

KOMOMAMI GASTRONOMÍA



Catering de autor
Experiencias culinarias diseñadas a medida



Quiénes somos

"La cocina es el lenguaje con el que celebramos los momentos que importan."



Komomami es Judit, nuestra Chef Ejecutiva y responsable del diseño creativo de cada plato, y Abel, encargado de la Dirección Operativa y la logística integral de cada servicio. Juntos, consolidamos un modelo de catering boutique donde la rigurosidad en los procesos se une a la sensibilidad por el producto.

No operamos bajo estándares industriales ni producciones masivas.

Nuestra filosofía se basa en la trazabilidad y la selección de producto: en Cataluña, trabajamos exclusivamente Terneras de Gerona, mientras que en Madrid apostamos por la maduración y el carácter de la Ternera Gallega. Seleccionamos la materia prima en nuestros mercados de confianza para garantizar que cada bocado mantenga su integridad hasta tu mesa.

Nuestra misión es que disfrutéis de vuestros invitados mientras nosotros nos encargamos del resto. Ponemos el rigor, el detalle y la mejor materia prima para que vuestra única tarea sea compartir. Gracias por dejarnos entrar en vuestra casa.

Nuestros servicios

Desde cumpleaños especiales hasta elegantes banquetes. Si estás aquí, es porque buscas asesoramiento experto para tu celebración.



¿Como quieres celebrar?

Pica pica de media tarde + un camarero cada 40 pax.

Tabla de quesos, embutidos ibéricos, panes rústicos, tres canapés fríos, tres calientes y un dulce. (30€ p.p aprox.)

Cena formato cocktail + un camarero cada 40 pax.

Tabla de quesos, embutidos ibéricos, panes rústicos, cuatro canapés fríos, cinco calientes y un dulce. (40€ p.p aprox.)

Banquete sentado + un camarero cada 20 pax.

Tabla de quesos e ibéricos, panes rústicos, cuatro fríos, cuatro calientes, plato principal individual y un dulce. (50€ p.p aprox.)

Incluye menaje, cocineros y camareros (servicios mínimos). Para ampliación de servicio de sala, alquiler de mobiliario o desplazamientos >200km consultar tasas.

La despensa

- Selección de panes rústicos de masa madre y aceites de oliva virgen extra.
- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados y surtido de crackers.
- Tabla de embutidos ibéricos (incluye paleta de cebo).



Canapés fríos

- Tartaleta de foie, manzana caramelizada y sal negra en escamas
- Gazpacho con tomate de la huerta y perlas de caviaroli.
- Sopa fría de melón y virutas de jamón ibérico.
- Hummus de garbanzo y oliva aliñada hecho en casa y crudités.
- Ensalada de patata, All i Oli, chalota, cebollino y perejil.
- Focaccia, burrata, mortadela siciliana, pesto de albahaca y polvo de pistacho.
- Lomo de sardina marinado, piparra y oliva gordal.
- Croissant relleno de crema de cinco quesos.

Canapés fríos “premium”

“Bocados de Autor”

- Lascas de salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho.
- Ceviche de langostino, cebolla encurtida y huancaína.
- Tartar de solomillo de ternera de Gerona en brioche con mayo ahumada.
- Roast beef de redondo Gallego, alcaparras y salsa tártara artesana.
- Croissant relleno de paleta de cebo ibérica y queso brie.



Canapés calientes

"El show de la cocina"

- Crema de puerro, y almeja del Delta del Ebro.
- Berenjena en panko y miel de caña.
- Bravas clásicas y nuestro Alioli.
- Pizza masa Pinsá 5 quesos.
- Pizza masa Pinsá, jamón cocido y mozzarella.
- Croquetas de jamón ibérico, queso azul y cebolla caramelizada o setas de temporada.



Canapés calientes

"Bocados Gourmet"

- Mini burger de ternera de Gerona y queso cheddar.
- Carrillera a baja temperatura y demiglace en brioche.
- Bacalao de la Lonja de Vilanova confitado con pisto y crujiente de boniato.
- Langostino en panko con mayo de gambas.
- Guiso de ternera de Gerona con su fondo en cazuela de galleta salada.



Platos principales

"Grandes formatos"

Terneritas de Gerona

- Redondo, demiglace a la ciruela y parmentier trufada.
- Roast beef, alcaparras y salsa tártara.
- Carpaccio, aove y lascas de parmesano.
- Añojo de ternera guisada con su reducción y parmentier trufada.
- Carrillera reducida al vino tinto y patata monalisa frita.



Platos principales

"Grandes formatos"

De la Lonja de Vilanova

- Suprema de merluza en salsa de ajo y perejil con almejas.
- Tataki de atún rojo con arroz basmati.
- Bacalao confitado con pisto manchego.

