

KOMOMAMI GASTRONOMÍA

Soluciones exclusivas para tu boda



"Creamos el escenario gastronómico perfecto para el 'sí, quiero'"



Filosofía y Servicio Integral

*"Nos encargamos de todo para que vosotros solo disfrutéis.
Nuestro servicio incluye:"*

Tu boda, sin preocupaciones.

Personal especializado, montaje y desmontaje.

Vajilla, menaje completo e infraestructura.

Desplazamiento incluido.



• Menú Copenhague.

Welcome drink copa de cava.

Gran buffet.

Selección de embutidos ibéricos.

Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados.

Selección de panes de pagés y tomate de colgar.

Zona cocktail.

Fritas tipo chips y hervas provenzales.

Selección de encurtidos caseros.

Canapés fríos.

Foie, manzana caramelizada y sal negra en escamas.

Salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho en tosta de carbón vegetal.

Roast beef de ternera de Gerona, salsa tártara, encurtidos y mayonesa cítrica.

Lomo de sardina ahumado, piparra y oliva colorada en crujiente ligero.

Canapés calientes.

Brioche de carrillera a baja temperatura y mayo ahumada.

Bacalao de la lonja de Vilanova, pisto y crujiente de boniato.

Hamburguesa de ternera de Gerona, mermelada de tomate y queso cheddar.

Cola de langostino en panko y salsa romesco.

Dulces a compartir.

Focaccia, chocolate al baño maría, crujiente de choco blanco, crema y polvo de pistacho.

Cremoso de leche condensada y lima.

Gran buffet de dulces, chucherías variadas, berlinas, croissants rellenos y bañados.

Precio por persona.

Hasta 25 comensales. 45€

De 26 a 49 comensales. 42€

De 50 a 74 comensales. 40€

De 75 a 100 comensales. 38€

+ de 100 comensales. 35€



• Menú Londres.

Welcome drink, mini mojito, san francisco o piña colada.

Gran buffet.

Selección de embutidos ibéricos.

Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados.

Selección de panes de pagés y tomate de colgar.

Zona cocktail.

Fritas tipo chips y hervas provenzales.

Selección de encurtidos caseros.

Canapés fríos.

Tramezzino, paleta de cebo ibérica y trufa blanca.

Salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho en tosta de carbón vegetal.

Tartar de solomillo de Gerona y encurtidos sobre crujiente ligero.

Ceviche de langostino, chalota encurtida y huancaína.

Canapés calientes.

Brioche de carrillera a baja temperatura y mayo ahumada.

Bacalao de la lonja de Vilanova, pisto y crujiente de boniato.

Ternera de Gerona guisada con su reducción.

Cola de langostino en panko y salsa romesco.

Zona banquete.

Principal a elegir.

Carrillera de ternera de Gerona, demiglase y parmentier trufada.

Tataki de atún rojo de Almadra de Barbate, arroz basmati y brotes.

Canelón casero de setas de temporada y bechamel trufada.

Dulces a compartir.

Focaccia, chocolate al baño maría, crujiente de choco blanco, crema y polvo de pistacho.

Cremoso de leche condensada y lima.

Gran buffet de dulces, chucherías variadas, berlinas, croissants rellenos y bañados.

Precio por persona.

Hasta 25 comensales. 55€

De 26 a 49 comensales. 53€

De 50 a 74 comensales. 51€

De 75 a 100 comensales. 48€

+ de 100 comensales. 45€



• Menú Luxemburgo.

Welcome drink, pídenos tu cocktail favorito y te lo preparamos en versión mini.

Gran buffet.

Selección de embutidos ibéricos.

Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados.

Selección de panes de pagés y tomate de colgar.

Zona cocktail.

Fritas tipo chips y hervas provenzales.

Selección de encurtidos caseros.

Canapés fríos.

Tramezzino, paleta de cebo ibérica y trufa blanca.

Salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho en tosta de carbón vegetal.

Tartar de solomillo de Gerona y encurtidos sobre crujiente ligero.

Ceviche de langostino, chalota encurtida y huancaína.

Canapés calientes.

Brioche de carrillera a baja temperatura y mayo ahumada.

Bacalao de la lonja de Vilanova, pisto y crujiente de boniato.

Ternera de Gerona guisada con su reducción.

Cola de langostino en panko y salsa romesco.

Zona banquete.

Entrante a elegir.

Tomate de nuestra huerta, ventresca de atún en conserva y pesto de albahaca.

Roast beef de ternera de Gerona, salsa tártara, encurtidos, mayo de cítricos y brotes.

Berenjena en panko, trufa negra en omelete y miel de naranja.

Principal a elegir.

Redondo de terneta de Gerona, demiglase y parmentier trufada.

Tataki de atún rojo de Almadra de Barbate, arroz basmati y brotes.

Canelón casero de setas de temporada y bechamel trufada.

Dulces a compartir.

Focaccia, chocolate al baño maría, crujiente de choco blanco, crema y polvo de pistacho.

Cremoso de leche condensada y lima.

Gran buffet de dulces, chucherías variadas, berlinas, croissants rellenos y bañados.

Precio por persona.

Hasta 25 comensales. 65€

De 26 a 49 comensales. 63€

De 50 a 74 comensales. 61€

De 75 a 100 comensales. 58€

+ de 100 comensales. 55€



• Barra libre 3h.

Sin destilados, incluye: Agua, refrescos, vino blanco, tinto y cerveza.
Precio cerrado por persona. 20€ p.p

Con destilados, incluye: Agua, refrescos, vino blanco, tinto, cerveza, Jack Daniels, Flor de caña 7, Nordés Gin. 30€ p.p

Cocktailería a medida con 6 elaboraciones a elegir más un cocktail de autor. 45€ p.p

• Jamonero.

Profesional cualificado, soporte y menaje. 350€

Profesional cualificado, soporte, menaje y paletilla 50% raza ibérica 5kg. 450€

Profesional cualificado, soporte, menaje, y jamón 50% raza ibérica 8kg. 700€

• Decoración floral.

Centro de mesa básico tonalidad a elegir. 40€

Centro de mesa completo tonalidad a elegir. 65€

Ramos en tonalidad a elegir zona cocktail. 15€/u.

• Mobiliario.

Mesa rectangular para 8 comensales con mantel a medida. 30€/u

Mesa alta tipo cocktail con mantel a medida. 30€/u

Sillas plegables de polipropileno en blanco. 10€/u

Parasol de 200x300 cm en color beige. 100€/u

(Desplazamiento incluido)



Todo el personal, montaje y desmontaje, desplazamiento, vajilla y menaje necesario para el evento queda incluido, así como la infraestructura de buffet y barra libre en caso de ser contratadas.

Para la formalización de la reserva es necesario el abono del 50% del total + IVA (10%).

