



DEL CAMPO
CATERING

2026



ÍNDICE

- 3. **SOBRE NOSOTROS**
- 4. **PICNICS**
- 6. **PACHAMANCA & MARIDAJE**
- 8. **TINTES & PICNIC**
- 10. **CEREMONIA & PICNIC**
- 11. **BOX LUNCH**
- 13. **CANASTAS**
- 14. **PICNIC CANASTITA**
- 15. **PICNIC CANASTITA KM104**
- 16. **SOSTENIBILIDAD**
- 17. **POLÍTICAS DE RESERVA**
- 18. **POLÍTICAS DE PAGO**
- 19. **CONTACTO**



SOBRE NOSOTROS

PARA QUIENES AMAN LA COCINA AL AIRE LIBRE

En Del Campo Catering creamos experiencias culinarias al aire libre que combinan sabor, tradición y responsabilidad. Nos destacamos por nuestro sabor peruano, el uso de productos orgánicos y de comercio justo, y por nuestras presentaciones originales y eco-amigables, pensadas para reducir residuos y cuidar el planeta.

Ofrecemos picnics, pachamancas, box lunches y experiencias especiales, adaptándonos a cualquier ruta o actividad, siempre con un enfoque consciente del impacto ambiental.

Nuestro compromiso va más allá de la cocina: trabajamos para minimizar nuestra huella ecológica y contribuir al bienestar de las comunidades y del entorno natural donde desarrollamos nuestras actividades.

PICNICS

TARIFAS POR SERVICIO

1 a 4 pax.....US\$497
5 pax.....US\$507
6 pax.....US\$521
7 pax.....US\$658
8 pax.....US\$692
9 pax.....US\$740
10 pax.....US\$762
11 pax.....US\$785
12 pax.....US\$840

- Chofer y Guía liberado
- Adicional: US\$20 Botella de Vino Intipalka

Precios incluyen IGV

QUÉ INCLUIMOS EN NUESTROS PICNICS

Nosotros nos encargamos de llevar en nuestra propia movilidad los picnics, es decir las mesas, sillas, menajería, toldos, carpas baño, carpas cocina y demás que sean necesarios para armar un lindo almuerzo al aire libre.

El almuerzo consiste una entrada que varía según la estación del año. Podemos ofrecer sopas caseras con deliciosos aromas o ensaladas frescas de verduras orgánicas. El plato principal dependerá de las dietas de los clientes y el postre al terminar el almuerzo viene acompañado de alguna infusión o un delicioso café. Nos servimos gaseosas, pero sí deliciosos refrescos naturales.

Los feriados del **28 de Julio, 24, 25 y 31 de diciembre y el 1ero de enero** tendrán un recargo, el cual será enviado por email al momento de su cotización.

PERSONAL PICNIC

	COCINERO	ASISTENTE	MOZO	BAÑERO	CHOFER
1-6 pax	1	1	1	1	1
6-8 pax	1	2	1	1	1
8-12 pax	1	2	2	1	1





PACHAMANCA

NUESTRA PACHAMANCA

La Pachamanca es una **técnica de cocción tradicional que se remonta a épocas ancestrales**. En Del Campo Catering nos encanta preparar para nuestros clientes esta opción, siempre empeñados en ofrecer **experiencias únicas y memorables**, con un servicio de primera y **productos locales 100% orgánicos**. Compartamos esta experiencia culinaria como lo hacía la gente local en tiempos ancestrales en momentos de celebración, amistad y familia.

A esta actividad llevamos todo lo necesario como para preparar este banquete de la manera mas atractiva y tradicional, siempre enfocados en mantener el sabor tan característico que hace de esta comida algo muy original y peculiar. Definitivamente **ofrecemos una combinación de sabores que cautivarán a los presentes** en este momento tan especial de compartir lo que la Madre Tierra nos provee.

TARIFA POR SERVICIO

1 a 4 paxs.....	US\$600
5 paxs.....	US\$632
6 paxs.....	US\$672
7 paxs.....	US\$820
8 paxs.....	US\$877
9 paxs.....	US\$920
10 paxs.....	US\$982
11 paxs.....	US\$1022
12 paxs.....	US\$1062

- Chofer y Guía liberado

Precios incluyen IGV

QUÉ INCLUIMOS

- Ensalada fresca
- Salsas caseras para acompañar
- Plato según temporada de vegetales y hortalizas
- Tubérculos según la estación
- Carne de cordero, cerdo y pollo marinados en finas hierbas
- Postre
- Café e infusiones

Adicional: US\$20 Botella de Vino Intipalka



MARIDAJE

Disfruta de una exclusiva cata de destilados andinos de Destilería del Valle, donde podrás degustar el cóctel estrella Wari y el digestivo Matacuy. Destilados con la esencia de los Andes para compartir con el mundo su legado ancestral.