Nuestros Canelones caseros

- De setas de temporada y bechamel trufada.
- De carrillera a baja temperatura.
- De picada de ternera de Gerona.
- De pollo rustido.



Maestros arroceros

(Solo en *show coocking* mínimo 20 personas)

Arroces

- Tradicional de marisco. 16,95€
- Mar y montaña. 17,95€
- Secreto ibérico i foie. 18,95€
- Verduras de temporada. 15,95€
- Arroz de latas. 17,95€

Fideuá

- Fideuá de marisco. 16,95€
- Fideo caldoso de costilla. 16,95€



Buffet de ensaladas

Bufet libre de ensaladas 2h. / 12€ por persona (Mínimo 20)

Elige tu base

- Iceberg
- Mezclum
- Rizos de pasta italiana
- Patata cocida
- Lenteja pardina cocida

Añade

- Cebolla en crudo
- Rodajas de pepino
- Tomate de ensalada en gajo
- Olivas aliñadas
- Brotes de soja encurtida
- Frutos secos variados

Termina con

- AOVE y vinagre de manzana
- Vinagreta de miel y mostaza



Sushi en vivo

Con nuestra sushi woman Ariadna

Minimo 20 comensales

- Maki de salmón noruego y sweet chily sauce
- Maki de atún rojo y mayo chipotle
- Nigiri de salmón noruego caramelizado
- Nigiri de atún rojo y mayo de siracha
- Uramaki de pollo en panko, aguacate y cheddar flambeado
- Uramaki de rúcula, aguacate,crispy onion y queso crema
- Uramaki de atún rojo, queso crema y cebolla caramelizada

2 piezas de cada referencia 20€ por persona



Hamburguesas en vivo

Market de hamburguesas en tu fiesta

Elige tu disco

- Ternera de Gerona
- Pollo marinado crujiente

Elige tu pan

- Brioche con semillas de sésamo tostado
- Rústico 100% masa madre

Elige tus toppings

- Lechuga iceberg
- Tomate de nuestra huerta
- Pepinillo encurtido en casa
- Cebolla cruda, caramelizada o crujiente
- Cheddar flambeado

Bufet libre de Hamburguesas 2h. / 20€ por persona (mínimo 20 comensales)



Pizzas en vivo

Recién horneadas en tu fiesta

Todas nuestras pizzas abren con masa pinsá y base de salsa de tomate casera, elige tus ingredientes:

- Mozzarella
- Gorgonzola
- Cheddar
- Queso curado de oveja
- Prosciutto
- Salami
- Jamón serrano curado
- Bacon ahumado
- Piña al natural
- Olivas negras o verdes
- Cebolla cruda
- Cebolla caramelizada
- Albahaca
- Salsa bbq
- Atún en conserva
- Nuestra picada de Gerona

Bufet libre de Pizzas 2h. / 15€ por persona (mínimo 20 comensales)



Infinitos dulces

- Focaccia con chocolate al baño maría, dulce de leche y polvo de pistacho.
- Tartaleta de crema catalana recién quemada.
- Tartaleta de crema de limón, chocolate blanco y leche condensada.
- Xuxo de crema flambeado.
- Gran buffet de dulces, chucherías variadas, berlinas, croissants rellenos y bañados. 9.50€ p.p



Barra libre 3h

- Sin destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto y cerveza. 20€ p.p
- Con destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto, cerveza, Jack Daniels, Flor de caña 7, Nordés Gin. 30€ p.p
- Cocktailería con 6 referencias a elegir + un cocktail de autor. 45€ p.p

Incluye: Infraestructura, menaje, mobiliario, personal y desplazamiento.



Mobiliario

“Alquiler de mobiliario práctico y elegante para complementar tu experiencia gastronómica”.

- Sillas Blancas: Modelo plegable de polímero, cómodas y ligeras. 10€/ud. (Disponibilidad: 60 unidades).
- Mesas Bajas Plegables: 1m x 1.80m en pvc de alta resistencia. 30€/ud. (Disponibilidad: 8 unidades).
- Mesas Altas "Tipo Seta": Estilo cocktail ideales para pica-pica de pie. 30€/ud. (Disponibilidad: 8 unidades).
- Parasol de 200x300 cm en color beige. 100€/ud. (Disponibilidad: 4 unidades).

Añade un mantel a medida para nuestras mesas por solo 4€/ud.

Desplazamiento y logística del mobiliario incluidos en el precio del alquiler.



¿Hablamos de tu próximo evento?

Estamos aquí para responder a tus preguntas sobre nuestro servicio gourmet.

Phone: +34 747 45 66 43

Email: propuestaskomomami@gmail.com

Website: www.komomamigastronomia.com

“Komomami es llevar tu restaurante favorito a donde quieras.”

Pedidos con un mínimo de 72h de antelación.

Consúltanos por opciones para alergias e intolerancias.

IVA (10%) no incluido en los precios indicados.

