

A high-speed photograph of two strawberries splashing in water. The strawberries are bright red with green leaves, and the water is captured in mid-air, creating a dynamic and refreshing scene. The background is dark, making the strawberries and water stand out.

goa *catering*

/SHOW-COOKING/

eventos@goacicio.com

/SHOW-COOKING/

El servicio de show-cooking que ofrecemos es diferente a cualquiera que pueda encontrar en el mercado, porque trabajamos directamente con marcas premium del mundo de la gastronomía, que aportan calidad y distinción al evento en el que se desarrolla.

“Fusionamos la cultura gastronómica con la experiencia gastronómica, involucrando al cliente o invitado y creando un momento difícil de olvidar”

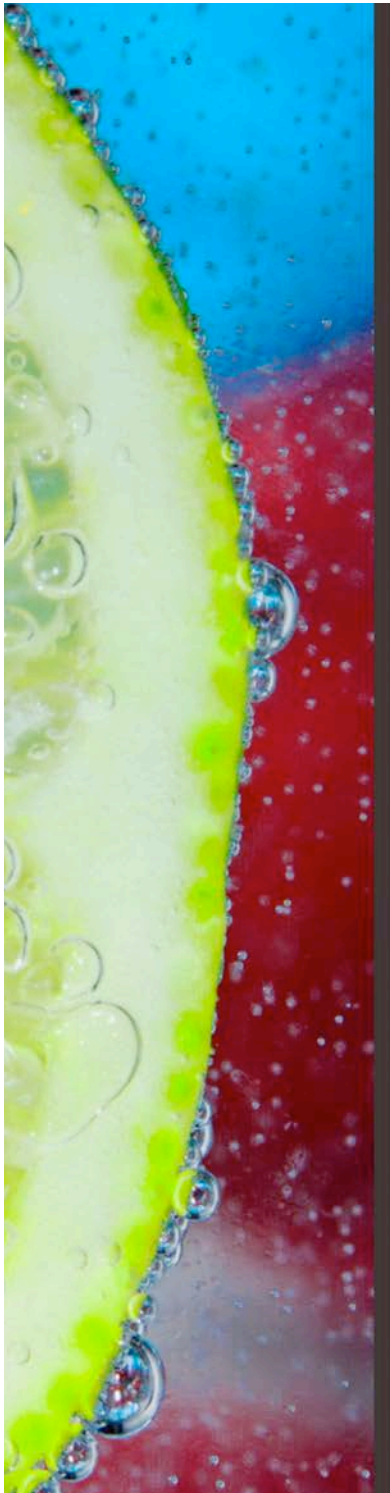
/Corner de “Ostras francesas Sorlut” (“Fines de Claires”)/ o caviar acompañado de blinis (trabajamos con dos casas de caviar en función de presupuestos), acompañadas de Champagne Laurent Perrier y/o Champagne Laurent Perrier Rosé .

/Corner “Mini-hamburguesas Raza Nostra” (30 variedades gourmet)/ hechas al momento al gusto del cliente.

/Corner “Sushimarket”/ desde el mercado de San Miguel, traemos a un sushiman que prepara en directo los mejores makis.

/Corner “Cinco Jotas”/ con un “maestro cortador” de jamón y posibilidad de una charla de iniciación al corte del jamón y show de fin del jamón. Se ofrece jamón ibérico de bellota “Cinco Jotas” que podría ser modificado en función de presupuesto.





/Corner "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.

/Corner "pulpo a feira"/ la creciente demanda de este plato indispensable en la gastronomía gallega ha motivado que incluyamos en nuestra oferta un espacio donde un pulpeiro prepara raciones individuales en platos de madera, como requiere la tradición.

/Corner coctelería "Global Premium"/ mojitos, coctelería americana o tradicional y gin-tonics con los mejores destilados como ginebra "Gin Mare" o "G´Vine". Posibilidad de un cocktailero acrobático.

Lo último que hemos incorporado ha sido una barra de coctelería con whiskey "Cutty Sark".

/Corner "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 Codorniú).



Si se solicita ofrecemos la posibilidad de incorporar un sumiller que guíe a los clientes a través de una cata individualizada.

/Corner "Fábrica de chocolate"/ estamos trabajando para colaborar con una empresa destacada en el mercado internacional. En este corner adicionalmente ofrecemos la posibilidad de incorporar una fuente de chocolate, que completamos con frutas exóticas y dulces.

/Corner "Milano pastelería"/ especializados en la mejor repostería argentina. Si se demandase, se podrían elaborar helados al momento delante del cliente o invitado.

/Corner "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 clientes o invitados.

/Corner "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.

El nuevo corner que estamos desarrollando será un espacio donde degustar y maridar aceites, sales y panes.



/PRECIO/

Los precios que ofertamos son de lo más competitivos debido a los acuerdos comerciales que llegamos con nuestros partners para el montaje y desarrollo de los espacios ó corners, aportando un atractivo y una exclusividad única al evento en el que se realizar

La tarifa de precios que actualmente tenemos de estos servicios es para un mínimo de 50 pax., por lo que rogamos nos digan cuales de los distintos corners que les hemos presentado les pueden interesar, para poder enviarles cuanto antes la cotización de los mismos.