TARIFA POR SERVICIO

1 a 4 paxs.....	US\$35
5 a 8 paxs	US\$70
9 a 12 paxs	US\$105

- Cóctel Wari (Salqa Azul, Jarabe de Kion, Zumo de limon y ginger beer)
- Shot de Matacuy.

Precios incluyen IGV





TALLER DE TINTES NATURALES & PICNIC

Nuestros talleres de tintes naturales son experiencias inolvidables de cultura y color. Durante una hora en el campo, rodeados de hermosos paisajes andinos, invitamos a nuestros visitantes a trabajar con hilos de lana de alpaca y tres plantas de tinte nativas, guiados por nuestro equipo de mujeres artesanas, para obtener maravillosos colores con tintes naturales. Del Campo Catering colabora estrechamente con estas mujeres, comprometidas con la preservación del rico patrimonio cultural y ambiental de los Andes. Cada taller beneficia directamente la preservación de técnicas artesanales y el bienestar de quienes las practican.

TARIFA POR SERVICIO

PISAQ, CALCA & URUBAMBA

6 paxs	US\$767
7 paxs	US\$945
8 paxs	US\$948
9 paxs	US\$1028
10 paxs	US\$1022
11 paxs	US\$1071
12 paxs	US\$1134

HUAYPO, MARAS, CHINCHERO & TIOBAMBA

6 paxs	US\$807
7 paxs	US\$985
8 paxs	US\$988
9 paxs	US\$1068
10 paxs	US\$1062
11 paxs	US\$1111
12 paxs	US\$1174

- Chofer y Guía liberado
- Adicional: US\$20 Botella de Vino Intipalka

Precios incluyen IGV

QUÉ INCLUIMOS

1 hora de Taller / 100gr de hilo de lana por pasajero / Expertas locales / Todo el equipo para el teñido (ollas, cocina, delantales, guantes, entre otros)





NUEVO

CEREMONIA & PICNIC – CONEXIÓN ANDINA

Vive una experiencia única de conexión con la cosmovisión andina a través de una ceremonia de espiritualidad, donde aprenderás el significado de cada símbolo, ritual y elemento sagrado. La experiencia incluye la ofrenda de agradecimiento a la Tierra, un ritual ancestral para honrar a nuestra madre Tierra y agradecer por todo lo que nos brinda. Los participantes reciben explicaciones sobre el significado de cada elemento, los principios de la cosmovisión andina y la intención de la ofrenda, convirtiéndose en parte activa de la ceremonia y experimentando una conexión real y significativa. Después, disfruta de un delicioso picnic al aire libre, completando una jornada de aprendizaje, conexión y disfrute. La ceremonia se realiza en español o inglés, dirigida por Marlis Ferreyros.

DURACIÓN (SEGÚN GRUPO)

Hasta 4 personas	1 hora
De 5 a 12 personas	1.5 a 2 horas
De 13 a 20 personas	2 a 2.5 horas

TARIFA POR SERVICIO

1 a 4 pax	US\$ 824
5 paxs	US\$ 874
6 paxs	US\$ 888
7 paxs	US\$ 1,040
8 paxs	US\$ 1,074
9 paxs	US\$ 1,093
10 paxs	US\$ 1,115
11 paxs	US\$ 1,138
12 paxs	US\$ 1,208

- Chofer y Guía liberado
 - Adicional: US\$20 Botella de Vino Intipalka
- Precios incluyen IGV

QUÉ INCLUIMOS

Nosotros nos encargamos de llevar en nuestra propia movilidad los picnics, es decir las mesas, sillas, menajería, toldos, carpas baño, carpas cocina y demás que sean necesarios para armar un lindo almuerzo al aire libre. El almuerzo consiste en una entrada que varía según la estación del año. Podemos ofrecer sopas caseras con deliciosos aromas o ensaladas frescas de verduras orgánicas. El plato principal dependerá de las dietas de los clientes y el postre al terminar el almuerzo viene acompañado de alguna infusión o un delicioso café. No servimos gaseosas, pero sí deliciosos refrescos naturales.

