

KOMOMAMI GASTRONOMÍA



Catering de autor

Experiencias culinarias diseñadas a medida



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. (20€ 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. (35€ 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. (45€ p.p aprox.)

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).



KOMON

GASTRONOMÍA

Canapés fríos

- 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 Gallega en brioche con mayonesa ahumada.
- Roast beef de redondo Gallego, alcaparras y salsa tártara artesana.
- Croissant relleno de paleta de cebo ibérica y brie.



Canapés calientes

"El show de la cocina"

- Crema de puerro, y almeja de río.
- 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 Gallega y queso cheddar.
- Carrillera a baja temperatura y demiglace en brioche.
- Bacalao confitado con pisto y crujiente de boniato.
- Langostino en panko con mayo de gambas.
- Guiso de ternera Gallega con su fondo en cazuela de galleta salada.



Platos principales

"Grandes formatos"

Ternera Gallega

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



Platos principales

"Grandes formatos"

De la Ría

- 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 Gallega.
- De pollo rustido.



Maestros arroceros

(Mínimo 20 personas)

Arroces

- Tradicional de marisco. 14,95€
- Mar y montaña. 15,95€
- Secreto ibérico i foie. 16,95€
- Verduras de temporada. 13,95€
- Arroz de latas. 15,95€

Fideuá

- Fideuá de marisco. 14,95€
- Fideo caldoso de costilla. 14,95€



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. 8.50€ p.p
-



Barra libre 3h

- Sin destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto y cerveza. 15€ p.p
- Con destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto, cerveza, Jack Daniels, Flor de caña 7, Nordés Gin. 25€ p.p
- Cocktailería con 6 referencias a elegir + un cocktail de autor. 35€ 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. 7€/ud. (Disponibilidad: 50 unidades).
- Mesas Bajas Plegables: 1m x 1.80m en pvc de alta resistencia. 15€/ud. (Disponibilidad: 6 unidades).
- Mesas Altas "Tipo Seta": Estilo cocktail en madera blanca, ideales para pica-pica de pie. 20€/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.