



+504 9951-6227
+504 2235-7860, 2239-7504

gerencigeneral@distritocarneval.hn
gerenciatecnica@distritocarneval.hn
administracion@distritocarneval.hn

Km 58.5 de la carretera CA-5, Aldea Las Mercedes,
Municipio de la Villa de San Antonio, Comayagua.

www.distritocarneval.hn



Perfil Institucional

DISTRITO
Carneval



Contenido

Origen
Estaciones
Clientes
Experiencias
Modelo del Negocio
Eventos

Origen



Sinergia

Distritito Carneval es una empresa innovadora de procesos productivos de carnes no tradicionales, embutidos, alimentos procesados, bebidas de frutas naturales, productos gastronómicos y asados que retoma las experiencias acumuladas por Carneval, además, integra a su oferta diversidad de productos de abarrotería y otros, con lo cual integra una oferta considerable a su canasta.

Distrito Carneval está integrado por seis productivas: Estación 1. Cocina intercultural, Estación 2. Asados del Mundo, Estación 3. Sala de Ventas, Estación 4. Planta Procesadora de Carnes y Estación 5. Taller de Procesamiento de Alimentos, y. Estación 6. De La Milpa, una instancia que ofrece todos los subproductos derivados de maíz. Estas estaciones funcionan como un clúster integrado de procesamiento, empaque, comercialización y distribución de carnes no tradicionales, cortes de novillo, cordero, cerdito, lechón, aves y embutidos. Así como de cortes importados de angus y wagyu, vegetales, frutas y alimentos procesados disponibles en la Sala de Ventas bajo la marca Distrito Carneval.



Estaciones



Distrito Carneval es un lugar de experiencias, sabores y productos de calidad. Es mucho más que una cocina o un restaurante: es un concepto integral compuesto por cinco estaciones. Somos un espacio donde convergen el procesamiento de carnes, la producción de alimentos y el envasado, garantizando siempre los más altos estándares de calidad y frescura.

Distrito Carneval está ubicado en el kilómetro 58.5 de la carretera CA-5, Aldea Las Mercedes, municipio de La Villa de San Antonio, Comayagua, Honduras. La empresa es altamente competitiva en el procesamiento cárnico, con énfasis en cortes especializados de Wagyu y Angus en las categorías Premium y Choice, así como novillo especial en una amplia variedad de cortes. Esta oferta se complementa con la producción de diversos embutidos, una Cocina Intercultural y una sección de asados especiales, lo que le permite ofrecer una propuesta gastronómica innovadora y consolidarse como un referente en la industria alimentaria de la región.

Estación 1

Cocina Intercultural



Cocina Intercultural facilita un servicio de comidas de diversos países y culturas como una oferta gastronómica diferenciada en el Valle de Comayagua. Constituye la principal estación de servicio a clientes que transitan por la CA 5.

Bajo este concepto Distrito Carnaval, propone la Cocina Intercultural como un servicio que incluye una variedad culinaria de platillos de diferentes culturas y países del mundo que son reconocidos, aceptados y preferidos por los clientes que visitan Carnaval desde Honduras, Centroamérica y otros países. Quienes reconocerán en su calidad de preparación, presentación y sabor autentico la distinción de su oferta culinaria en el Valle de Comayagua.



Cocina Intercultural

La cocina intercultural es complementada con postres artesanales y gourmet que conservan la tradición de acompañarlos de un café de primera calidad, servidos en un ambiente familiar.