La experiencia incluye la ceremonia guiada por Marlis Ferreyros, con todos los elementos necesarios para participar: cojines, mantas y materiales para el ritual, ofreciendo un espacio cómodo y cuidado para conectar con la experiencia.



BOX LUNCH – SERVICIO DE DELIVERY

BOX LUNCH LIGHT*

US\$18.00

- 1 Entrada
- 1 Fondo
- 1 Postre
- 2 Frutas
- 1 Chocoteja

Bolsa de Papel o Bolsa de Tela



BOX LUNCH DE LUXE*

US\$25.00

- 1 Entrada
- 2 Fondos
- 1 Postre
- 1 Fruta
- 1 Chocoteja
- 1 Mix de Frutas Deshidratadas (Manzanas, piñas, plátano, mango, de acuerdo a la estación del año)

Bolsa de Papel, Bolsa de Tela o Canastita Retornable



SERVICIO DE DELIVERY BOX LUNCH

Desde Písaq – Urubamba (AM / PM)

USD 15

Desde Lamay – Ollantaytambo (AM / PM)

USD 20

Desde Lamay – Cusco (AM / PM)

¡Sin costo de delivery!

El precio indicado corresponde al servicio de delivery total, sin importar si el pedido es de 1 o hasta 10 box lunches.

A partir de 10 box lunches, el delivery es gratuito.



BOX LUNCH TAIPA*

US\$21.00

- 1 Entrada
- 2 Fondos
- 1 Postre
- 1 Fruta
- 1 Chocoteja

Bolsa de Papel o Bolsa de Tela



SNACK PACK*

US\$15.00

- 1 Barra de Granola casera o barrita de chocolate vegana
- 1 Brownie de chocolate o muffin de plátano
- 1 Mix de frutas deshidratadas
- 1 Mix de frutos secos
- 1 Fruta
- 1 Chocoteja

Bolsa de Papel Bolsa o de Tela





CANASTAS

Box Breakfast y Box Lunch Canastita son servicios retornables en menajería hotelera. Este servicio puede ir acompañado con **Canasta de Mates**, sin costo adicional.

Solicita tu canasta de mates al momento de tu reserva.

BOX BREAKFAST* US\$18.00

- 1 Yogurt natural con granola y miel de abeja
- 1 Ensalada de fruta de estación
- Tostadasdequesocremacontomatesconfitadosypesto
- Cafe e infusiones

**Canastita Retornable*

BOX LUNCH CANASTITA* US\$24.00

- 1 Entrada
- 2 Fondos
- 1 Postre
- 1 Fruta
- 1 Chocoteja
- 1 Agua de vidrio
- 1 Refresco Natural

**Canastita Retornable*

Precios incluyen IGV
***Pedido mínimo 3 unidades**



PICNIC CANASTITA

Las canastitas son nuestro producto más completo y sencillo, perfectas para llevar en el carro y disfrutar de un picnic saludable al aire libre. Además, puedes añadir nuestro servicio de asistencia, donde organizamos todo para que tu picnic sea cómodo y encantador, con mantas, cojines, café, infusiones, y más. Son la opción ideal para una experiencia única en cualquier destino.

INCLUYE:

- Mantas & Cojines
- Mesas de apoyo
- Canastitas:
 - 01 Entrada
 - 02 Fondos
 - 01 Postre
 - 01 Fruta
 - 01 Chocoteja
 - 01 Botella de agua de vidrio
 - 01 Refresco Natural

USD\$ 45.00 x pax

Precios incluyen IGV



ASISTENCIA PICNIC CANASTITA:

Si lo deseas, puedes añadir nuestro servicio de asistencia, donde uno de nuestros mozos o mozas se encargarán de organizar un encantador picnic para ti. Nos ocupamos de todo, desde mantas y cojines hasta mesitas de apoyo, para que te sientas cómodo y a gusto. Además, incluimos una mesita para mates, junto con café e infusiones, todo ingeniosamente dispuesto en una típica canasta de mercado. Estas canastitas no solo son prácticas y funcionales, sino que también aportan un toque de encanto y detalle a cualquier viaje. Sin duda, son un regalo encantador y la opción ideal para quienes desean disfrutar de una experiencia de picnic única al aire libre, de manera más sencilla y en cualquier destino.

