

Show-Cooking

Córner de “ostras francesas sorlut” (“fines de claires”) o caviar: acompañado de blinis y champagne Laurent Perrier.



Córner “mini -hamburguesas Raza Nostra” (30 variedades gourmet): hechas al momento al gusto del cliente.



Córner “sushimarket”: desde el mercado de San Miguel, traemos a un sushiman que prepara en directo los mejores makis.



Córner “cincojotas”: con un “maestro cortador” de jamón y posibilidad de una charla de iniciación al corte del jamón y show de fin del jamón.



Córner “pulpo a feira”: con un maestro pulpeiro que prepara raciones individuales en platos de madera, como requiere la tradición.

Córner hamburguesas raza nostra o carnes exóticas: Preparadas delante del invitado que podrá elegir entre 4 opciones diferentes de hamburguesas, panes, condimentos y salsas.

Con el mismo formato ofrecemos la posibilidad de hacer las hamburguesas de carnes exóticas:

- Avestruz, Canguro, Kobe, Algas y Seitan



Raw bar: Del mar o de la tierra en crudo:

- Tartar de salmón con aguacate y un toque de lemon grass
- Tartar de atún rojo con aceite de sésamo y soja de jengibre
 - Steak tartar al gusto del invitado
- Ceviche de corvina con espuma de maiz



Cocina del Magreb: Platos representativos del norte de África que se han convertido en internacionales:

- Tres cremas acompañadas de pan de pita y chips de yuca: Hummus, Babaganush y Tzatziki
 - Taboule oriental
- Couscous de cordero y verduras
- Mini kebabs de ternera y pollo con salsa de yogur y menta
 - Samosas de verduras



Cocina Italiana:

- Piadinas de bresaola y rúcula
- Focaccia napolitana
- Pincho de albondiga con espaguetis
- Tres tipos de pasta y tres salsas a elegir por el invitado con la opción de preparar la pasta dentro de un parmesano con trufa negra por 6,00€/pax.

Córner “quesos del mundo”: en este caso ofrecemos dos opciones:

- Quesos regionales con tahona de panes nacionales, donde cada queso se sirve con un tipo de pan diferente.
- Quesos internacionales, fundamentalmente franceses, también acompañados por distintos tipos de pan regionales.



Corner Mejicano “Orale Compadre”: las mejores enchiladas, sincronizadas y tacos hechos al momento.



Córner “fábrica de chocolate”: en este córner adicionalmente ofrecemos la posibilidad de incorporar una fuente de chocolate, que completamos con frutas exóticas y dulces.



Córner “Milano pastelería”: especializados en la mejor repostería argentina. Si se demandase, se podrían elaborar helados al momento delante del comensal.

Córner coctelería “Global Premium”/ mojitos / coctelería americana o tradicional y gin-tonics: con los mejores destilados. Posibilidad de un coctelero acrobático.



Córner “Marqués de Riscal”: donde degustar los mejores vinos de una bodega referente en el ámbito nacional e internacional y uno de los champagnes más reconocidos internacionalmente, laurent Perrier&laurent Perrier rosé. Se podría completar con cava (en este caso trabajamos con la casa Codorniu). Si se solicita, ofrecemos la posibilidad de incorporar un sumiller que guíe a los clientes a través de una cata individualizada.



Córner “aguas del mundo”: ofrecemos aguas de distintas partes del mundo, traídas por Global Premium Brands desde los fiordos noruegos, la región volcánica de Japón, un glaciar canadiense o la casa real británica. El servicio se desarrolla con un sumiller que indica las distintas notas características de cada agua a los invitados.



Córner “café&té illy”: montamos pequeñas cafeterías para poder disfrutar del mejor espresso. Posibilidad de un barista (especialista en café), que ofrece diferentes formas de tomar café dependiendo de los gustos del consumidor; así como presentarlos de manera estética con dibujos personalizados y/o dando pequeñas charlas de preparación del perfecto espresso, capuccino, etc.

Córner de “ostras francesas sorlut” (“fines de claires”) o
caviar: desde 1.000€



Córner “mini -hamburguesas Raza Nostra”
(30 variedades gourmet):
desde 550€



Córner “sushimarket”: desde 550€



Córner “cinco jotas”: desde 750€



Córner “quesos del mundo”:

- Quesos regionales: desde 400€
- Quesos internacionales: desde 500€



Corner Mejicano “Orale Compadre”: desde 500€



Córner “fábrica de chocolate”: desde 350€



Córner “Milano pastelería”: desde 450€

* precios en base a 100 personas

Córner coctelería “Global Premium”/ mojitos / coctelería americana o tradicional y gin-tonics: desde 500€



Córner “Marqués de Riscal”: desde 450€



Córner “aguas del mundo”: desde 350€



Córner “cinco jotas”: desde 750€



Córner “café&té illy”: 300€

* precios en base a 100 personas