

#### **MINI PERRO PRETZEL** 🍷🍷🍷

En pan pretzel de chorizo, mostaza.

#### **MINI HAMBURGUESAS CLÁSICAS** 🍷🍷🍷

De milanesa de ternera en pan brioche.

#### **ROLL DE CAMARÓN** 🍷🍷🍷

Pan brioche relleno de camarón, salsa rosada y eneldo.

#### **PAPITAS EN CONO/ PAPAS A LA FRANCESA**

### Fritos Típicos

#### **MINI AREPA DE HUEVO** 🍷

#### **CARIMAÑOLA DE QUESO O CARNE** 🍷

QUIBBE

AREPITA DE ANÍS CON

DEDITO DE QUESO 🍷🍷🍷

CHICHARRÓN CON BOLLO

EMPANADA DE QUESO O CARNE 🍷

## Plato servido

¡Almuerzo o cena, o ambos! Disfrute de la variedad gastronómica y el servicio de Alimentos y Bebidas del CCCI en la mesa. Si lo que tiene en mente no está en el menú, nuestro equipo de cocina estará dispuesto a crear opciones que se ajusten a su boda.

1 Entrada  
1 Sherbet  
1 Fuerte  
1 Postre

### ENTRADAS

CAUSA DE LANGOSTINOS 🍷🍷  
CON AJÍ PICANTE,  
AGUACATE Y ALIOLI

CAUSA DE CARNE DE 🍷🍷  
CANGREJO Y AGUACATE

TARTAR DE ATÚN 🍷  
Atún, mayonesa ahumada, crema de  
aguacate, naranja, casabe

CARPACCIO DE LOMO 🍷  
Lomo de res, Grana Padano, crema de  
cebolla puerro, mix de lechugas y tostadas

ENSALADA DE BURRATA 🍷🍷  
Burrata, cous cous de remolacha, mix de  
lechugas, tomates perla, naranja, almendras,  
piñones, vinagreta de straciatella,  
suero costeño, cítricos

LANGOSTINOS SALTEADOS 🍷🍷  
Y CHUTNEY DE MANZANA

TIRADITO DE RÓBALO 🍷  
Berenjena ahumada, aguacate  
y perlas de corozo

CARPACCIO DE  
PULPO AL OLIVO 🍷🍷

CARPACCIO DE SALMÓN  
Y ALCAPARRAS FRITAS 🍷

DÚO DE CEVICHES 🍷🍷  
Pescado al estilo peruano y  
camarones al estilo cartagenero con chips  
de plátano verde

PULPO PARRILLADO 🍷🍷  
Pure de calabaza con suero costeño,  
crema de aguacate, crocante de papa y  
salsa de ajíes peruanos

ENSALADA DE QUESO AZÚL Y NUECES 🍷🍷  
Lechuga Rugula, pera y manzana pochada,  
nueces variadas queso azul y praliné de  
almendras

ENSALADA DE TOMATES CHERRY,  
PESTO  
Y QUESO BOCCONCINI 🍷🍷  
Lechugas mixtas, tomates cherry confitado,  
pesto de albahaca, boccoccini de búfala y  
almendras tostadas

## SHERBET

MARACUYÁ CON

MANDARINA CON COMPARI

NARANJA CON VODKA

LULO CON AGUARDIENTE

COROZO CON RON AÑEJO

PIÑA-LIMÓN CON VODKA

## PLATO FUERTE

Incluye una proteína y dos acompañamientos  
Adicionales de proteína con costo extra.