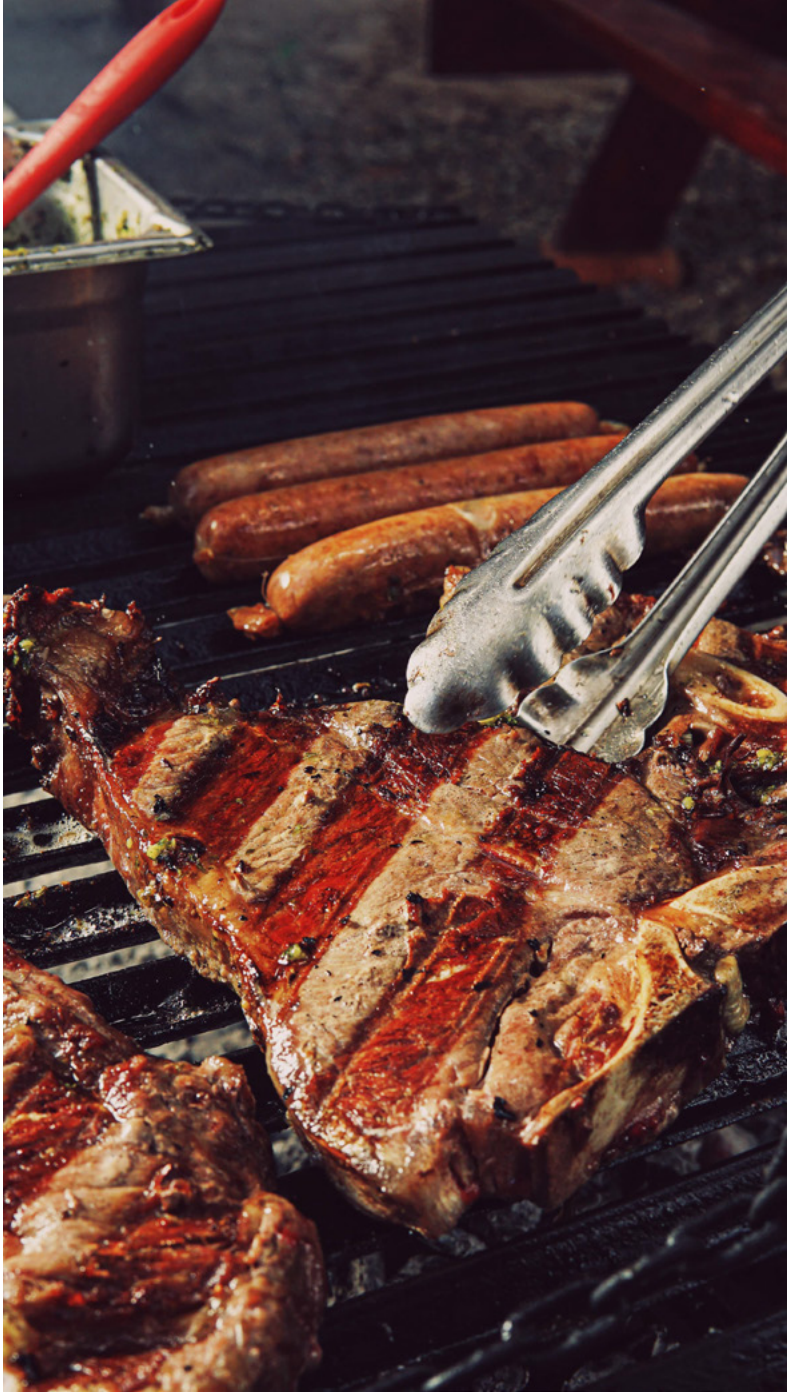


Estación 2

Asados del Mundo



Asados del Mundo retoma un estilo personalizado de atención para sus clientes y amantes de las carnes, al recrear la experiencia, variedad, sabor y presentación de los mejores estilos de asados del mundo, ofreciendo cortes importados de primera calidad como wagyu, angus premium y choice. Junto con cortes de novillo nacional, carnes no tradicionales de cerdito, lechón, cordero, aves, embutidos de alta calidad provistos por Distrito Carneval.



Asados del Mundo

Creando platillos individuales de asados y parrilladas servidas con atención personalizada. Además de tener experiencias gastronómicas con otros estilos de asados, carnes diversas y embutidos.



Estación 3

Sala de Ventas



Sala de ventas; concebida como la unidad de negocios para la innovación, exhibición, promoción, comercialización, importación y exportación de productos de calidad que complementan los cortes, carnes, embutido y alimentos preparados de la marca Distrito Carneval, así como ampliar el alcance de mercado de las estaciones con la gestión de mercadeo por medios convencionales, comercio electrónico, redes sociales, página web, participación en concursos y licitaciones que acompañan la oferta de productos y servicio de la marca Distrito Carneval.



