

Show-Cooking:



- Córner de “ostras francesas seclut” (“fines de claires”) o caviar: acompañado de blinis y champagne Laurent Perrier.



- Córner “mini-hamburguesas Raza Nostra” (30 variedades gourmet): hechas al momento al gusto del cliente.



- Córner “sushimarket”: desde el mercado de San Miguel, traemos a un sushiman que prepara en directo los mejores makis.



- Córner “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.



- Córner “pulpe a feira”: con un maestro pulpeiro que prepara raciones individuales en platos de madera, como requiere la tradición.



- *Córner “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 regionales.*



- *Córner coctelería “Global Premium” | mojitos | coctelería americana o tradicional y gin-tonics: con los mejores destilados. Posibilidad de un coctelero acrobático.*



- *Córner “fábrica de chocolate”:* en este córner adicionalmente ofrecemos la posibilidad de incorporar una fuente de chocolate, que completamos con frutas exóticas y dulces.



- *Córner “Milano pastelería”:* especializados en la mejor repostería argentina. Si se demandase, se podrían elaborar helados al momento delante del comensal.



- *Córner “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 Et Laurent Perrier rosé. Se podría completar con cava (en este caso trabajamos con la casa Codorniu). Si se solicita, ofrecemos la posibilidad de incorporar un sumiller que guíe a los clientes a través de una cata individualizada.



- *Córner “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 invitados.



- *Córner “café Eté 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, cappuccino, etc.

