

Komomami en tu casa



Catering de autor

Gastronomía sincera lista para servir



¿Por qué elegirnos?

"Packs diseñados en formato 20 unidades con pedido mínimo"



Calidad

Nuestros platos están elaborados con **producto de proximidad**, carnes de Gerona, pescados de la Lonja de Vilanova, verduras y hortalizas de nuestro huerto local en el Prat de Llobregat. garantizando una experiencia gastronómica única.

Personalización y logística

Ofrecemos opciones de adaptadas a tus **necesidades y preferencias**, asegurando que cada evento sea especial.
Transporte y entrega puntual incluida hasta 80km desde nuestro centro (Sants/Barcelona).

Listo para comer

La comida llega en soportes elegantes listos para colocar directamente en tu mesa.

Menú a medida

“Tu elección perfecta”

Pedido mínimo 250€

- 20 Roll de salmón noruego, queso crema y col morada. / 40€
- 20 Croissant de jamón serrano y queso brie. / 40€
- 20 Brioche de jamón cocido, mezclum y tomate de nuestra huerta. / 40€
- 20 Flautín de queso de vaca curado intenso. / 40€
- 20 Bagel de paleta ibérica y aceite de oliva virgen exta. / 40€
- 20 Brioche de semillas, rúcula y burrata. / 40€
- Tabla de embutido ibérico (Incluye paleta de cebo) 1kg en total / 60€
- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados. 1kg en total / 60€
- Hummus de garbanzo y pimiento del piquillo con crudités. 1kg / 30€
- 20 Croquetas de jamón ibérico en panko y mayo ahumada. / 50€
- 20 Croquetas de setas de temporada. / 40€
- 3 Tortillas de patata y chalota. 24 raciones. / 45€



Menú a medida

"Tu elección perfecta"

Pedido mínimo 250€

- Ensalada de patata, AlliOli, cebollino, chalota y perejil. 1kg / 50€
- 30 Tartaletas de Foie, manzana caramelizada y sal negra. / 40€
- 20 Mini hamburguesas de ternera de Gerona y queso cheddar. / 60€
- 20 Brioches de carrillera a baja temperatura y demiglase. / 60€
- 20 Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao. / 60€
- 3 Tortillas de patata, morcilla de cebolla y manzana 24 raciones. / 50€
- 20u Canelones caseros de pollo rustido y bechamel trufada. / 30€
- Berenjena en panko y miel de naranja. 900gr / 40€
- Milhojas de patata y veggie meet con salsa a la pimienta. 1kg / 50€
- Focaccia, chocolate al baño maría, crema y polvo de pistacho. 1kg / 40€
- 25 Mini muffin, crema de cacao y Lacasitos. / 40€
- 30 Tartaleta cremosa de choco blanco y pistacho. / 40€
- Ensalada de patata, AlliOli, cebollino, chalota y perejil. 1kg / 50€



A partir de aquí tienes menús compuestos

“Te simplificamos la tarea”



Menú Oporto

“Bocaditos”

Desde 12€ por persona

- 20 Roll de salmón noruego, queso crema y col morada.
- 20 Croissant de jamón serrano y queso brie.
- 20 Brioche de jamón cocido, mezclum y tomate de nuestra huerta.
- 20 Flautín de queso de vaca curado intenso.
- 20 Bagel de paleta ibérica y aceite de oliva virgen exta.
- 20 Brioche de semillas, rúcula y burrata.



Menú Copenhague

“El pica pica ideal”

Desde 17,50€ por persona

- Tabla de embutido ibérico (Incluye paleta de cebo).
- Fritas tipo “Chips” a las hiervas provenzales.
- Hummus de garbanzo y oliva gordal con crudités.
- 25 Croquetas de jamón ibérico en panko y mayo ahumada.
- 25 Mini hamburguesas de ternera de Gerona y queso cheddar.
- 3 Tortillas de patata y chalota. 24 raciones.



Menú Londres

“Esencia y Sabor”

Desde 25,50€ por persona

- Encurtidos aliñados “al comino”.
- Ensalada de patata, AlliOli, cebollino, chalota y perejil.
- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados.
- 25 Croquetas de queso azul y cebolla caramelizada.
- 40 Tartaletas de Foie, manzana caramelizada y sal negra.
- 25 Croquetas de jamón ibérico en panko.
- 25 Mini hamburguesas de ternera de Gerona y queso cheddar.
- 4 Tortillas de patata y chalota. 32 raciones



Menú Lanzarote

“Selección Signature”

Desde 30€ por persona

- Tabla de embutido ibérico (Incluye paleta de cebo).
- 25 Croquetas de jamón ibérico en panko.
- 25 Brioches de carrillera a baja temperatura y demiglace.
- 25 Croquetas de setas de temporada.
- 25 Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao.
- 4 Tortillas de patata, morcilla de cebolla y manzana 32 raciones.
- 25 Canelones caseros de pollo rustido y bechamel trufada.
- 25 Mini muffin, crema de cacao y Lacasitos.



Menú Luxemburgo

“Experiencia de Gala”

Desde 37,50€ por persona

- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados.
- Tabla de embutido ibérico (Incluye paleta de cebo).
- 25 Brioches de carrillera a baja temperatura y demiglace.
- 25 Croissant, paleta de cebo ibérica y queso brie.
- 25 Croquetas de queso azul y cebolla caramelizada.
- 25 Croquetas de jamón ibérico en panko.
- 25 Hamburguesas de ternera de Gerona y queso cheddar.
- 25 Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao.
- 25 Mini muffin, crema de cacao y Lacasitos.
- 25 Tartaleta cremosa de choco blanco y pistacho.



Menú Amazonas

“100%100 Veggie & Tasty”

Desde 17,50€ por persona

- Hummus de garbanzo y pimiento de piquillo con crudités.
- Olivas aliñadas al comino.
- Berenjena en panko y miel de naranja.
- Bravas clásicas y nuestro AlliOli.
- 25 Croquetas de setas de temporada.
- Milhojas de patata y veggie meet con salsa a la pimienta.
- Focaccia, chocolate al baño maría, crema y polvo de pistacho.



¿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 48h de antelación.
Consúltanos por opciones para alergias e intolerancias.
IVA (10%) no incluido en los precios indicados.