Estación 4

Planta de Procesadora



Planta Procesadora de Carnes; dedicada al procesamiento, empaque y comercialización de carnes no tradicionales de novillo nacional, cerdito, lechón, cordero, conejo y aves. Así como la fabricación y comercialización de embutidos, tales como; chorizos, mortadela, salami, salchichas, carnes preparadas y productos populares bajo la marca Distrito Carneval.



Estación 5

Taller de Procesamiento de Alimentos



Taller de Procesamiento de Alimentos; tiene por finalidad procesar, cocinar y envasar diferentes tipos de alimentos, tales como: granos, frutas, vegetales, especias y lácteos. Implementando procesos agroindustriales para la presentación de productos alimenticios frescos, deshidratados, jugos, salsas, frituras, productos congelados, alimentos preparados y envasados para su comercialización con registros sanitarios de la marca Distrito Carneval.

Esta plataforma de negocios busca establecer y fortalecer encadenamientos productivos y alianzas comerciales con proveedores de productores agropecuarios, tanto locales y nacionales que provean de vegetales frescos, frutas, granos, especias, lácteos, carnes de cerdito, lechón, cordero y gallina criolla. Así como carnes de primera calidad en novillo nacional, Angus y Wagyu que faciliten sostener su oferta diferenciada y competitiva con la marca Distrito Carneval.



Estación 6

De La Milpa



De La Milpa: es la Estación de más reciente instalación y tal como su nombre lo indica su oferta principal y única es la de procesar todos los platillos y bocadillos derivados del maíz, lo que constituye una novedosa y única iniciativa en el país.



Nuestros Clientes Objetivo

De acuerdo con su definición conceptual, el mercado objetivo corresponde al grupo meta a quien van dirigidos los productos y servicios de un negocio o empresa. Sus clientes provienen de los grupos identificados en el mercado potencial, siendo los siguientes



Viajeros que transitan por la carretera CA-5

Desde la ciudad de Tegucigalpa hacia San Pedro Sula y viceversa a la altura del Km 58.5 donde se captan clientes que se desplazan por la en de la zona de influencia a quienes se proveen servicios de alimentación y asados en las Estaciones 1 y 2, y, productos de oferta de La Estación 3.

Ventas al detalle de productos populares en pulperías y mercaditos

Un territorio que proyecta cubrir al menos 12 departamentos del país y que constituye el grupo de mayor importancia estratégica a desarrollar en 2026 con la reactivación de rutas de distribución de productos populares, sus ventas semanales, pago en efectivo y nuevos pedidos dinamizarán los flujos productivos y comerciales gestionados por la Sala de Ventas.



Restaurantes, hoteles y supermercados

a través de contratos de suministros de carnes, embutidos y alimentos procesados: captados como nuevos clientes que demandan productos de calidad provistos por distrito Carneval.

La conformación de una cartera de clientes mayoristas y distribuidores es prioridad para Distrito Carneval, en tal sentido la Sala de Ventas avanza constantemente en la identificación de clientes que demandan carnes, embutidos y alimentos de calidad, así como preparar las capacidades y condiciones para la comercialización de grandes volúmenes con pedidos programados para abastecer a clientes mayoristas para lograr mayor alcance en el mercado nacional y estar abiertos a la exportación.



Concursos y licitaciones con entidades públicas y privadas

En dos direcciones, la primera es suplir la demanda de productos requeridos en contratos suscritos por la empresa para el suministro de insumos alimenticios, carnes, embutidos, alimentos procesados y alimentos preparados.



Experiencias

Distrito Carneval cuenta con amplia experiencia en la provisión integral de insumos alimenticios y servicios de alimentación para proyectos de gran escala y alta exigencia operativa.

Ha desarrollado y ejecutado soluciones que incluyen el suministro constante de carnes, lácteos, frutas, verduras, abarrotes, granos básicos y otros insumos esenciales, garantizando calidad, trazabilidad y cumplimiento de estándares en entornos institucionales y operativos.

Distrito Carneval cuenta con amplia experiencia en la provisión integral de insumos alimenticios y servicios de alimentación para proyectos de gran escala y alta exigencia operativa.

Ha desarrollado y ejecutado soluciones que incluyen el suministro constante de carnes, lácteos, frutas, verduras, abarrotes, granos básicos y otros insumos esenciales, garantizando calidad, trazabilidad y cumplimiento de estándares en entornos institucionales y operativos.





