

EVENTOS



 **Corte
Ibérico**

  **HÉCTOR
IBÁÑEZ**
MAESTRO CORTADOR

MESA DE QUESOS 100% ARTESANALES

Tradición y pasión como ingredientes de todas nuestras propuestas culinarias. Jugamos a transformar el resultado del arte y la naturaleza para que te lo llesves a la boca. Sutileza, murmullo, delicia, generosidad, amar, perfección, pasión, excelencia.



SERVICIO QUE SE PREPARARA 1:30 ANTES DE LA HORA FIJADA Y QUE DIURARÁ UN MÁXIMO DE 2 HORAS DE SERVICIO.



SERVICIO TIPO BUFFET QUE SE RESURTIRÁ CONSTANTEMENTE HASTA 20 MIN ANTES DEL FIN DEL SERVICIO.



DISPONDREMOS DE TABLAS, CAJAS Y ADORNOS O UTENSILIOS DE MESA DE MONTAJE. NO INCLUYE, VAJILLA, PLATOS, CUBIERTOS, NI MESA DE MONTAJE.



LOS INVITADOS TENDRÁN EL APOYO DE PERSONAL EN EL SERVICIO DE LA MESA DE QUESOS PARA ATENDER A LOS INVITADOS.



- SEMICURADO, oveja
- MORBIER, vaca
- NATURAL Y CENIZA, cabra
- BRIE, vaca
- DIP DE CABRA, CREMA Y ARÁNDANOS
- GOUDA TIERNO, vaca

INCLUIREMOS: MEMBRILLO, ATE DE GUAYABA, CONFITURA DE FRUTOS ROJOS, MIEL DE AGAVE UVAS VERDES O ROJAS, FRESAS, ALMENDRAS, CACAHUATES, UVAS Y ARÁNDANOS DESHIDRATADOS, DÁTILES, PAN ARTESANAL DE MASA MADRE, ACEITE DE OLIVA Y SALSA TOMATA.

MÍNIMO DE 20 PERSONAS

HASTA 60 INVITADOS	150 \$
HASTA 100 INVITADOS	130 \$
HASTA 200 INVITADOS	110 \$

RESERVACIÓN PREVIO PAGO DEL 50% 15 DIAS ANTES A LA FECHA Y PAGO DEL 50% AL MENOS 2 DIAS ANTES A LA FECHA.

*APLICAN RESTRICCIONES Y VIÁTICOS POR UBICACIÓN Y PETICIONES ESPECIALES.

MESA DE QUESOS IMPORTADOS

Tradición y pasión como ingredientes de todas nuestras propuestas culinarias. Jugamos a transformar el resultado del arte y la naturaleza para que te lo lleves a la boca. Sutileza, murmullo, delicia, generosidad, amar, perfección, pasión, excelencia.



SERVICIO QUE SE PREPARARA 1:30 ANTES DE LA HORA FIJADA Y QUE DIURARÁ UN MÁXIMO DE 2 HORAS DE SERVICIO.



SERVICIO TIPO BUFFET QUE SE RESURTIRÁ CONSTANTEMENTE HASTA 20 MIN ANTES DEL FIN DEL SERVICIO.



DISPONDREMOS DE TABLAS, CAJAS Y ADORNOS O UTENSILIOS DE MESA DE MONTAJE. NO INCLUYE, VAJILLA, PLATOS, CUBIERTOS, NI MESA DE MONTAJE.



LOS INVITADOS TENDRÁN EL APOYO DE PERSONAL EN EL SERVICIO DE LA MESA DE QUESOS PARA ATENDER A LOS INVITADOS.



- CURADO Español, oveja
- RACLETTE Frances, vaca
- PARMESANO REGGIANO, vaca
- BLUE CHEESE Frances, vaca
- DIP DE CABRA, CREMA Y ARÁNDANOS
- GOUDA Swiss, vaca

INCLUIREMOS: MEMBRILLO, ATE DE GUAYABA, CONFITURA DE FRUTOS ROJOS, MIEL DE AGAVE UVAS VERDES O ROJAS, FRESAS, ALMENDRAS, CACAHUATES, UVAS Y ARÁNDANOS DESHIDRATADOS DÁTILES, PAN ARTESANAL DE MASA MADRE, ACEITE DE OLIVA Y SALSA TOMATA.

MÍNIMO DE 20 PERSONAS

HASTA 60 INVITADOS	190 \$
HASTA 100 INVITADOS	170 \$
HASTA 200 INVITADOS	150 \$

RESERVACIÓN PREVIO PAGO DEL 50% 15 DIAS ANTES A LA FECHA Y PAGO DEL 50% AL MENOS 2 DIAS ANTES A LA FECHA.

*APLICAN RESTRICCIONES Y VIÁTICOS POR UBICACIÓN Y PETICIONES ESPECIALES.



