CATÁLOGO SHOW COOCKING

MENÚS DISEÑADOS EN FORMATO

KOMOMAMI
GASTRONOMÍA

En Komomami Gastronomía, creamos experiencias únicas que se adaptan a cada celebración, desde fiestas infantiles hasta elegantes banquetes pasando por divertidas comidas con amigos.

Si has llegado hasta aquí es por que quieres saber el precio de contratar nuestros servicios, por eso queremos asegurarnos de que te sientes bien asesorado.

Si quieres un pica pica de media tarde para amenizar tu evento, te recomendamos:

· Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados, tabla de embutidos ibéricos y selección de panes rústicos con tomate de colgar, tres canapés fríos, dos calientes y un dulce, precio aproximado 20€

Si quieres dar de cenar a tus invitados en formato pica pica de pie en mesas altas, te recomendamos:

· Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados, tabla de embutidos ibéricos y selección de panes rústicos con tomate de colgar, cuatro canapés fríos, cuatro calientes y un dulce, precio aproximado 30€

Si lo que necesitas es un pica pica con todos los asistentes sentados y un segundo plato personal, te recomendamos:

· Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados, tabla de embutidos ibéricos y selección de panes rústicos con tomate de colgar, tres canapés fríos, dos canapés calientes, un principal por persona y un dulce, precio aproximado 40€

Todo el menaje y los cocineros necesarios para la elaboración y el servicio de los platos quedan incluidos en el precio, si se precisan camareros, o mesas para la sala, se aplican tasas adicionales.

También ofrecemos soluciones de barra libre a razón de 2.30h:

· Sin destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto y cerveza. 15€
· Con destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto, cerveza, Jack Daniels, Flor de caña 7, Nordés Gin. 25

En mesa:

· Selección de panes rústicos de masa madre y tomates de colgar.
· Tabla de quesos cuidadosamente selecciónados y surtido de crackers.
· Tabla de embutidos ibéricos (incluye paleta de cebo).

Canapés frios:

· Gazpacho con tomate de la huerta y perlas de caviaroli.
· Sopa fría de melón y virutas de jamón ibérico.
· Hummus de garbanzo y kalamata hecho en casa y crudités.
· Croissant relleno de paleta de cebo ibérico y queso brie.
· Croissant relleno de crema 5 quesos.
· Lomo de sardina marinado, piparra y oliva bordal.
· Lascas de salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho.
· Ceviche de gamba roja, cebolla encurtida y huancaína.
· Tartar de solomillo en brioche con mayonesa ahumada.

Canapés calientes:

· Berenjena en panko y miel de caña.
· Bravas clásicas y nuestro Alioli.
· Croquetas de jamón ibérico en panko.
· Mini burguer de cordero con queso curado.
· Carrillera a baja temperatura en brioche.
· Bacalao confitado con pisto y crujiente de boniato.
· Langostino en panko con mayo de gambas.

Principales en mesa:
· Redondo de ternera Gallega, demiglace a la ciruela y parmentier trufada.
· Tataki de atún rojo con arroz basmati.
· Bacalao confitado con timbal de patata y chalota.
· Canelón de setas de temporada y bechamel trufada.

Dulces:

· Focaccia con chocolate al baño maría, AOVE y sal maldon.
· Croissant casero y crema de pistacho.
· Tartaleta de crema de limón, chocolate blanco y leche condensada.

ARROCES

Arroces en formato show coocking (mínimo 20 personas) precio por persona.

· Tradicional de marisco.	17,90€
· Mar y montaña.	17,90€
· Secreto ibérico i foie.	20,90€
· Verduras de temporada.	16,90€
· Arroz de llaunes.	18,90€

· Fideuá de marisco.	17,90€
· Fideo caldoso de costilla.	17,90€