Distrito Carneval también ha brindado servicios de catering, alimentación ejecutiva y gastronomía protocolaria, atendiendo eventos formales, ceremoniales y culturales, con altos estándares de presentación, logística y atención al detalle. Su enfoque se caracteriza por la capacidad de adaptación, el profesionalismo del personal y la eficiencia operativa, posicionándose como un aliado confiable para proyectos que requieren soluciones alimenticias sólidas, seguras y sostenibles

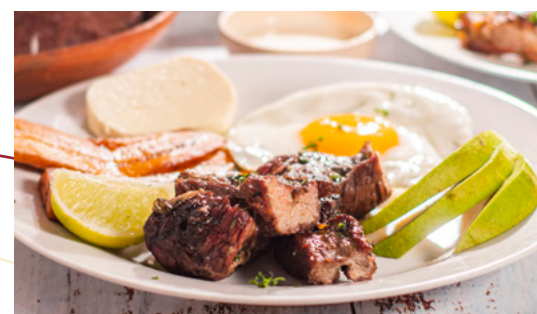


Estructura del Modelo de Negocios

Distrito Carneval es una marca que denomina a una empresa, integrada por un conjunto de unidades empresariales, concebidas como “Estaciones de Productos y Servicios”. Operando de forma interdependiente y complementaria entre sí.

Conformando un clúster agroindustrial, con la finalidad de generar condiciones de operación en conjunto que favorezcan la optimización de recursos, uso de instalaciones, desarrollo del potencial de negocios y acceso a mercados para la ampliación y diversificación de fuentes de ingresos con productos cárnicos, embutidos, concentrados de frutas, frutas y especias deshidratadas, alimentos procesados de alta calidad y prestación de servicios conexos.

La mejora continua de sus productos y servicios se basa un enfoque de encadenamientos productivos con el propósito de sumar valores agregados y competitividad, entre sus seis estaciones.

