



¡Que empiece la fiesta!

La guía del hotelero para ofrecer los mejores eventos con la mayor rentabilidad.





12.AM

EMPIEZA
EL DIA

REUNION
DE EQUIPO

- Equipo, recordad que esta semana la tenemos llena de eventos y necesitamos concentración máxima, vamos a hacer un checking general para tenerlo todo controlado.

- Servicio de sala controlado, ¿hemos chequeado todas las listas de material?

- ¿El equipo de coctelería, todo listo? ¿Neveras llenas con toda la bebida fría?

- ¿El equipo de cocina tiene toda la mise en place preparada?

- ¿Tenemos claro en que vajilla vamos a servir cada uno de los platos?

- ¿Tenemos todo el producto bien envasado y en sus neveras correspondientes?

- ¡¡¡Sí chef, todo listo y con ganas de empezar!!!

- ¡¡¡Pues entonces... **que empiece la fiesta!!!**

**EL CONTROL Y LA RIGUROSIDAD
EN LA GESTIÓN DE UN EVENTO,
MARCARÁ LA DIFERENCIA
ENTRE EL RIESGO Y EL ESTRÉS
QUE ESTOS PUEDEN CAUSAR,
O TENER LA AGENDA LLENA
DE EVENTOS LISTOS PARA QUE
LOS COMENSALES SALGAN
COMPLETAMENTE SATISFECHOS
Y TÚ CON LAS CUENTAS EN
NÚMEROS VERDES.**







¡Que empiece la fiesta!

Todo listo para que
comience el evento



JAVIER GUERRA
Chef Unilever Food Solutions

<P8.

**TIPOS DE EVENTOS Y
SUS CARACTERÍSTICAS**

<P20.

**EL ESPACIO,
LOS SALONES**

<P26.

**PLANIFICADOR DE
MENÚS. PASOS A SEGUIR**

<P32.

**TIPOS DE MENÚS
PARA EVENTOS**

<P74.

**NUESTRAS
AYUDAS CULINARIAS**





TIPOS DE EVENTOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

CUANDO SE REALIZA LA CELEBRACIÓN DE UN EVENTO, SEA DEL TIPO QUE SEA, HAY QUE TENER EN CUENTA LA NATURALEZA DEL EVENTO Y LOS OBJETIVOS. EN FUNCIÓN DE ÉSTOS, LAS LÍNEAS A SEGUIR EN SU ORGANIZACIÓN PUEDEN SER MUY DIVERSAS.

LOS OBJETIVOS PUEDEN SER MUY VARIADOS. EL ECONÓMICO SERÍA UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES, AUNQUE TAMBIÉN ES RELEVANTE LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES.

TIPOS

ATENDIENDO A SU CARÁCTER,
ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS,
LOS EVENTOS SE PUEDEN
CLASIFICAR EN LOS
SIGUIENTES TIPOS:





ASAMBLEAS

Son reuniones periódicas en las que el Consejo de Administración convoca a sus accionistas o socios con el fin de darles una información.

CURSOS, SIMPOSIOS, SEMINARIOS Y CONFERENCIAS

El carácter es totalmente formativo. Son organizados generalmente por universidades, asociaciones, colectivos profesionales, etc.

CONGRESOS

Son reuniones a gran escala, que están dirigidas a un sector determinado con el fin de divulgar ideas y diseñar objetivos.

TIPOS

ATENDIENDO A SU CARÁCTER,
ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS,
LOS EVENTOS SE PUEDEN
CLASIFICAR EN LOS
SIGUIENTES TIPOS:





CONVENCIONES

Son reuniones convocadas por las empresas u organizaciones, cuyo fin es informar y motivar.

FERIAS Y EXPOSICIONES

Su objetivo sería facilitar un intercambio de negocio dentro de un mismo mercado a mayoristas y minoristas.

CELEBRACIONES

Son eventos que conmemoran un acto, situación, fecha o efeméride... Bodas, Bautizos, Comuniones y cumpleaños, suelen ser los más comunes.

OTROS

Conciertos, festivales de música, de teatro, exposiciones artísticas, competiciones deportivas, celebraciones locales, etc. Aquí la organización y los objetivos varían dependiendo del acto que se esté llevando a cabo.





LA ORGANIZACIÓN que no se te escape nada

LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ES EL PROCESO DE DISEÑO, PLANIFICACIÓN, PRODUCCIÓN, SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN DE LO PROGRAMADO. LOS PASOS A SEGUIR PARA LA PLANIFICACIÓN DE UN EVENTO SON LOS SIGUIENTES:



CAPTACIÓN DE CLIENTES> Se segmenta los clientes, realizando acciones de comunicación y promoción hacía ese mercado seleccionado.

DISEÑO> Es la configuración de las distintas fases. En el diseño se marcarán los objetivos a conseguir, que condicionarán las decisiones adoptadas en el resto de las fases.

PRODUCCIÓN> Son las de gestiones que se producen antes de la celebración del evento y que tiene como objetivo principal la preparación del equipo y de los recursos.

MONTAJE> Es la organización, diseño y disposición del equipo y los recursos técnicos y humanos que se utilizarán en la localización del evento.

EJECUCIÓN> Fase en la que, estando los participantes del evento reunidos en el mismo lugar y al mismo tiempo, comparten las actividades planificadas.

DESMONTAJE> Es la disposición y acción para retirar los materiales y elementos que fueron utilizados en el evento.

EVALUACIÓN DE RESULTADOS> La evaluación de resultados es una de las partes más importante del post-evento. Momento en el que se establece el grado de cumplimiento de los objetivos establecidos y la eficiencia de las prestaciones. Conocer si se han cumplido, como mínimo, los objetivos previstos y el rendimiento producido con ellos.



EL DIRECTOR DEL EVENTO

el que tiene la batuta

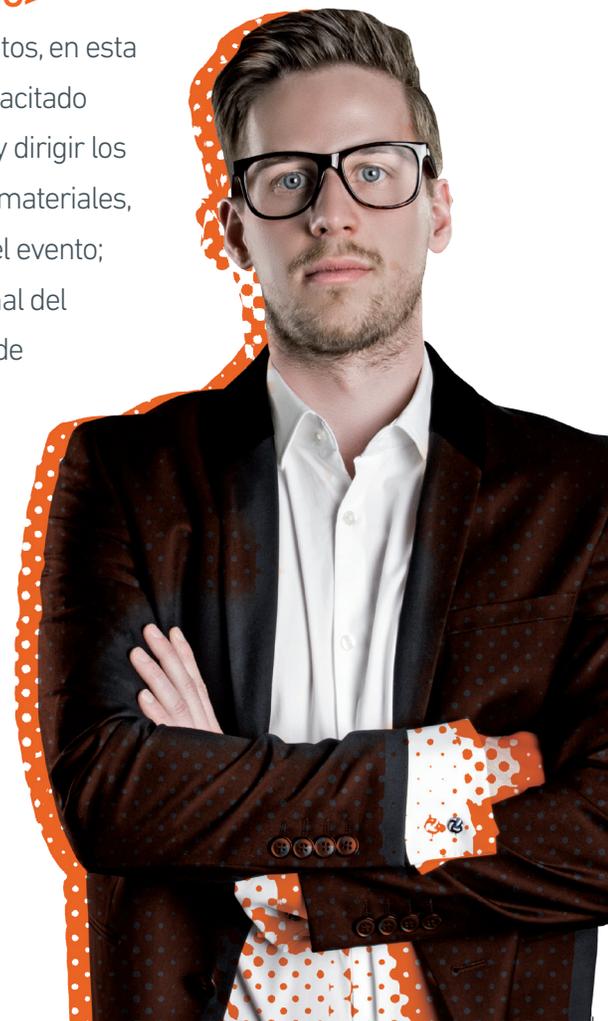
DEBE SER UNA PERSONA CAPACITADA PARA PLANIFICAR EVENTOS Y GESTIONAR LAS ACTIVIDADES DENTRO DEL EVENTO; ADEMÁS DEBERÁ CONTROLAR Y COORDINAR EL TIMING DEL EVENTO, ASÍ COMO VENDER Y PROMOCIONAR LAS ACTIVIDADES DEL HOTEL.

