



# Comte Ibérico

*Heitor Ibanez*





Escuela de cortadores desde 2014

# SERVICIOS

- 01 **SERVICIOS PROFESIONALES**
- 02 **ACOMPañAMIENTOS**
- 03 **BUFFET DE QUESOS**
- 04 **BUFFET DE CARNES FRÍAS**
- 05 **OBSERVACIONES**





# ¿Necesitas que cortemos tu jamón?

## **CORTE DE JAMÓN EN VIVO**

Llegamos 2 horas antes de la hora de servicio y el servicio durará de 2 a 3 horas.

El maestro sólo llevará su tabla y sus cuchillos profesionales.

## **CORTE DE JAMÓN AL ALTO VACÍO**

Tráenos tu jamón a nuestra planta de distribución y en 1 día cortamos tu jamón y lo empacamos al alto vacío, entregándote una hoja de rendimientos completa.

**01 COSTO \$ 2,500.00 por jamón**



# Que jamón quieres para tu evento



## **Jamón Serrano Gran Reserva +15 meses**

Jamón serrano curado de excelente calidad, ideal para comenzar tu experiencia.


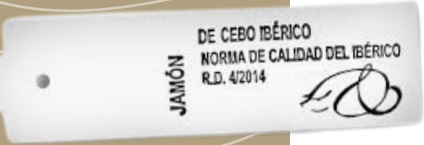


## **Jamón 50% Ibérico de cebo, LA JOYA**

Jamón Ibérico de precinto blanco, con un marmoleo abundante.

## **Jamónes 100% y 50% Ibéricos Bellota.**

Jamón Ibérico de precinto negro, la máxima excelencia.

# 01 Costos por Jamón

	1 Jamón	2 Jamones	3 Jamones	4 Jamones
 Jamón Serrano Gran Reserva	\$ 9,500.00	\$ 18,500.00	\$ 27,500.00	\$ 36,000.00
 Jamón 50% de Cebo Ibérico	\$ 15,400.00	\$ 30,300.00	\$ 44,700.00	\$ 59,600.00
 Jamón 50% ibérico bellota	\$ 20,100.00	\$ 39,700.00	\$ 59,800.00	\$ 78,400.00
 Jamón 100% Ibérico Bellota	\$ 23,050.00	\$ 45,600.00	\$ 67,650.00	\$ 90,200.00



# 02

## Acompañamientos

**SEDUCE A TUS INVITADOS CON UN MARIDAJE PERFECTO, SENCILLO Y SOFISTICADO**



### **ESENCIAL**

**5 Hogazas de pan de Masa Madre, rústicas y con semillas, rebanadas y 1 litro de la famosa emulsión de tomata natural.**

### **PREMIUN**

**5 hogazas de pan de masa madre, 1 litro de salsa tomata casera. Frutas deshidratadas y de temporada, frutos rojos y uvas con nueces y almendras,. Miel y Confitura.**



# Costos

## 02 Acompañamientos

	<b>100 invitados</b>	<b>200 invitados</b>	<b>300 invitados</b>	<b>400 invitados</b>
<b>ESENCIAL</b>	<b>\$ 1,075.00</b>	<b>\$ 2,100.00</b>	<b>\$ 3,1050.00</b>	<b>\$ 3,950.00</b>
<b>PREMIUN</b>	<b>\$ 3,450.00</b>	<b>\$ 6,750.00</b>	<b>\$ 9,900.00</b>	<b>\$ 12,500.00</b>
<b>DESECHABLES</b>	<b>\$ 950.00</b>	<b>\$ 1,850.00</b>	<b>\$ 2,700.00</b>	<b>\$ 3,600.00</b>

**Cantidad sugerida cada 100 personas**

**2026**



## **DISEÑA TU PROPIA SELECCIÓN DE QUESOS**

# 03

## **Buffet de Quesos**



**Con los quesos que sean de tu gusto y elección confeccionaremos deliciosas brochetas y tapitas. Nuestro equipo cortará el productos delante de tus invitados.**

**Nuestra selección de quesos importados y artesanales marcará la diferencia combinando las mejores referencias del mundo.**



# 03 Costos Buffet de Quesos

Precios por kilo

<b>QUESO DE OVEJA CURADO</b>	<b>\$ 895.00</b>
<b>QUESO PARMESANO REGGIANITO</b>	<b>\$ 775.00</b>
<b>QUESO EMENTAL FRANCÉS</b>	<b>\$ 695.00</b>
<b>QUESO GOUDA IMPORTADO</b>	<b>\$ 525.00</b>
<b>BLUE CHEESE IMPORTADO</b>	<b>\$ 625.00</b>
<b>DIP CON CABRA, NUEZ Y ARÁNDANO</b>	<b>\$ 575.00</b>
<b>QUESO CHEDDAR</b>	<b>\$ 575.00</b>
<b>MOZARELLA EN BARRA</b>	<b>\$ 625.00</b>
<b>PROVOLETA NATURAL O AHUMADA</b>	<b>\$ 675.00</b>

Cantidad recomendada de 10 kg cada 100 personas





# 04 Buffet de Carnes Frías

**DISEÑA TU SELECCIÓN  
DE CARNES FRÍAS**



**Con las carnes frías que sean de tu gusto y elección confeccionaremos deliciosas brochetas y tapitas.**

**Nuestro equipo montará el producto delante de tus invitados.**

**Nuestra selección de carnes frías maduradas importadas y artesanales marcarán la diferencia entre tus invitados.**



# 04 Costos Buffet de Carnes frías

Precios por kilo

<b>SELVA NEGRA</b>	<b>\$ 595.00</b>
<b>ROAST BEEF</b>	<b>\$ 775.00</b>
<b>PASTRAMI</b>	<b>\$ 775.00</b>
<b>JAMÓN EXTRAFINO</b>	<b>\$ 525.00</b>
<b>CHORIZO DE SALAMANCA</b>	<b>\$ 625.00</b>
<b>PEPPERONI</b>	<b>\$ 575.00</b>
<b>SALAMI CON PIMIENTA</b>	<b>\$ 675.00</b>
<b>SALAMI AHUMADO</b>	<b>\$ 675.00</b>
<b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>\$ 625.00</b>

Cantidad recomendada de 10 kg cada 100 personas

# 05

## Observaciones

- **Se requerirá mantener comunicación con el organizador para poderle solicitar las necesidades y realizar el evento, De no cubrirlas, no nos podremos responsabilizar del servicio ofrecido.**
- **Se llegará al menos 2 horas previas al inicio del servicio, mismo que durará de 2 a 3 horas. El cortador llevará su tabla jamonera así como cuchillos para el corte.**
- **El peso del jamón lo calculamos como peso medio de nuestras importaciones, cuando llegue el día seleccionaremos un jamón con igual o superior peso.**
- **No se incluyen toldos, mesas, platos de cerámica o cubiertos de metal.**
- **De seleccionar el buffet de quesos y/o carnes, llevaremos tablas de madera, alturas, platonos y pinzas para el servicio,**





# Informes

OFICINA

[ventas@cor-teiberico.com](mailto:ventas@cor-teiberico.com)

33 3100 3330

33 2360 0114

PROMOTORA

Dulce Carrasco

[dulce@cor-teiberico.com](mailto:dulce@cor-teiberico.com)

33 3846 1195





**Corte  
Ibérico**

*Hector Ibarra*