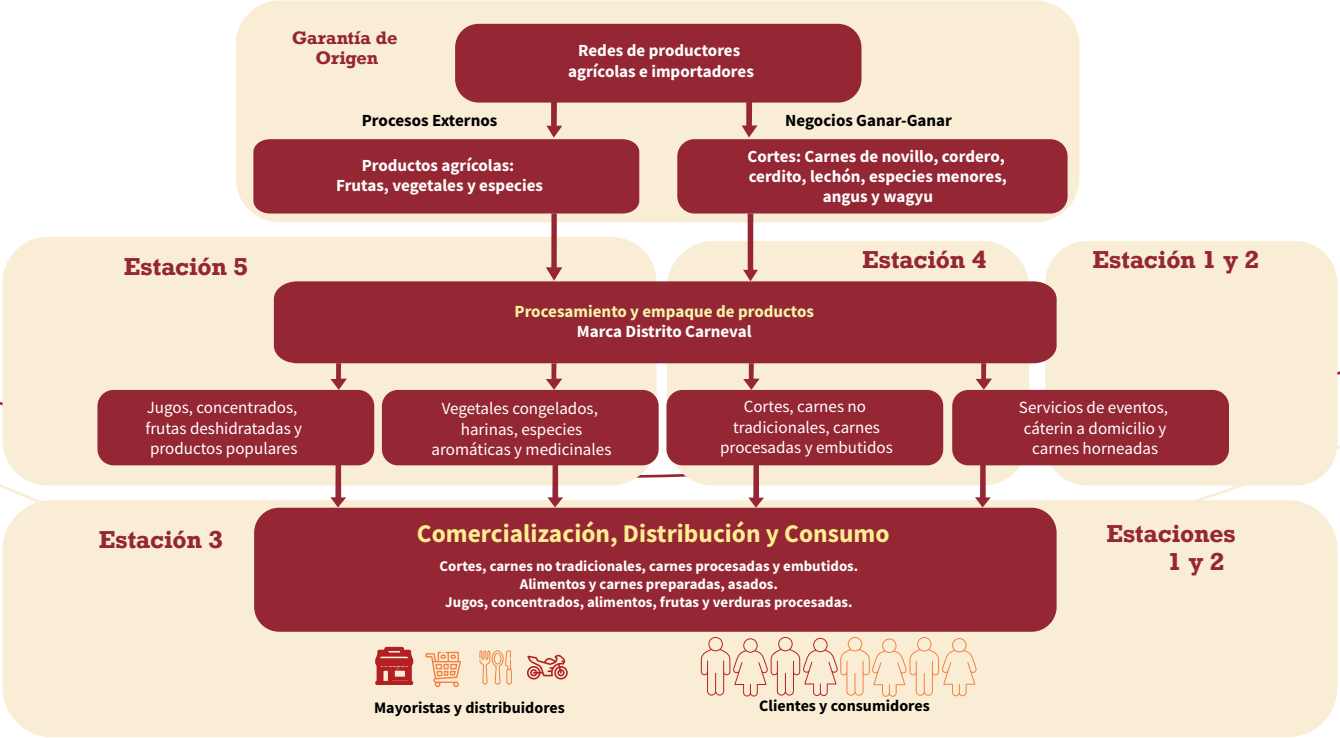


Distrito Carneval tiene por misión:

Ser un referente en experiencias gastronómicas y productos alimenticios de calidad, integrando sostenibilidad, innovación y servicio al cliente.



Clúster agroindustrial de procesamiento, comercialización y distribución de Distrito Carneval



Garantía de Origen

El proceso de actualización del modelo de negocios de Carneval a Distrito Carneval, reafirma el compromiso con la garantía y calidad de nuestros productos, desde su origen. Trabajamos con proveedores locales y nacionales para asegurar productos frescos, carnes de primera calidad, incluyendo cortes de novillo nacional, Angus y Wagyu.



Oferta de productos y servicios de las Estaciones de Distrito Carneval

La marca Distrito Carneval, es el distintivo que integra el conjunto de 22 líneas de productos, con 279 productos y servicios generados para ser comercializados en las estaciones 1, 2 y 3 que tienen una vinculación directa con los clientes. La Estación 3: Sala de Ventas, es el núcleo de negocios. Con los siguientes objetivos:

- 1 Gestionar la comercialización de los productos de Distrito Carneval a nivel interno y externo.
- 2 Dirigir e implementar la estrategia de promoción, mercadeo y ventas con diversos tipos de clientes a nivel de sala de ventas, comercio local, nacional y exportaciones.
- 3 Gestionar contratos de aprovisionamiento de productos y servicios suscritos por Distrito Carneval con entidades públicas y privadas.
- 4 Apoyar el desarrollo de alianzas comerciales con otras empresas y emprendedores que complementan la oferta de Distrito Carneval con productos artesanales, alimenticios de calidad y gourmet. Tales como especias, vino, quesos, café, miel, frutas y vegetales.



- PROVISIÓN A CONTRATOS DE PROYECTOS/LICITACIONES
- CORTES, CARNES NO TRADICIONALES, EMBUTIDOS Y CARNES PROCESADAS
- CARNES Y CORTES DE NOVILLO NACIONAL, ANGUS Y WAGYU
- PRODUCTOS POPULARES Y ALIANZA COMERCIAL GRUPO GEC
- ALIMETOS PROCESADOS: FRUTAS, VERDURAS, ESPECIAS Y GRANOS
- ALIANZAS EN INNOVACIÓN, CAPACITACIÓN EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y CARNES



- BUFFET DE COCINA INTERCULTURAL
- DEL MONASTERIO LA MILPA
- CORTES, PARRILLADAS Y ASADOS DEL MUNDO
- SERVICIOS DE EVENTOS Y CATERING A DOMICILIO
- FERIAS Y EVENTOS



Oferta de productos cárnicos y alimentos procesados de Estaciones 4 y 5.

La Estación 4: Planta Procesadora de Carnes, aporta valor agregado con la generación de cortes, procesamiento y empaque de productos de alta calidad en carnes no tradicionales de novillo, cerdito, lechón, corderos, gallina criolla y conejo. Así como la producción de embutidos especiales, carnes marinadas, secas y ahumadas como productos innovadores. Además de productos populares.

La estación 5: Taller de Procesamiento de Alimentos, aporta la oferta de diversos alimentos frescos, congelados, deshidratados y en granos a través de procesos de agregación de valor con frutas naturales, vegetales, especias aromáticas, alimentos preparados y frituras. Complementando la oferta de productos elaborados de manera artesanal.