CAPTACIÓN DE CLIENTES> Captar clientes potenciales para que realicen o participen en el evento; segmentar el mercado; realizar acciones para conseguir clientes reales.

ORGANIZAR Y GESTIONAR EVENTOS> Capacidad para disponer de todos los recursos humanos, económicos y técnicos del evento; revisar y dar una orden a cada actividad; tiene que ser el que dirija y organice los servicios a contratar.

CONTROLAR Y COORDINAR EL TIMING DEL EVENTO>

El organizador de eventos, en esta función debe estar capacitado para supervisar, guiar y dirigir los recursos económicos, materiales, técnicos y humanos del evento; evaluar el resultado final del evento realizado, a fin de comprobar su eficaz desarrollo.



TIPOS DE SERVICIO

para todos los
gustos



COFFEE BREAKS

Tientempiés o un descanso durante un evento. Se ofrece en eventos de trabajo generalmente, así como en conferencias. Todos los Coffee Breaks deben estar compuestos por comestibles básicos café y pan. A partir de estos se derivan coffee breaks con zumos, leche, frutas, pastelerías, refrescos, limonadas con variedad de sándwich, galletas, bizcochos, etc.



BUFFETS

En un buffet, el comensal encuentra la comida lista para ser consumida en una mesa de grandes dimensiones o estación. De esta manera, cada persona puede servirse lo que desea y en la cantidad que quiera. Esto facilita dar de comer a muchas personas de manera simultánea, ya que no deben tomarse distintos pedidos ni se necesita personal que acerque cada plato hasta una mesa en particular.

BUFFET CON SHOWCOOKING>

Se incorporan estaciones con asistencia de un chef o cocinero especialista, que cocina en vivo y en directo elaboraciones sencillas, en formato individual.

BUFFET PARA CLIENTES EXTERNOS>

Es una de las opciones que más vende, porque satisfacen las necesidades del cliente en cualquier lugar

BUFFET TEMÁTICO>

Es aquel que va en función del tipo de menú que se prepara, de la decoración y motivo del establecimiento o los ingredientes principales de los platos. *Ejemplo: buffets de pasta y pizza italianos, buffet veganos, etc.*

BUFFET FRÍO>

Es aquel que considera alimentos que en su preparación y presentación no se emplea una técnica de cocción, como las ensaladas, sopas frías, postres fríos, bocadillos/pinchos

TIPOS DE SERVICIO

para todos los
gustos



DESAYUNOS CONTINENTALES

Los desayunos continentales están compuestos por estaciones de café, zumo, pan, cereales, huevos, acompañado de algunas variedades de embutidos y carnes o tubérculos. En restaurantes, hoteles, reuniones y eventos, en el buffet de desayunos se coloca en un aparador especial o mesa para que los comensales se sirvan.



CÓCTEL

Este es el tipo ideal de banquete cuando el número de invitados es reducido, y los organizadores prefieren una celebración sencilla e informal.

Se puede organizar a cualquier hora del día. La comida consistirá en gran diversidad de platos en miniatura que los invitados, de pie, se servirán personalmente o asistidos por camareros.



EL SERVICIO EN MESA

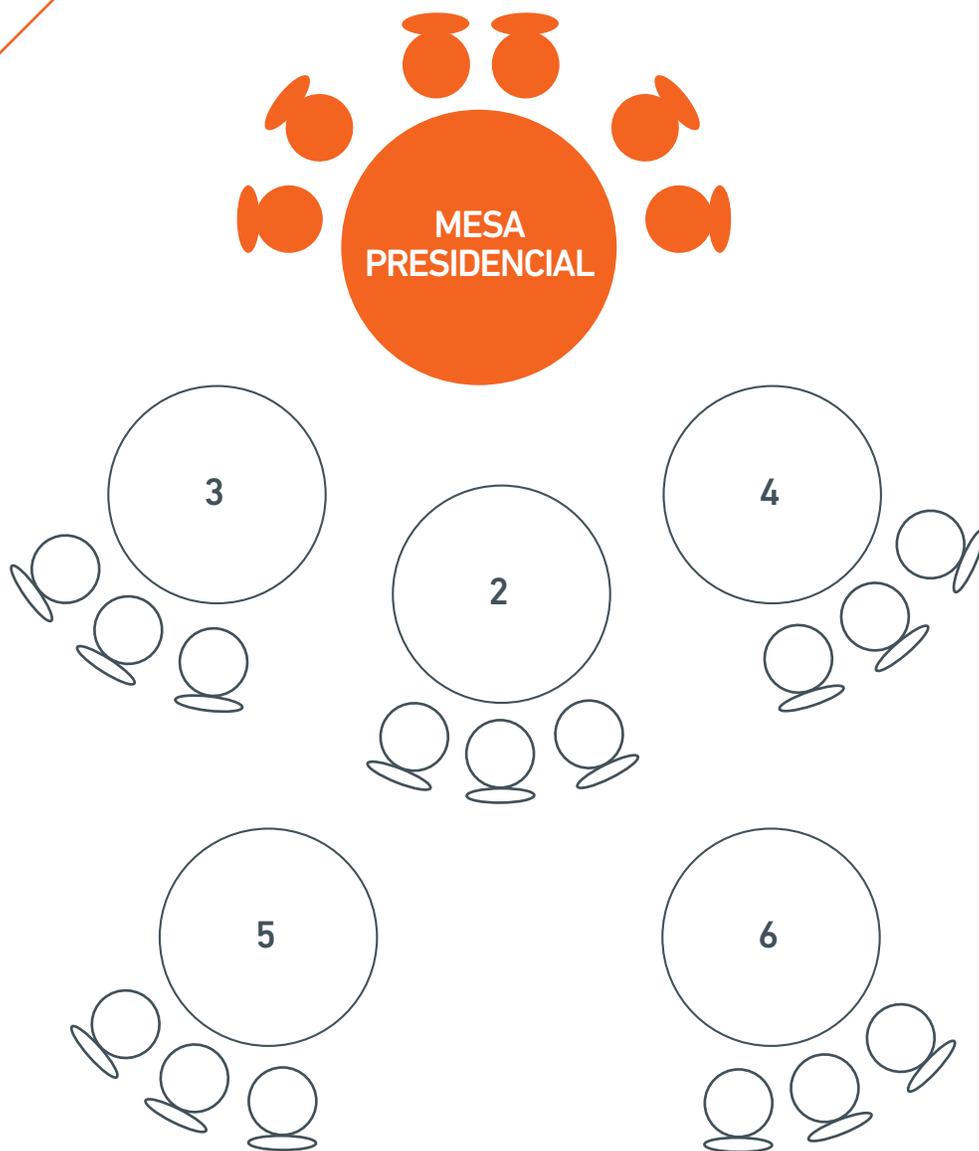
Es el sistema más utilizado en eventos, donde la comida es servida en la mesa por parte de un camarero o equipo de camareros, donde se sigue un guión/menú que dispone en el tiempo los diferentes platos y protocolos a seguir. Se distinguen diferentes tipos de servicios dentro de aperitivos, almuerzos o cenas.