HÉCTOR
IBÁÑEZ
MAESTRO CORTADOR

MESA DE CARNES FRIAS SERRANA E IBÉRICO

Tradición y pasión como ingredientes de todas nuestras propuestas culinarias. Jugamos a transformar el resultado del arte y la naturaleza para que te lo lleves a la boca. Sutileza, murmullo, delicia, generosidad, amar, perfección, pasión, excelencia.



SERVICIO QUE SE PREPARARA 1:30 ANTES DE LA HORA FIJADA Y QUE DIURARÁ UN MÁXIMO DE 2 HORAS DE SERVICIO.



SERVICIO TIPO BUFFET QUE SE RESURTIRÁ CONSTANTEMENTE HASTA 20 MIN ANTES DEL FIN DEL SERVICIO.



DISPONDREMOS DE TABLAS, CAJAS Y ADORNOS O UTENSILIOS DE MESA DE MONTAJE.

NO INCLUYE, VAJILLA, PLATOS, CUBIERTOS, NI MESA DE MONTAJE.



LOS INVITADOS TENDRÁN EL APOYO DE PERSONAL EN EL SERVICIO DE LA MESA DE QUESOS PARA ATENDER A LOS INVITADOS.



- CHORIZO SALAMANCA
- CHORIZO PAMPLONA
- SALAMI CURADO
- SALAMI TIERNO
- LOMO CANADIENSE
- SELVA NEGRA

SERRANA

- CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA
- SALAMI IBÉRICO DE BELLOTA
- LOMO EMBUCHADO
- ROAST BEEF
- PASTRAMI

IBÉRICO

INCLUIREMOS: PAN ARTESANAL DE MASA MADRE, ACEITE DE OLIVA Y SALSA TOMATA.

MÍNIMO DE 20 PERSONAS

SERRANA IBÉRICO

HASTA 60 INVITADOS	150 \$	190 \$
HASTA 100 INVITADOS	130 \$	170 \$
HASTA 200 INVITADOS	110 \$	150 \$

RESERVACIÓN PREVIO PAGO DEL 50% 15 DIAS ANTES A LA FECHA Y PAGO DEL 50% AL MENOS 2 DIAS ANTES A LA FECHA.

*APLICAN RESTRICCIONES Y VIÁTICOS POR UBICACIÓN Y PETICIONES ESPECIALES.



HÉCTOR
IBÁÑEZ
MAESTRO CORTADOR

CORTE PROFESIONAL DE PATA DE JAMÓN SERRANO O IBÉRICO

Tradición y pasión como ingredientes de todas nuestras propuestas culinarias. Jugamos a transformar el resultado del arte y la naturaleza para que te lo lleves a la boca. Sutileza, murmullo, delicia, generosidad, amar, perfección, pasión, excelencia.



EL MAESTRO CORTADOR SE PREPARARÁ 1:30 ANTES DE LA HORA FIJADA Y DURARÁ UN MÁXIMO DE 3 HORAS A PARTIR DEL INICIO DEL SERVICIO, CON UN COSTO DE 2'500 \$.



DISPONDREMOS DE MATERIAL DE CORTE, TABLA JAMONERA Y CUCHILLOS PROFESIONALES NO INCLUYE, VAJILLA, PLATOS, CUBIERTOS, NI MESA DE MONTAJE.



LOS INVITADOS TENDRÁN EL APOYO DEL MAESTRO CORTADOR PARA EXPLICARLE A LOS INVITADOS Y VIVAN LA EXPERIENCIA PROFESIONAL DEL CORTE DEL JAMÓN.

SERRANO

Jamón Reserva + de 16 meses de curación con 8.5 kg de peso con un precio de 525 \$ por kilo.
Costo aprox por pieza: 4'500 pesos.

IBÉRICO CEBO CAMPO

Jamón 100 % ibérico de cebo campo con 32 meses de curación y D.O. Los Pedroches con un peso de 8 a 9 kg aprox
Con precio de 1'321 \$ por kilo.
Costo aprox por pieza: 11'200 pesos.

IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón 100 % de raza ibérica de Bellota con 32 meses de curación y D.O. Los Pedroches con un peso de 8 kg aprox.
con un precio de 1,944 \$ por kilo.
Costo aprox por pieza: 15'500 pesos.



SERVICIO PROFESIONAL DE CORTE DE JAMÓN
A CUCHILLO: 2'500 \$

RECOMENDACIONES JAMONES	1	2	3
SERRANO INVITADOS	120	250	350
CAMPO INVITADOS	120	250	350
BELLOTA INVITADOS	100	200	300

RESERVACIÓN PREVIO PAGO DEL 50% 15 DIAS
ANTES A LA FECHA Y PAGO DEL 50% AL MENOS
2 DIAS ANTES A LA FECHA.

*APLICAN RESTRICCIONES Y VIÁTICOS POR
UBICACIÓN Y PETICIONES ESPECIALES.



HÉCTOR
IBÁÑEZ
MAESTRO CORTADOR