Línea de producto	Descripción
Productos populares	Oferta de carnes y productos cárnicos de amplia demanda para ser distribuidos en establecimientos de venta al detalle, en presentaciones listas para consumir, sus productos corresponden a pollo en piezas, carnes de res y cerdo molida, hueso sopero, costilla, hot dog.
Carnes y cortes de novillo	Cortes de novillo: T bone, Tomahawk, New york, asados de tira, costillar, falda de vacío, entraña y filete. En presentaciones individuales empacados al vacío. Cortes de asado popular, parrilladas, anticuchos y carnes que abastecen la demanda de clientes de cocina intercultural y asados del mundo.
Cortes importados de angus y wagyu.	Cortes de angus choice, angus premium y wagyu: T bone, Tomahawk, New york, Cowboy steak, Rib Eye, Puyazo, Entraña, Tenderloin steak, Rib Finger Meat. En presentaciones individuales empacados al vacío
Carnes no tradicionales	Cortes en carnes de cordero, cerdito y lechón, tales como: Tomahawk, costillar, chuletas, lomo, paletas, piernas, codillos, baby backs, rack de cordero, surtido árabe, carne molida de cordero, torta de hamburguesa de cordero, lechón en cuartos. En presentaciones de empacados al vacío. Así como piezas enteras gallina criolla y conejo.
Embutidos	Los embutidos integran una variedad de chorizos de res, cerdo y cordero bajo los nombres de chorizo de cordero, Carneval, ENA, mexicano, español. Salchichas carneval, Cabanossi, wassmer, desayuno, jamón de cerdo, pollo, mortadela premiun y popular. Además de salami.
Carnes procesadas	Las carnes procesadas como productos innovadores con marinado mediterráneo, secas, ahumadas en presentaciones distinguidas que realcen su excelencia.
Carnes horneadas	Preparadas en horno leña con técnicas artesanales para mantener tradiciones de consumo en carnes de lechón, cerdito, cordero, conejo, gallina criolla, codillo de cerdito, lomo de cerdo, cabezada lomo de cerdo, cabezada lomo de res, lomo de novillo relleno y salsas de horneados en botella. Vendidas por libra, por encargo y ocasiones especiales.
Productos populares	Productos de la canasta básica y consumo popular en presentaciones de venta al detalle de lácteos, frijoles molidos, frijoles cocidos enteros, granos básicos, frituras de plátano, tamalitos de elote, nacatamales. Entre otros que serán comercializados en rutas para abastecer a 298 distribuidores de ventas al detalle en 24 municipios
Frutas y vegetales liofilizados y deshidratado	Son productos innovadores obtenidos con tecnología de deshidratación en frío (liofilizado) que conserva las propiedades naturales de las frutas, color y su sabor. Siendo un producto saludable de alta calidad. Procesando mango, piña, guayaba, papaya, banano y otros vegetales dulces.
Concentrados de frutas naturales	Es una línea de innovación para extraer jugos, pulpas y concentrados de frutas naturales para ser envasados en diferentes presentaciones para el consumo interno de Distrito Carneval, sala de ventas, suplir demandas de contratos y comercialización externa de frutas procesadas como; mango, naranja, tamarindo, piña, maracuyá, jamaica, nance, entre otros.
Productos gourmet y misceláneos de marcas reconocidas por su alta calidad	Corresponden a productos de alta calidad en quesos, vinos, aceites, pan, café, miel, productos típicos, especias, entre otros artículos de reconocidas marcas que distribuirá Distrito Carneval para mejorar y distinguir el surtido de la Sala de Ventas vinculándolo a las preferencias de sus clientes, personas con preferencias por carnes de calidad.
Productos de abarrotería y otros	Distrito Carneval ofrece más de 200 productos de abarrotería que complementan a los anteriormente descritos, con ello se busca servir de opción a clientes que demadan servicios alimenticios y otros.