TIPOS DE MONTAJES DE SALONES

¡Todos a la
mesa!

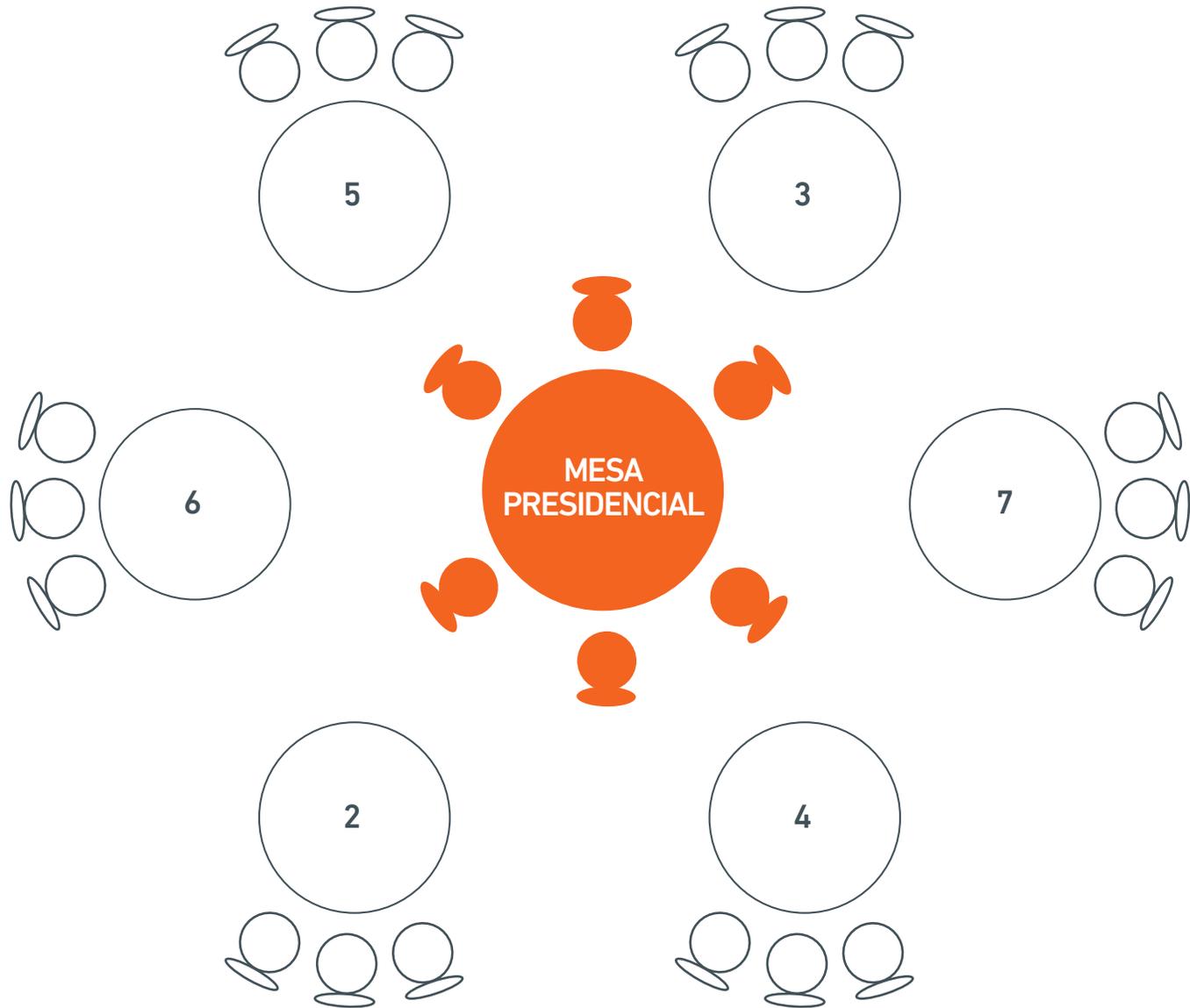
MESAS MÚLTIPLES> Este tipo de disposición de las mesas nos permite un mayor aprovechamiento del espacio. Nos ayuda en la colocación de los invitados, teniendo en cuenta el tipo de eventos que estamos tratando.

EJEMPLO 1> Mesa presidencial redonda al frente/fondo.





EJEMPLO 2 > Mesa presidencial redonda en medio.

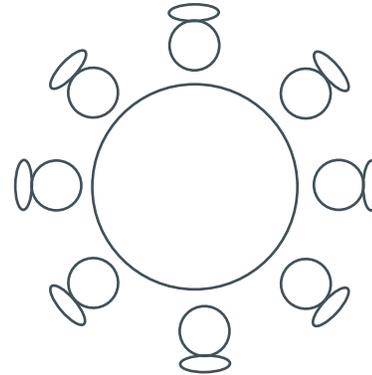


TIPOS DE MONTAJES DE SALONES

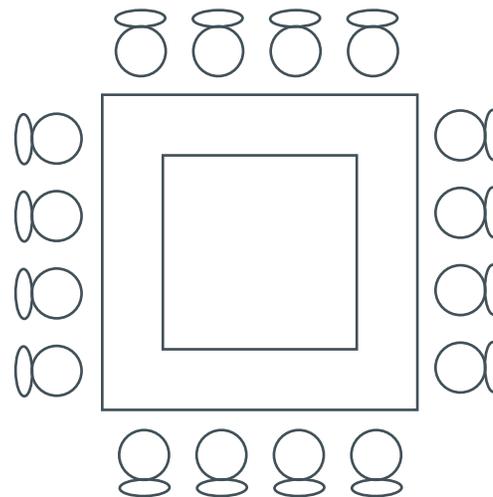
¡Todos a la mesa!

MESAS ÚNICAS> Los más utilizados en este tipo de mesas son los siguientes:

MESAS REDONDAS> Es el tipo de mesa que más se utiliza en banquetes, por el acercamiento entre los comensales y la facilidad de montajes.

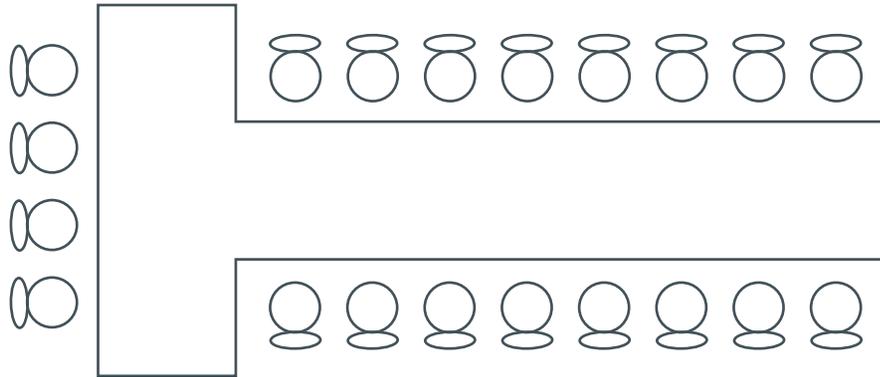


MESAS CUADRADAS> Este tipo de mesas no son muy prácticas y por tanto poco adecuadas para dar cabida a un gran número de comensales. Son más típicas en restaurantes.