### Carnes y aves

#### LOMO FINO DE RES 🍖🍷

Salsas: Vino tinto, hongos y pimientas

#### RIB EYE 🍖🍷

Salsas: Vino tinto, hongos y pimientas

#### PECHUGA DE POLLO O PAVO 🍗🍷

Salsas: cremosa de mostaza antigua, pesto o romero

#### POSTA CARTAGENERA

### Pescados y mariscos

#### CORVINA O RÓBALO 🐟🍷🍷

Salsas: Vino blanco, cazuela

#### LANGOSTINOS 🍤🍷

Salsas: De coco y azafrán, Mantequilla y ajos rostizados

#### SALMÓN 🐟🍷

Salsas: Bernesa de limón mandarina o Teriyaki

#### COLA DE LANGOSTA\* 🍤🍷

Salsas: Trufada o Mantequilla negrita de ajos rostizados

\*Valor adicional. Media cola por persona

## ACOMPañAMIENTOS

### Arroces

#### CALDOSO DE VEGETALES 🍲

Arroz en salsa cremosa de pesto y vegetales

#### ARROZ SALVAJE CON VEGETALES 🍲

Con hongos y tocino, mantequilla, Grana Padano y vino blanco

#### COCO CREMOSO 🍲

Arroz arbóreo en salsa cremosa y coco

#### RISOTTO DE HONGOS

Trufado

#### ARROZ DE COCO

Titote o blanco

## PURÉS

AHUYAMA Y QUESO AZUL 

PAPA CRIOLLA 

PAPA CON ESPINACA Y  
QUESO DE CABRA 

PAPA Y ARVEJA 

PAPA SABANERA 

BATATA CON SUERO COSTEÑO

## Vegetales

ESPÁRRAGOS SALTEADOS

ROLLO DE VEGETALES

ZANAHORIAS GLASEADAS

TOMATES CHERRY SALTEADOS

HONGOS EN MANTEQUILLA DE AJO 

## Otros

GNOCCHIS DE YUCA

Esferas de yuca, salsa de queso costeño y trufa negra

TORTA DE MAÍZ

Con queso costeño

ORZO CON HONGOS Y QUESO

PAPAS RICHIE 

Romero, paprika y parmesano

FETUCCINI TARTUJO

## POSTRES

Incluye 1 postre

### Cheesecakes

Maracuyá y hierbabuena, Frutos rojos y cítricos, Corozo y menta, Caramelo alado, Limonada de coco

### Mousses y panna cotta

Tres Chocolates, Bocado y tierra de queso costeño, Chocolate amargo y praliné

### Tortas

Zanahoria, Chocolate, Vainilla y frutos secos, Brownie con pecanas, Cinco leches, Tres leches de coco

### Tartaletas y pies

Limón y merengue, Manzana, canela y cardamomo, Chocolate y praliné o nueces, Durazno y pecanas, Frutos rojos y cítricos, Guayaba y tierra de queso costeño, Coco

### Trufas

Chocolate, Brownie, Limonada de coco, Chocolate blanco y coco

### Merengues

Guanábana y fresas, Chocolate y avellana, Maracuyá

### Milhojas

Arequipe, Pastelera de vainilla, Chocolate y Avellana

### Macaroons

Pistacho, Chocolate, Fresa Avellanas

# Pasabocas

Ideales para cóctel de bienvenida. Se sugieren tres pasabocas por persona

## PREMIUM

### LANGOSTINO APANADO CON CHILI PICANTE

apanado con Panko con salsa dulce picante

### MINI TIRADITO DE RÓBALO

Sobre berenjena ahumada, aguacate, perlas de corozo

### AREPITAS DE MAÍZ Y PULPO

Con alioli de aceitunas y pico de gallo de pitahaya

### PERRITOS EN BARCAZA

Salchicha de cerdo con mayonesa de pera y mermelada de tomate cherry

### CEVICHE, PESCADO CAMARÓN Y CALAMAR

Leche de tigre de curuba, cubos de batata rosada y chips de

### CÓCTEL DE CAMARONES

Al estilo cartagenero con chips de plátano verde

### CEVICHE DE MANGO

Jugo de naranja, limón, cilantro, cebolla, pimentón

### CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Jugo de naranja, limón, cilantro, cebolla

### LANGOSTINO CON CHUTNEY DE MANZANA

Sellado a la plancha, con manzana, semillas de mostaza, y mole criollo de comino y uvas pasas

### MINI TARTAR DE ATÚN

Con aguacate y chips de yuca

### WONTON DE CANGREJO

Hogao criollo, suero costeño, crema de aguacate y picante de la casa

### BROCHETA DE LOMO CON SALSA DE VINO TINTO

Portobello asado y salsa de vino tinto

### BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y AGUACATE

### PESCADO

Con leche de tigre en ají rocoto con chips de camote

### CÓCTEL DE LANGOSTINOS

Aguacate, cebolla y mango verde con chips de plátano verde

### CROQUETA DE MARISCOS CON ESPUMA DE CAZUELA

Risotto con pulpo, calamar y langostinos con salsa de cazuela de la casa.

## ESTÁNDAR

### CHICHARRÓN GLASEADO CON CROQUETAS DE MAÍZ

Emulsión de miel y vainilla, suero costeño y salsa de ajíes peruanos.