Listado de productos



Categoría	Producto	Presentación / Unidad
Carnes de Res	Carne en fajitas	Congelada y al vacío
	Carne prensada estofado	Congelada y al vacío
	Carne molida de res	Congelada y al vacío
	Carne para asar marinada	Congelada y al vacío
	Corte Rib Eye marinado	Congelada y al vacío
	Carne para bistec	Congelada y al vacío
	Corte Payaso	Congelada y al vacío
	Costilla de res	Congelada y al vacío
	Lengua de vaca	Congelada y al vacío
	Falda de res	Congelada y al vacío
	Hígado	Congelado y al vacío
	Torta de res para hamburguesa	Paquete
Carnes de Cerdo	Carne para asar marinada	Congelada y al vacío
	Chuleta de lomo fresca	Congelada y al vacío
	Chuleta de lomo ahumada	Congelada y al vacío
	Costilla en tira	Congelada y al vacío
	Pierna de cerdo	10, 12 o 18 Lbs
Aves y Pescados	Alitas de pollo completas	Grande y congelada
	Mega piezas de pollo (8 piezas)	Congelada
	Pechuga deshuesada	Congelada
	Pierna y muslo	Congelada
	Chicken fingers	Bolsa 454 gr
	Nuggets de pollo	Bolsa 454 gr
	Tacos de pollo	Bolsa 720 gr
	Filete de Tilapia	Congelada y al vacío
	Tilapia Roja limpia	Congelada y al vacío
Embutidos	Chorizo Barbacoa ahumado	Empacado al vacío
	Chorizo Cervecero	Empacado al vacío
	Chorizo Longaniza	Paquete 3 lb
	Copetín	Paquete 3 lb
	Extremeño	Paquete 3 lb
	Hot Dog	Paquete 3 lb
	Jamón Bavaria	Paquete 7 oz
	Jamón de Pollo	Paquete 250 gr
	Salchicha	Paquete 454 gr
	Tocino Ahumado	Paquete 400 gr

Categoría	Producto	Presentación / Unidad
Lácteos	Leche entera / descremada / deslactosada	Caja 946 ml
	Leche en polvo	Bolsa 2200 gr
	Queso Crema	Empacado al vacío
	Queso Crema con Chile	Empacado al vacío
	Quesillo	En bandeja al vacío
	Requesón	Empacado al vacío
	Cuajada en bandeja	Paila plástica
	Quesos varios (Philadelphia, Kraft, Manchego, Cheddar, Parmesano, Mozzarella, Semiseco)	Diversas presentaciones
	Mantequilla Crema	Sin presentación detallada
	Mantequilla Amarilla	Caja 454 gr
	Yogures (Manzana, Fresa, Banano-Fresa)	Bote 200 ml
	Crema Dulce	Caja 946 ml
Granos, Harinas y Aceites	Arroz blanco / Arroz escaldado	Saco 100 lb
	Frijoles rojos	Saco 100 lb
	Harina de maíz industrial	Saco 50 lb
	Harina de trigo semifuerte	Saco 100 lb
	Maíz para palomitas	Saco 50 lb
	Avena en hojuela	Saco 100 lb
	Aceite Girasol / Oliva / Vegetal	3 Lt / Bidón 36 lb
	Manteca Vegetal	1 Kilo
Vegetales y Frutas	Aguacate Hass	Caja 50 und
	Banano Maduro	Caja 100 und
	Papa Lavada Grande / Vegetales Mixtos (Incluye todos los vegetales de hoja, bulbos y chiles listados)	Por peso / Bolsa 5 lb
		Por unidad o peso
Bebidas y Jugos	Refrescos (Coca Cola, Pepsi, Sabores)	Botella 3 Lt
	Jugos Naturales Concentrados (varios sabores)	Bote 1/2 Galón
	Café tueste oscuro / Instantáneo	420 gr / 120 gr
	Gatorade mixto	Fardo 24 und (600/350 ml)
	Té frío polvo / Infusiones	Bolsa 5 lb / Caja 20 und
Snacks y Galletas	Galletas (Oreo, Chips Ahoy, María, Saladas, Avena)	Diversos gramajes
	Chicharrones (Varios tipos)	Por peso
	Tortilla chips / Tajadas / Churros	Diversas bolsas
Condimentos y Otros	Sal yodada / Azúcar (Blanca/Morena)	Fardo 20 und / Bolsa 900 gr
	Especias (Canela, Pimienta, Laurel, etc.)	Diversos botes/bolsas
	Salsas (Kétchup, Mayonesa, Mostaza, BBQ, Inglesa, Soya)	Botes 3785 ml (Galón)
	Tamales larga duración (Cerdo, Pollo, Frijol, Cambray)	250 gr / 235 gr
	Carbón	Saco 50 lb



Eventos



Cada fotografía cuenta una historia de excelencia. Nuestra galería refleja el cuidado en cada detalle, la armonía en el montaje y la pasión por superar expectativas.