TARIFAS

HUCHUYQOSQO INCLUYE:

- Transporte
- Porteadores
- Mozos

1 a 5 paxUSD\$228
6 a 10 paxUSD\$288

HUAYPO, MARAS, CHINCHERO & PISAQ INCLUYE:

- Transporte
- Mozos

1 a 10 paxUSD\$ 144

Precios incluyen IGV



NUEVO

PICNIC CANASTITA KM104

Este servicio está diseñado para ofrecer a sus clientes un toque único durante su experiencia en el Camino Inca corto hacia Machu Picchu. Nos encargamos de que el picnic canastita llegue a uno de los campamentos de Wiñay Wayna, para que los pasajeros disfruten de la sorpresa de un almuerzo cuidadosamente preparado antes de llegar a Machu Picchu.

Los almuerzos pueden servirse de manera flexible, ya sea directamente en mantas y cojines sobre el césped, para una experiencia más íntima y al aire libre, o en mesas y sillas, garantizando comodidad y atención personalizada. Nuestros porteadores se encargan de toda la logística previa y uno de nuestros mozos estará presente para asistir a los pasajeros, asegurando que la experiencia sea memorable y sin preocupaciones.

TARIFAS POR PERSONA

1 pax.....	US\$ 520
2 paxs	US\$ 299
3 paxs	US\$ 225
4 paxs	US\$ 188
5 paxs	US\$ 230
6 paxs	US\$ 205
7 paxs	US\$ 187
8 paxs	US\$ 173
9 paxs	US\$ 198
10 paxs	US\$ 186
11 paxs	US\$ 176
12 paxs	US\$ 168

Guía liberado, a partir de 4 paxs
Precios incluyen ICV

INCLUYE:

- Mantas & Cojines
- Mesas de apoyo
- Canastitas:
 - 01 Entrada
 - 02 Fondos
 - 01 Postre
 - 01 Fruta
 - 01 Chocoteja
 - 01 Botella de agua de vidrio
- Servicio de porteadores
- Atención de un mozo





SOSTENIBILIDAD

COMPROMISO AMBIENTAL Y SOCIAL

En Del Campo Catering trabajamos para que cada servicio tenga un impacto positivo, tanto en las personas como en el entorno. Utilizamos envases biodegradables y eliminamos las botellas plásticas, reduciendo los residuos generados. La basura orgánica se composta y el resto se separa cuidadosamente para su destino en centros de reciclaje, fomentando un manejo responsable de los recursos naturales.

Al mismo tiempo, promovemos condiciones de trabajo justas y seguras para nuestro equipo y buscamos generar un efecto positivo en la comunidad a través de prácticas éticas y sostenibles. Cada acción que implementamos refleja nuestro compromiso de combinar la excelencia en el servicio con la sostenibilidad y el bienestar social, asegurando que nuestros servicios sean responsables, conscientes y respetuosos con el entorno y las personas.



POLITICAS DE RESERVA

Agradeciendo su preferencia, las solicitudes de reservas o cotizaciones deberán ser enviadas vía email a nuestro departamento de operaciones. Estas solicitudes serán respondidas en el transcurso de las 24 horas.

Nuestro correo para reservas: delcampocatering@gmail.com

Al momento de su reserva o confirmación, les agradeceremos facilitar las dietas y restricciones alimenticias de sus pasajeros.



POLITICAS DE PAGO

Para confirmar una reserva, **solicitamos el deposito del 100% del total de su liquidación**, como máximo 7 días antes del servicio.

Cancelaciones 48 horas antes del servicio, se cobra el 100% del total cobrado.

En caso de cancelaciones por cierre de fronteras o cualquier otra situación excepcional e imprevista, estamos dispuestos a dialogar y encontrar una solución que se ajuste a las circunstancias.

CUENTAS BANCARIAS:

Banco de Crédito Cta. Corriente \$

Quechua Treks Perú EIRL

Numero de Cuenta: 2852233318163

Número de Cuenta Interbancario: 00228500223331816358

CONTACTO



+51 923 878 942



DELCAMPOCATERING@GMAIL.COM



CALLE BOLIVAR 108, LAMAY. CALCA, VALLE SAGRADO DE LOS INCAS

