
Corte Ibérico
Hector Ibáñez

Escuela de cortadores desde 2014

SERVICIOS

01 SERVICIOS PROFESIONALES

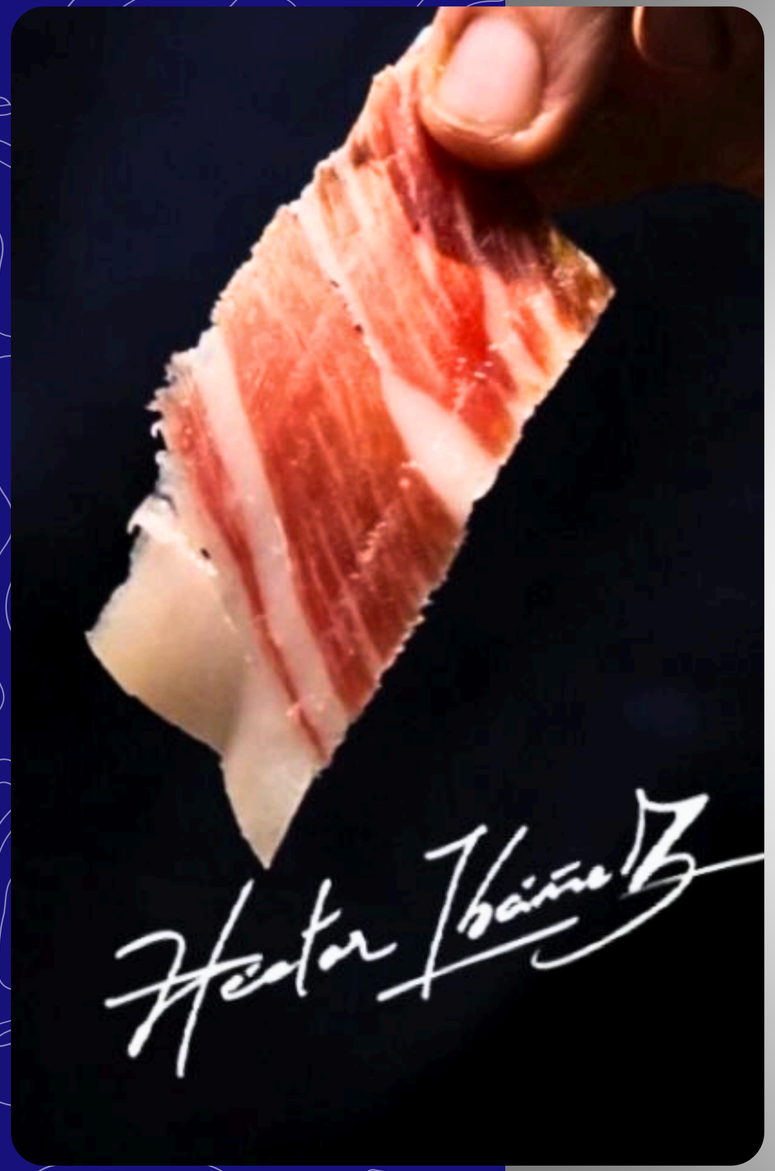
02 ACOMPAÑAMIENTOS

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
Jamòn 50% ibèrico 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.

02 Costos Acompañamientos

	100 invitados	200 invitados	300 invitados	400 invitados
ESENCIAL	$ 1,075.00	$ 2,100.00	$ 3,1050.00	$ 3,950.00
PREMIUN	$ 3,450.00	$ 6,750.00	$ 9,900.00	$ 12,500.00
DESECHABLES	$ 950.00	$ 1,850.00	$ 2,700.00	$ 3,6,00.00

Cantidad sugeridad cada 100 personas



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 difercncía combinando las mejores referencias del mundo.

03 Costos Buffet de Quesos

Precios por kilo

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

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 difercncía entre tus invitados.

04 Costos Buffet de Carnes frías

Precios por kilo

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

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 asi 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, platones y pinzas para el servicio,







Informes

OFICINA

ventas@corteiberico.com

33 3100 3330

33 2360 0114

PROMOTORA

Dulce Carrasco

dulce@corteiberico.com

33 3846 1195


Corte
Ibérico
Hector Ibáñez