Eventos



Mobiliario



Disponemos de mobiliario variado, elegante, funcional y temático, que se adapta al estilo y necesidades de su evento, garantizando ambientes armoniosos y de alto nivel.

Sillas



Silla Tiffany

Elegante y versátil, ideal para bodas y eventos formales. Disponible en madera o resina, con cojín para mayor comodidad.



Silla Avant Garde

Moderna y minimalista, fabricada en polipropileno o metal. Perfecta para eventos con un toque contemporáneo.



Silla Plegable de Madera

Práctica y rústica, fácil de transportar y montar. Aporta calidez a eventos al aire libre.



Silla Crossback

Con un diseño cruzado en el respaldo, brinda un estilo vintage-chic ideal para eventos campestres o boho.



Silla de banquete

Clásica y funcional, diseñada para brindar comodidad durante largas horas.



Mesas y manteles



Mesa Redonda Banquetera

Clásica para banquetes, disponible en distintos diámetros para 6 a 10 personas.



Mesa Rectangular de Banquete

Versátil para todo tipo de montajes, perfecta para cenas largas o estilo buffet.



Mesa Alta Cocktail

Ideal para áreas de recepción o coctel, estilo de pie o con bancos altos.



Mesa Cuadrada Bistro

Pequeña y funcional, perfecta para espacios reducidos o rincones de café.



Manteles

(para todas las mesas)

Mantel liso en colores clásicos (blanco, negro, beige).

Mantel de colores y texturas para eventos temáticos.

Sobremanteles decorativos con encaje o bordados.

Caminos de mesa para un toque elegante y minimalista.

Cubiertos



Cubiertos de Acero Inoxidable Clásicos

Resistentes y elegantes, aptos para cualquier tipo de servicio.



Cubiertos Premium con Acabado

Dorado o Negro Mate

Toque moderno y sofisticado para ocasiones especiales.





Vajillas

Vajilla Blanca Clásica

Atemporal y elegante, perfecta para cualquier tipo de evento.



Vajilla de Porcelana con Detalles Dorados o Plateados

Aporta distinción y lujo a las mesas.



Porta Platos (Chargers)

- Dorado metálico brillante.
- Plateado elegante.
- Rústico de madera o mimbre.



Vajilla Rústica de Gres o Cerámica Artesanal

Ideal para eventos campestres o con temática natural.

Cristalería



Copa de Vino Tinto

Amplia y redondeada para realzar el aroma y sabor del vino tinto.

Copa de Vino Blanco

Más estrecha y alargada, diseñada para mantener la temperatura del vino blanco.

Copa de Champagne / Flauta

Alta y estilizada, ideal para brindis y bebidas espumosas.

Copa de Cóctel / Martini

Icónica y elegante, perfecta para martinis, margaritas y cócteles sofisticados.

Cristalería



Vaso Old Fashioned

Bajo y ancho, ideal para whisky, ron o tragos cortos con hielo.



Vaso Highball

Alto y cilíndrico, perfecto para refrescos, jugos y cócteles largos.



Vaso de Cerveza

En formato pilsner o pinta, para servir cerveza fría.



Vaso Shot

Pequeño y resistente, ideal para licores o degustaciones.

Cocteleras



Mesa Coctelera Clásica Redonda

Alta y elegante, con base metálica y tablero redondo en MDF o madera. Perfecta para áreas de recepción y barras



Mesa Coctelera Cuadrada

Moderna y compacta, ideal para eventos con espacios reducidos sin perder estilo.



Mesa Coctelera Plegable

Ligera y funcional, fácil de transportar y montar, ideal para eventos al aire libre o montajes rápidos.



Mesa Coctelera con Iluminación LED

Aporta un toque vibrante y moderno a la decoración nocturna. Disponible en colores fijos o cambiantes.