**BRUSCHETTA CAPRESE** 🍷 🍴 🍴 🍴

Pan de frutos secos, tomate cherry, mozzarella di búfala y pesto

**CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO** 🍷 🍴 🍴

Esferas de bechamel con queso y jamón serrano apanadas en Panko y salsa napolitana

**ARANCINI DE QUESO FETA Y CEBOLLA CAMELIZADA** 🍷 🍴**CROSTINI DE JAMÓN SERRANO, MERMELADA DE UCHUVAS Y FETA** 🍷 🍴 🍴 🍴

Tostada de frutos secos, con mermelada de uchuva, y queso feta

**CROSTINI DE MANZANA, QUESO AZUL Y BALSÁMICO** 🍷 🍴

Tostada de pan integral, crema de queso azul, praliné, manzana pochada y reducción de balsámico.

**CROSTINI DE MERMELADA DE TOMATE CHERRY Y QUESO RICOTA** 🍷 🍴

Tostada de frutos secos, con mermelada de tomate cherry y queso ricota.

**BROCHETA DE PATILLA COMPRIMIDA QUESO FETA Y BALSÁMICO** 🍴**ROLLOS PRIMAVERA** 🍴

Rollito relleno, duxelle de hongos y parmesano con salsa cítrica.

**CROQUETA DE RISOTTO AL PESTO** 🍷 🍴 🍴 🍴

Risoto de vegetales con pesto de albahaca apanada en Panko y salsa de hongos

---

## PERROS Y HAMBURGUESAS

Se sugieren como pasabocas de medianoche

**PERRITOS EN BARCAZA** 🍷

Salchicha de cerdo con mayonesa de pera y mermelada de tomate cherry

**ROLL DE CAMARÓN** 🍷 🍴 🍴 🍴

Pan brioche relleno de camarón, salsa rosada, apio, y eneldo

**MINI PERRO PRETZEL** 🍷 🍴

En pan pretzel de chorizo, aguacate y queso costeño

**MINI HAMBURGUESAS CLÁSICAS** 🍷

---

## FRITOS TÍPICOS Y OTROS

MINI AREPA DE HUEVO

QUIBBE

EMPANADA DE QUESO O CARNE 🍴

CHICARRÓN CON BOLLO

CALDO DE POLLO

CARIMAÑOLA DE QUESO O CARNE 🍴

AREPITA DE ANÍS

DEDITO DE QUESO 🍴

CALDO DE COSTILLA

# Confirmación & Reserva

---

La confirmación y reserva se realiza con la firma del contrato de ambas partes (CCCI-Cliente) y el pago del 30% del valor total de la cotización.

## Documentos necesarios para el contrato



### Persona Jurídica:

Cámara de Comercio, RUT, fotocopia de representante legal, certificación bancaria y cotización firmada.



### Persona Natural:

Rut, fotocopia de cédula, certificación bancaria y cotización firmada.



### Extranjeros:

Pasaporte, certificación bancaria, cotización firmada.

# Para Tener — *en Cuenta*



## Descorche:

Se entiende como descorche como la autorización de ingreso de bebidas alcohólicas de manera eliminada a nuestras instalaciones. Todo licor debe tener la estampilla del Departamento de Bolívar y ser entregado en nuestra bodega 3 días hábiles antes del inicio del evento, en el horario establecido en la Política para el ingreso de licores. De tener la estampilla de otro departamento, no podrá ser recibido.



## Servicio Médico:

Si su boda supera los 200 participantes, está obligado a cumplir con los requerimientos correspondientes a la prevención y atención de emergencias para eventos, exigido por la legislación colombiana. Podrá contratar el servicio directamente con el CCCI o de manera independiente. En este último caso, deberá entregar una copia de la contratación del Servicio Médico en los horarios que se desarrolla su evento.



## Puntos de Energía:

Generalmente la organización de una boda requiere de puntos de energía para determinados montajes y producciones, DJ, orquestas, pistas de baile o luces. Tenga en cuenta que tipo de conexión, amperaje o voltaje necesita. Este servicio se facturará finalizado el evento, según su consumo.



## Imprevistos:

Es un depósito que corresponde al 10% del valor total de la cotización, el cual será utilizado en caso de daños o necesidades extras durante el evento. En caso de tener saldo restante o no haber sido utilizado, será devuelto al cliente.



## Propina:

Es un porcentaje voluntario. Se sugiere el 10% del valor total de la cotización, sin embargo, queda a discreción del cliente modificar el porcentaje o no incluirlo.



CENTRO DE CONVENCIONES  
CARTAGENA DE INDIAS

📍 Getsemaní Calle 24 N° 8ª - 344  
Cartagena de Indias, Colombia

T: +57 (5) 654 4000  
comercial@cccartagena.com

📱 @CCCARTAGENACO

[WWW.CCCARTAGENA.COM](http://WWW.CCCARTAGENA.COM)