



GASTRONOME 360
Juan Pozuelo

En un lugar de la Mancha...

EXPERIENCIA



EXPERIENCIA

En un lugar de la Mancha...

Evento para empresas, instituciones o grupos colectivos **sumergidos en un entorno y contexto del Siglo de Oro Español**. El ambiente, la decoración, el vestuario y la gastronomía es un viaje tematizado desde el comienzo de la experiencia hasta el final de la misma.

LLEGADA

1

Llegada de los asistentes al evento, con recepción y copa con picoteo ligero o café.

EVENTO

2

Desarrollo de la actividad empresarial si fuese el caso -charla, formación, presentación, etc... y/o representación de clásico del S. XVI.

DESARROLLO

3

Paso a la terraza y aperitivo -mientras se monta el espacio para la comida/cena.

COMIDA | CENA

4

Escoger entre las opciones de un cóctel pasado con estaciones temáticas o un menú sentado en formato banquete.



OPCIÓN A

Cóctel con estaciones temáticas

CÓCTEL PASADO

SOPA DE AJO

PAN, TOCINO Y QUESO MANCHEGO

DUELOS Y QUEBRANTOS DEL QUIJOTE

EMPANADILLA DE AVE "SANCHO"

SALPICÓN DE CARNE

ALBÓNDIGA DE CORDERO
EN SALSA DE PAN FRITO



ESTACIÓN DE ASADOS

POLLO A LA BRASA TRINCHADO

CONEJO ASADO AL ROMERO

ESTACIÓN DE LA OLLA

LENTEJAS CON GUISO DE PALOMA

GARBANZOS CON PUNTAS DE JAMÓN Y
HORTALIZAS

OLLA DE VACA

ESTACIÓN FRUTAS DE SARTÉN Y DULCES

PESTIÑOS

BUÑUELOS DE CALABAZA DULCE

MANJAR BLANCO

DULCE DE MEMBRILLO Y MANZANA



OPCIÓN B

Menú Sentado

ENTRANTE

ACEITUNAS Y PICATOSTES DE QUESO Y MEMBRILLO

PRIMER PLATO

GELÉE TIBIO DE SOPAS DE AJO

SEGUNDO PLATO:

CORDERO ASADO CON CEBOLLAS Y
PATATAS "LICENCIOSAS"

POSTRE

BORRACHO DE YEMA SOBRE CREMA SUAVE DE TURRÓN

CAFÉS DE PUCHERO





CONDICIONES PARTICULARES




El evento estará customizado en la puesta en escena con uniformidad y mobiliario de representación de época. Asimismo, en el caso de deseárselo será posible tematizar la vajilla,

Incluye mobiliario, menaje, mantelería y cristalería. En caso de decoración especial, consultar precio.

FORMA DE PAGO:

50% a la aceptación del presupuesto y 50% restante con 48 h. de antelación al inicio del evento.



 629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ
 CATERING@GASTRONOME360.COM
 CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID