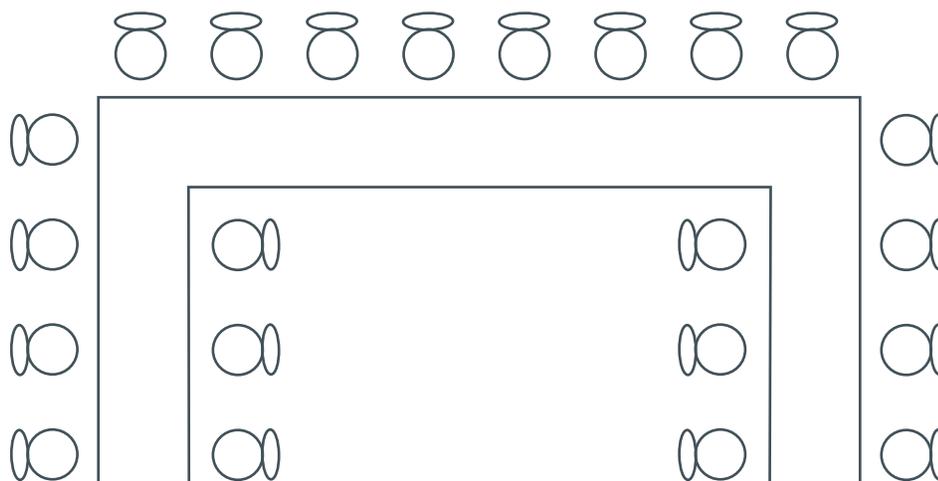




MESAS EN "T"> Su estructura consta de una mesa rectangular, donde se ubicará la presidencia, y otra también rectangular pero perpendicular con la primera, con los invitados.



MESAS EN "U"> Tiene la ventaja de poder sentar a todos los comensales juntos. Tiene dos usos: colocar a los invitados solo en la parte exterior y utilizar también la parte interior.



LA DISPOSICIÓN EN MESA

¡Todos a la
mesa!

LA DISPOSICIÓN DEL SERVICIO

EN MESA> Es el conjunto de normas que cada cultura prescribe a la hora de comer en grupo y suele incluir el correcto manejo de utensilios de comer y beber así como su situación en una mesa o grupo de mesas.

ESPACIO
DESTINADO
AL PANECILLO

TARJETA CON EL
NOMBRE DEL INVITADO

TENEDORES>

Ordenados en función de su uso, de fuera a dentro.



COPAS>

Dependiendo del servicio pueden ser de agua, vino blanco, vino tinto y cava.

CUBIERTOS DE POSTRE>

Colocados en la parte superior de los platos.

CUCHARAS Y CUCHILLOS>

Ordenados en función de su uso, de fuera a dentro.

SERVILLETA



PLANIFICADOR DE MENÚS

Pasos a seguir

LA CONFECCIÓN DE MENÚ PARA EVENTOS ES UNO DE LOS PUNTOS MÁS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA, YA QUE DE SU COMPOSICIÓN Y PRECIO DEPENDE EN GRAN PARTE EL ÉXITO DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO.

LA CONFECCIÓN DE MENÚ TIPO STANDARD CORRERÁ A CARGO DEL ENCARGADO DE BANQUETES, EL CUAL A SU VEZ SE ASESORARÁ DEL JEFE DE COCINA PARA CONJUNTAMENTE CONSIDERAR EL COSTO, EJECUCIÓN Y POSIBILIDAD DE SERVICIO.

PLANIFICADOR DE MENÚS

Pasos a seguir



LA MATERIA PRIMA> Es importante realizar compras adecuadas de la materia prima, y atenderemos a los siguientes parámetros en su compra:

_____ **Estacionalidad del producto:** comprar productos de temporada optimizará el precio de compra por su abundancia en el mercado. Además, podemos hacer acopio de mercancía tratarla y conservarla para futuros eventos, consiguiendo así un mejor precio de compra.

_____ **4ta. Y 5ta. Gama:** Por su pre elaboración, porcionamiento, presentación y precocinado, proporcionará un gran avance en la operativa de montaje de nuestro menú.

_____ **Productos de Conveniencia y optimizadores:** Son ingredientes que ayudan a terminar, aderezar, salsear y producir recetas con antelación incluso sin la intervención de procesos de cocinado tradicionales (Calor). Su inclusión en nuestras recetas nos permite producir con antelación, optimizar procesos (tiempo, energía y costes) y tener una trazabilidad más eficiente.

EL ESCANDALLO > Valorar cada uno de los ingredientes y materia prima de nuestra receta y concretar el precio de costo de la receta. Te permitirá fijar un precio adecuado a cada plato, evitándote pérdidas y proporcionándote un control de cada una de las elaboraciones.

ENTRANTE

Micuit en Lingote

RACIONES	20								
PRODUCTOS	Uni.	Kg.	L.	Coste Unitario	Coste Total	Coste por pax		Merma	
						€	%	%	Peso
Azúcar Blanquilla		0,250		0,90	0,23	0,01	0,6%	50%	0,125
Brandy			0,200	12,00	2,40	0,12	6,1%	80%	0,160
Confitura de pétalo de violeta	1	0,350		14,57	14,57	0,73	36,9%	0%	0,000
Pan		1,000		5,50	5,50	0,28	13,9%	10%	0,100
Pimienta negra molida		0,025		7,27	0,18	0,01	0,5%	0%	0,000
Polvo de oro		0,0001		209,00	0,0	0,01	0,3%	0%	0,000
Puntas de foie extra	1	1,000		15,24	15,24	0,76	38,6%	20%	0,200
Refresco de cola			2,000	0,57	1,14	0,06	2,9%	90%	1,800
Sal fina		0,090		1,07	0,10	0,00	0,2%	0%	0,000
SUMAS		2,716	2,200		39,46	1,97	100%		2,385

RESUMEN

Concepto	
Coste por persona	1,97€
Coefficiente	3,00
Precio teórico	5,92€
Precio venta bruto	5,56€
Consumo	35,51%
Margen bruto	64,49%
Peso bruto por persona	0,246K
Peso neto por persona	0,127K

El coeficiente multiplicador: usado generalmente en eventos (3), para el cálculo del precio teórico: cantidad que nos garantizará el margen bruto mínimo que nos fijemos para nuestro negocio. En este caso, al multiplicar por 3 nos estamos garantizando un coste mínimo del 33% y por tanto un margen de 67%. **Precio teórico:** cantidad resultante de multiplicar el coste por persona por el coeficiente.

PLANIFICADOR DE MENÚS

Pasos a seguir



LA FICHA TECNICA > Además de incluir en ella el Escandallo de nuestro plato/receta, añadimos los diferentes elementos de preparación del plato:

- _____ Tipo de corte aplicado.
- _____ Sistemas de cocción utilizados.
- _____ Temperaturas en función del género.
- _____ Número de comensales o raciones obtenidas de las cantidades utilizadas
- _____ Control sanitario
- _____ Recomendaciones nutritivas o productos de intercambio en caso de intolerancias o alergias.

Es importante no confundir escandallo con ficha técnica. En la ficha técnica se recogerá toda la información necesaria para estandarizar la información de los procesos; mientras que en el escandallo se realiza el cálculo de costes de la materia prima empleada. En ambos documentos se indican los productos con sus cantidades a utilizar en una elaboración.

INGENIERIA DE MENÚ> Con esta técnica garantizamos la óptima mezcla de diferentes platos que conformaran nuestro menú. Nos permite evaluar los platos de una carta o menú de eventos analizando los dos parámetros clave: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD..

Se traza el 70 % de popularidad de venta y el 70% de rentabilidad neta como ratios, y los platos que superan estos son incluidos dentro de cartas y menús como platos estrella.

Esta metodología proporciona seguridad y rentabilidad a un restaurante o centro de eventos, aunque también es una fuente de control con respecto a posibles platos nuevos y/o platos que debemos descartar/analizar por su baja popularidad y rentabilidad (platos VACA, o INTERROGANTES), donde aplicando la PERECUACIÓN (ligera variación de precio al alza o a la baja), podremos convertirlos en platos estrella. También nos identifica los platos que catalogamos como platos MUERTOS, es decir platos que debemos descartar definitivamente por su nula rentabilidad y popularidad.

LA MISE EN PLACE> Es la recopilación de preparaciones previas al montaje de los platos que conforman nuestro menú, en ella utilizaremos diferentes elementos que nos ayudarán a tener todo listo con antelación (cortes, técnicas de conservación, aplicación de línea fría, preparación de salsas y montajes previos a la regeneración de platos).

Establecemos el siguiente cuadro de posibles resultados, después de aplicar la ingeniería de menú:

POPULARIDAD	RENTABILIDAD	TIPOLOGÍA DE PLATO
ALTA	ALTA	ESTRELLA
ALTA	BAJA	VACA (PERECUACIÓN)
BAJA	ALTA	INTERROGANTE (PERECUACIÓN)
BAJA	BAJA	MUERTO (DESCARTAR)





TIPOS DE MENÚS PARA EVENTOS

Menú en modo buffet

Menú en modo emplatado

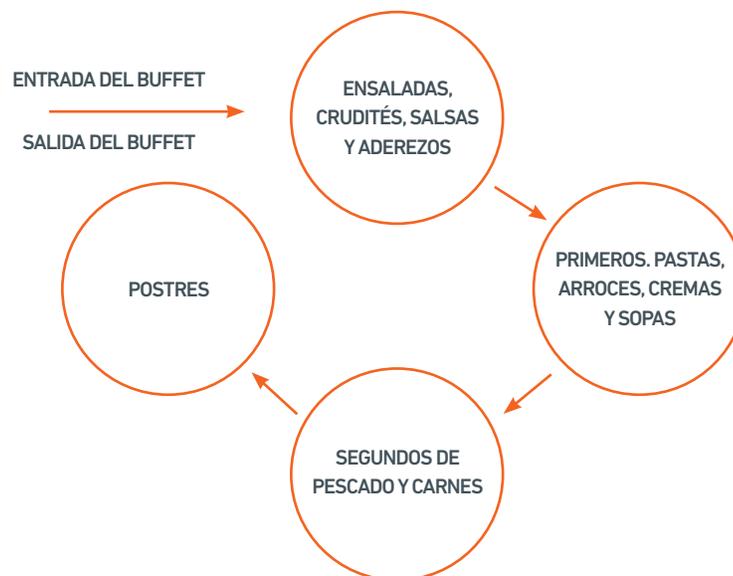
Menú en modo
semi emplatado o pinceado

Menú en modo buffet

Un buffet bien estructurado ayuda al comensal en su elección y al hotelero a incrementar su rentabilidad, influenciando al consumidor hacia los productos más rentables (primeros, ensaladas y postres), y sugiriendo un pequeño formato en el resto de la oferta menos rentable, pero más demandada (segundos de carnes y pescados).

El orden, variedad, color y decoración son los aspectos a cuidar, con la idea de sorprender y seducir al comensal. El formato de pequeñas raciones y la utilización del show cooking son fundamentales para alcanzar este objetivo, pues se irá cocinando en función de la demanda.

RECORRIDO ÓPTIMO PARA EL BUFFET





ENSALADAS, CRUDITÉS, SALSAS Y ADEREZOS>

Con todos los elementos para componer ensaladas



PRIMEROS. PASTAS, ARROCES, CREMAS Y SOPAS



SEGUNDOS DE PESCADO Y CARNES>

Se suele presentar en modo show cooking, con 2 platos de carnes y 2 pescados.



POSTRES>

Se presentan habitualmente 4 tipos de postres ya elaborados y fruta cortada.

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

Menú en modo emplatado

**MENÚ 1:
38€/PAX**

ENTRANTE

*Pan de levadura con crema de queso
y salmón ahumado*

PRIMERO

*Crema de hongos, foie
y huevo poche sin gluten*

SEGUNDO DE CARNE

*Magret de pato
con reducción de pomelo y pesto*

SEGUNDO DE PESCADO

*Marmitako de salmón y cigalas
con fondo de marisco y bolas de patata*

POSTRE

*Panna cotta de granada
y habas tonka*

**38€
PAX**

Entrante

Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Hellmann's Queso Crema	150 ml
Pan de levadura	10 uni
Salmón ahumado	20 uni
Lechuga	20 g
Brotos de guisantes	20 g
Flores comestibles	20 g

ELABORACIÓN

- Extiende una cucharada de Hellmann's Queso Crema sobre cada rebanada de pan.
- Pon un poco de lechuga encima de la crema de queso.
- Añade dos lonchas de salmón ahumado encima de la lechuga.
- Adereza con brotes de guisantes y esparce hojas de flores comestibles encima del salmón.

Crema de hongos, foie y huevo poche sin gluten

Primero



INGREDIENTES (10 personas)

Hongos	1 kg
Cebolla	500 g
Puerros	200 g
Sal	20 g
Aceite de oliva	100 ml
Agua	500 ml
Huevos	10 unl
Krona Original	2 l
Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr	75 ml

ELABORACIÓN

- Fondear la cebolla y el puerro en el aceite. Una vez pochado añadir los hongos y rehogar, cubrir con krona original y agua y cocinar durante 15 minutos.
- Pasar por el turmix y añadir el caldo líquido concentrado de carne Knorr, rectificar de sal, pasar por el chino.
- Para los huevos, cubrir un aro con film, introducirlo y pintar con aceite, poner el huevo dentro y cerrar el film haciendo un saquito con un trozo de hilo. Cocer en agua a punto de hervir durante 5 minutos 30 segundos.
- Cortar el foie en escalopas y marcar en sartén, dar un ligero golpe de horno.

Segundo
de Carne

Magret de pato con reducción de pomelo y pesto

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Magret de pato	2 kg
Pomelo rosa	1 kg
Fideos chinos tipo noodles	300 g
Sal	10 g
Miel de acacia	100 g
Pimienta	2 g
Salsa de soja	100 ml
Primerba de Pesto Rojo	60 g
Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr	100 ml

ELABORACIÓN

- Salpimentar los magrets y hacer a la plancha por ambas caras. Acabar de hacer en el horno si fuera necesario.
- Reducir un zumo de pomelo junto con la miel, la Primerba Knorr de Pesto Rojo y el caldo de verduras hasta conseguir un espesor meloso y acaramelado.
- Hervir los fideos, escurrir y aderezar con unas gotas de salsa de soja. Colocar en la base del plato y sobre ellos apoyar el magret fileteado.
- Servir decorando con la salsa y unos gajos cortados en vivo de pomelo o naranja.

Marmitako de salmón y cigalas con fondo de marisco y bolas de patata

Segundo
de Pescado



INGREDIENTES (10 personas)

Fondo de Marisco Líquido Knorr	1 l
Salmón Ahumado	800 g
Patata	625 g
Cigalas	10 uni
Aceite de oliva V.E	-

ELABORACIÓN

- Con ayuda de un sacabolos, obtener esferas de patata y envasarlas al vacío con el Fondo Knorr de Marisco.
- Cocinar en horno al vapor durante 30-40 minutos y enfriar en agua con hielo. Reservar.
- Por otro lado, cortar el salmón en tacos y pelar las cigalas.
- Reservar limpios.
- A la hora del pase, abrir la bolsa de las patatas en un cazo y calentar. Una vez calientes, retirar las patatas, marcar en plancha el salmón y la cigala, añadir al Fondo Knorr de Marisco y dar un pequeño hervor.
- Emplatarse en fuente alternando una pieza de cada y terminar salseando con el Fondo Knorr de Marisco. Añadir un poco de aceite de oliva V.E. al final.



Postre

Panna cotta de granada y habas tonka

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Krona Pastelera	1 l
Leche	500 ml
Panna Cotta Carte d'Or	1 bolsa
Zumo de granada	500 ml
Granada	2 uni
Habas tonka	20 g
Zumo de limón	50 ml

ELABORACIÓN

- Para la panna cotta mezclar todos los ingredientes y verter el compuesto en un frasco para la cocción en frasco. Cocer al microondas durante 90 segundos. Dejar reposar en la nevera hasta que se solidifique.
- Desgranar la granada y macerar con el zumo de limón. Verter los granos dentro de la panna cotta y servir con la haba tonka rallada.



Menú en modo emplatado

**MENÚ 2:
40€/PAX**





ENTRANTE

*Té de setas de temporada,
trufa y caviar de huevo*

PRIMERO

*Socarrat de arroz a banda
con carabineros*

SEGUNDO

*Solomillo de cerdo relleno con
salsa especiada de melocotón*

POSTRE

*Tiramisú de castaña
con muesli y cacahuetes*

**40€
PAX**



Té de setas de temporada, trufa y caviar de huevo

Entrante



INGREDIENTES (10 personas)

Setas, de temporada	1200 g
Aceite de trufa	60 ml
Tomillo fresco	10 g
Romero fresco	11 g
Huevos	4 uni
Aceite de oliva	200 ml
Flores comestibles	5 g
Sal	77 g

ELABORACIÓN

- Limpiar bien las setas y picar en trozos pequeños y uniformes. Introducir en una bolsa al vacío de cocción junto con las hierbas aromáticas y el aceite de trufa. Envasar a 95% vacío y cocer en Rhoner a 60°C durante 10 minutos. Enfriar en hielo para cortar la cocción.
 - Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve y dejar reposar para que la proteína baje. Desespumar y poner el líquido en un biberón.
- Calentar aceite de oliva virgen a 45°C e ir goteando el líquido del huevo que tenemos en el biberón para conseguir bolas del tamaño de las bolas de caviar.
- Poner en un plato sopero los trozos de setas maceradas. Poner las bolas de caviar de huevo. Regar con el caldo resultante de haber confitado las seta.



Socarrat de arroz a banda con carabineros

Primero



INGREDIENTES (10 personas)

Arroz bomba	750 g
Calamar	300 g
Rape	222 g
Cebolletas	150 g
Aceite de oliva	125 ml
Tomate	150 g
Ajo	56 g
Pimenton	30 g
Carabinero troceado	150 g
Carabinero entero	500 g
Salsa Alioli Hellmann's	300 g
Huevos de trucha	40 g

ELABORACIÓN

- Realizar un sofrito con el ajo, el laurel, el tomate, Saltear el calamar y el rape bien troceados y añadir la base de paella Knorr, saltear el arroz y añadir el agua.
- Cocer a fuego medio durante 15 minutos.
- Retirar y reservar para el paso siguiente de caramelización.
- Colocar un molde de acero cuadrado sobre un papel sulfurado y éste sobre una plancha o sartén caliente. Añadir el arroz semicocido que hemos reservado e incluir los carabineros troceados.
- Dejar cocer a fuego lento durante 8 minutos hasta que caramelicé el socarrat.
- Sobre el plato pintar con brocha una capa de alioli y sobre éste poner el molde de arroz con la parte de socarrat hacia arriba.
- Decorar con un carabinero plancheado y una huevos de trucha.

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

Solomillo de cerdo relleno con salsa especiada de melocotón

Segundo



INGREDIENTES (10 personas)

Solomillo de cerdo	2 kg
Melocotón	1 kg
Panceta	435 g
Brandy	100 ml
Primerba de Cebolla Dorada	100 g
Krona Culinaria	120 ml

ELABORACIÓN

- Limpiar los solomillos y mecharlos con panceta, bacon o jamón curado. Marcar en la plancha hasta conseguir una capa crujiente por toda la superficie. Introducir en el horno hasta conseguir el punto de cocción deseado.
- Preparar un "Chutney" o salsa- guarnición especiada salteando el tomate en pequeños cubos, sin piel ni pepitas. Enseguida incorporar el melocotón también en brunoise, las especias y el azúcar. Cocer a fuego suave procurando evitar que se convierta en un puré, manteniendo los trozos lo más enteros posible.
- El chutney debe tener un aspecto parecido a una mermelada. Llegado este punto apagar el fuego y añadir la Primerba Knorr de Cebolla Dorada. Poner a punto de sal y retirar 2/3 partes que será la guarnición de este plato.
- El 1/3 restante flambear con el brandy, añadir un poco de Krona Culinaria y si se desea algo de caldo de carne. Pasar por el turmix o robot hasta conseguir una salsa ligera y ligeramente caramelizada.
- Emplatarse cortando los solomillos en medallones y acompañar de unas patatas horneadas y el chutney a un costado.

Tiramisú de castaña con muesli y cacahuetes

Postre

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Muesly	170 g
Cacahuetes	70 g
Ralladura de naranja	2 g
Yema de huevo	50 g
Azúcar glasé	40 g
Mascarpone	160 g
Crema de castañas	160 g
Agua	20 ml
Sirope de Chocolate Carte d'Or	50 g
Textura Espumosa Carte d'Or	550 g

ELABORACIÓN

- Mezcla el muesli y los cacahuetes y bate hasta obtener una crema suave.
- Añade la ralladura de naranja y el Sirope de chocolate Carte D'Or y mezcla bien antes de verter la mezcla en los tarros.
- Para la crema de tramisú bate la yema con el azúcar glasé hasta conseguir una mezcla homogénea, después añade el mascarpone y la crema de castañas y bate de nuevo.
- Bate el agua y la Textura Espumosa de Carte D'Or durante cinco minutos. Después, añade la otra mezcla y bate despacio durante unos minutos antes de ponerla en el frigorífico.
- Reparte el muesli y los cacahuetes en la base de los tarros y después rellena con la mezcla anterior.
- Para decorar, espolvorea cacahuetes y cacao en polvo por encima.

Menú en modo emplatado

**MENÚ 3/BODA:
50€/PAX**

APERITIVOS

*Bollo al vapor con carne
de cerdo hoisin y pepinillos*

*Nuggets de pescado
con mayonesa cítrica de lima*

*Cocktail fresco de gambas
hortalizas y frutas al basilico*

*Rollo de primavera vietnamita
con fideos de arroz y verduras*

ENTRANTE

Salmorejo con sashimi de bonito

PRIMERO

*Risotto de tomate seco,
albahaca fresca y gambas*

SEGUNDO DE CARNE

*Lengua de ternera con salsa demigla-
ce escabechada con miel y aromáticos*

SEGUNDO DE PESCADO

*Dorada salvaje con verduras tiernas
confitadas*

POSTRE

Souffle Alaska

50€/PAX

Aperitivo

Bollo al vapor con carne de cerdo hoisin y pepinillos

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Bollitos cocidos al vapor	10 uni
Hojas de cogollo	20 uni
Lonchas de panza de cerdo	10 uni
Pepinillo laminado	20 uni
Cilantro	10 uni
Salsa Hoisin	20 ml
Hellmann's Original	20 ml

ELABORACIÓN

- Corta los bollos con un cuchillo y cuécelos al vapor durante cinco minutos.
- Pon las lonchas de panza de cerdo en una bandeja para hornear y extiende la salsa hoisin sobre cada una de ellas.
- Cuece al horno las lonchas durante 8 minutos a 180 °C.
- Pon la mayonesa en cada uno de los lados del bollo. Pon lechuga, pepinillo y cerdo en el bollo.
- Aderézalo con hojas de cilantro.
- Clava un pincho en el bollo para que se aguante todo.

Nuggets de pescado con mayonesa cítrica de lima

Aperitivo



INGREDIENTES (10 personas)

Trozos de pescado	800 g
Zumo de limón	100 ml
Zumo de lima	75 ml
Cebollino	22 g
Knorr Empanador	200 g
Hellmann's Original	400 ml

ELABORACIÓN

- Macerar los trozos de pescado con el zumo de limón.
- Empanar con el Empanador Knorr.
- Freír en el aceite caliente. Reservar.
- Mezclar la Mayonesa Hellmann's con el zumo de lima.
- Presentar en el plato con el dip y el cebollino picado.



Aperitivo

Cocktail fresco de gambas hortalizas y frutas al basilico

MODO BUFFET



MODO EMPLATADO

INGREDIENTES (10 personas)

Primerba de Albahaca	50 g
Colas de gambas peladas	1.2 kg
Mango	429 g
Pimiento verde	211 g
Pimiento rojo	211 g
Tomate	200 g
Cebolla morada	100 g
Piña	333 g
Lima	179 g
Lollo Rosso	100 g
Aceite de oliva	300 ml

ELABORACIÓN

- Cocer las gambas o langostinos. Enfriar en agua fría y pelar, guardando únicamente las colas peladas para esta receta.
- Preparar una brunoise de pimientos, pina, mango , tomate y cebolla morada. Mezclar con las colas cocidas.
- Preparar un alino fresco y acido a base de PrimerbaR KnorrR de Albahaca, aceite de oliva y zumo de lima. Aliñar las colas que hemos preparado anteriormente y reservar.
- Presentar en un vaso de cristal colocando en el fondo el Lollo Rosso y encima el cocktail fresco de gambas ya aliñado.

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras

Aperitivo



INGREDIENTES (10 personas)

Papel de arroz vietnamita	10 uni
Hojas de lechuga lavadas	10 uni
Cebolletas	10 uni
pepino	100 g
Zanahoria	100 g
Daikon	100 g
Fideos de arroz	100 g
Cilantro	30 uni
Hojas de menta	20 g
Vinagreta de soja y sésamo	10 ml
Chili dulce	10 g
Jugo de lima	10 ml

ELABORACIÓN

- Para la salsa para mojar, mezcla el chili con el jugo de lima y déjalo a un lado.
- Mezcla los fideos de arroz cocidos con vinagreta de soja y sésamo.
- Remoja las hojas de papel de arroz según las instrucciones del paquete.
- Coloca algunos de los fideos sobre el papel de arroz empapado justo por debajo del medio. Añade una de las hojas de lechuga y un trozo de cebolleta y combínalo con un poco de pepino, zanahoria y daikon. Complétalo con tres hojas de cilantro y dos hojas de menta.
- Pliégalos por los lados y haz el rollito de primavera. Repite los pasos para hacer más.
- Sirve los rollitos de primavera con la salsa para mojar.



Entrante

Salmorejo con sashimi de bonito

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Tomate maduro	1.1 kg
Aceite de oliva	200 ml
Pan blanco	200 g
Ajo	20 g
Cebolletas	150 g
Pasta de Curry Rojo Knorr	50 g
Salsa de soja	100 ml
Jengibre	25 g
Zumo de limón	50 ml
Bonito	400 g
Almendra laminada tostada	75 g
Cilantro fresco	20 g

ELABORACIÓN

- Para el salmorejo empapar la miga de pan en agua. Escurrir.
- Limpiar los tomates, machacar junto con el ajo y 100g de la cebolleta. Triturar incorporando la sal, la Pasta de Curry Rojo Knorr y el aceite de oliva. Colar y enfriar.
- Macerar el bonito con la salsa de soja, el zumo de limón y el jengibre rallado durante unas horas.
- Marcar ligeramente a fuego fuerte y cortar en tacos. Reservar.
- Servir el bonito sobre el salmorejo.
- Terminar con la almendra laminada y la cebolleta en juliana fina.
- Espolvorear con cilantro.



Risotto de tomate seco, albahaca fresca y gambas

Primero



INGREDIENTES (10 personas)

Cebolla tierna	300 g
Ajo	42 g
Tomate seco	250 g
Arroz para risotto	1 kg
Gambas	1,2 kg
Cebollino fresco	100 g
Albahaca fresca	107 g
Primerba de Albahaca	90 g
Hellmann's Queso Crema	300 g
Krona Original	400 ml

ELABORACIÓN

- Sofreír la cebolla con el ajo, el tomate seco cortado en juliana y la Primerba de Albahaca Knorr.
- Añadir el arroz, rehogar e ir añadiendo caldo poco a poco.
- En el último momento, apunto de cocción del arroz, añadir el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original para darle la cremosidad deseada.
- Saltear las gambas y reservar.
- Colocar el risotto en un molde.
- Decorar con el langostino, previamente salteado.
- Decorar con un crujiente de pan.

Segundo
de Carne

Lengua de ternera con salsa demiglace escabechada con miel y aromáticos

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Dientes de ajo	5 uni
Rama de romero fresco	3 uni
Miel	110 g
Vinagre de Jerez	100 ml
Zanahorias	5.5 uni
Cebolla	3 uni
Lengua de ternera	1 uni
Roux Oscuro Knorr	-
Salsa Demiglace Knorr	3 l

ELABORACIÓN

- En un cazo pochamos los ajos y el romero previamente laminados, añadimos la miel, dejamos cocer un minuto y añadimos el vinagre de Jerez, volvemos a dejar cocer durante un par de minutos y añadimos 200 ml de Salsa Demiglace Knorr.
- Dejamos cocer a fuego lento 5 minutos y ligamos con el Roux Oscuro Knorr para obtener brillo y la textura deseada. Reservamos.
- Escaldamos la lengua de ternera para poder pelarla bien. Una vez pelada la juntamos a la olla en la que previamente hemos pochado la zanahoria y la cebolla. Añadimos 1 litro de Salsa Demiglace Knorr y llevamos a ebullición. Cerramos la olla exprés y cocinamos durante 50 minutos. Enfriamos la olla y sacamos la lengua de ternera ya cocinada, con la ayuda de un papel film le daremos forma circular. Dejamos enfriar y reservamos.
- Cortamos unas rodajas de lengua de ternera y calentamos en la Salsa Demiglace Knorr que previamente hemos escabechado.



Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas

Segundo
de Pescado



INGREDIENTES (10 personas)

Dorada, pieza	2,10 kg
Ajos tiernos, cortados	300 g
Tomate	150 g
Vino blanco	120 ml
Aceite de oliva	60 ml
Primerba de Finas Hierbas	60 g
Azúcar moreno	25 g

ELABORACIÓN

- Retirar la piel y las pepitas a los tomates. Lavar y trocear los ajos tiernos y marcarlos ligeramente a la plancha.
- En un recipiente pequeño confitar las verduras preparadas como se indica en el párrafo anterior mezclándolas con el vino, el azúcar, el aceite y la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas.
- Calentar muy despacio, sin superar los 50°C aprox, y mantener así durante unos 20 minutos.
- Limpiar y trocear la dorada. Marcar a la plancha y acabar en el horno si fuera necesario.
- Una vez el pescado está en su punto, volcar sobre él nuestras verduras confitadas y una parte de nuestra mezcla de vino y finas hierbas.





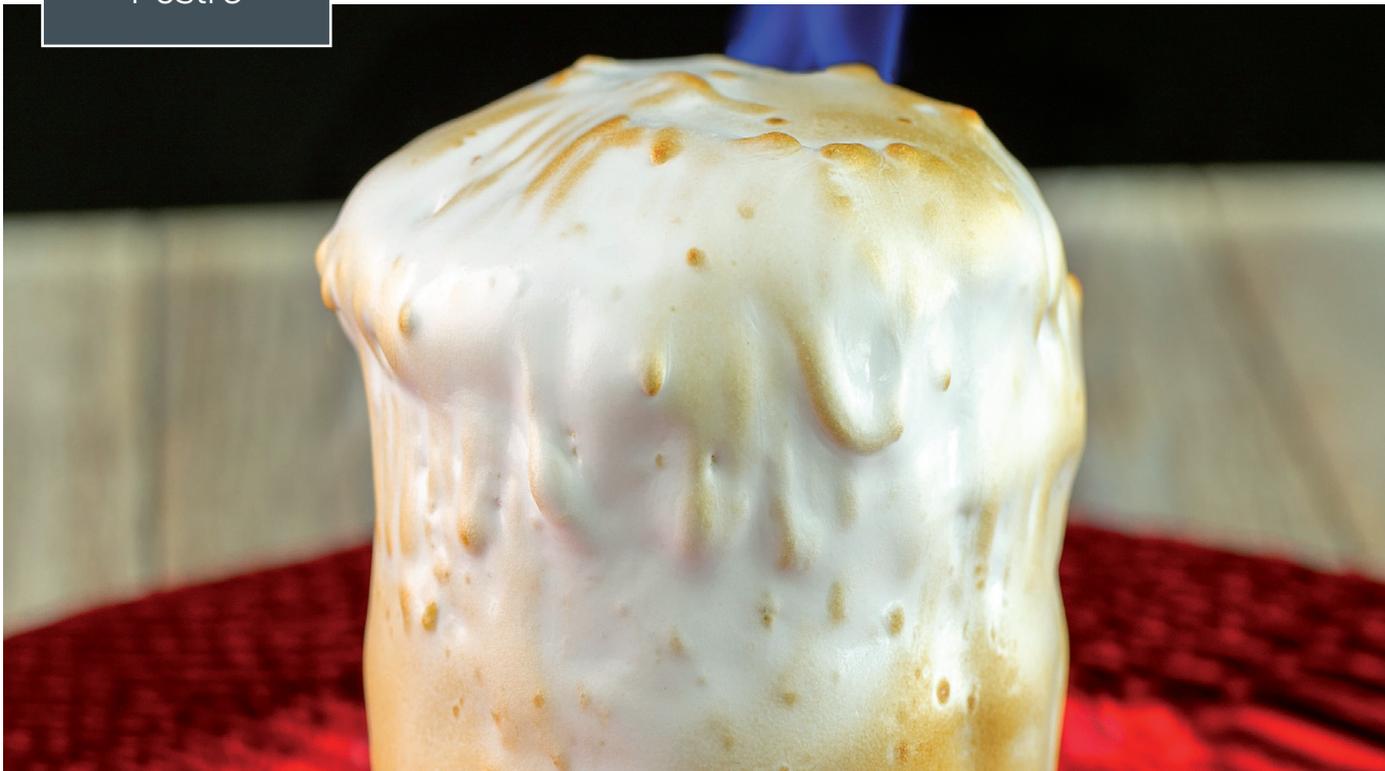
Postre

Souffle Alaska

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES *(10 personas)*

Textura Espumosa Carte	80 g
Azúcar	400 g
Agua	200 ml
Helado vainilla	500 g
Sobao pasiego	750 g
Cointreau	50 ml

ELABORACIÓN

- En una montadora, disolver el azúcar con el agua caliente del grifo, añadir la textura espumosa Carte d'Or y montar durante 7 minutos. Reservar.
- Poner un sobao, una bola de helado de vainilla Carte d'or y cerrar con otra de sobao.
- Cubrir con el merengue.
- Calentar el cointreau, napar el soufflé y flambear.



Menú en modo semi emplatado o pinceado

**MENÚ 1:
39€/PAX**



ENTRANTE

Tempura de salmonete

SEGUNDO

*Bacalao al chilindrón con
caldo emulsionado sin gluten*

POSTRE

*Panna cotta
de té verde y clementinas*

**39€
PAX**



Tempura de salmonete

Entrante



INGREDIENTES (10 personas)

Salmonetes	1.5 kg
Flor de calabacín	250 g
Calabacín	412 g
Yuzu	150 ml
Rebozador Knorr	500 g
Salsa para Ensalada Hellmann's Balsámico	100 ml
Hellmann's Original	300 ml

ELABORACIÓN

- Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr. Limpiar perfectamente los salmonetes, filetearlos, dejar sin espinas y freír.
- Cortar en bastones el calabacín, untar en la mezcla y freír.
- Partir por la mitad la flor de calabacín y empanar con la mezcla y freír.
- Mezclar la Hellmann's Original con el yuzu y colocar en la dipera.
- En una cesta de fritura, introducir los bastones y la flor de calabacín para utilizar de base.
- Colocar los salmonetes encima de la cesta. Acompañar con un gajo de lima fresca.
- Acompañar con la dipera Hellmann's y decorar con Salsa Balsámico Hellmann's.

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

Bacalao al chilindrón con caldo emulsionado sin gluten

Segundo



INGREDIENTES (10 personas)

Cebolla	200 g	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	100 ml
Pimiento rojo, asado	200 g	Maizena® Express Clara	50 g
Tomate en rama	1 kg	Ajo	40 g
Jamón Curado	50 g	Cebolla	200 g
Ajo	40 g	Tomate en rama	500 g
Recortes de bacalao	600 g	Aceite de oliva	300 ml
Laurel	2 g	Bacalao	1.5 kg
Hueso de jamón	500 g		
Agua	2 l		

ELABORACIÓN

- Para el chilindrón picamos muy fino el ajo y lo sofreímos junto con el jamón también • picado muy fino. Añadimos la cebolla pasada por el robot y los tomates pelados, picados y sin pepitas. Cocinamos hasta que se evapore el líquido y añadimos los pimientos asados.
- Para el caldo emulsionado ponemos a cocer los recorte y espaldas del bacalao junto con las cebollas, tomates, ajo, laurel y hueso de jamón durante dos horas.
- Retiramos el hueso de jamón y lo pasamos por el turmix, colamos y añadimos el caldo líquido concentrado de pollo Knorr y emulsionamos con la Maizena® Express.
- Marcamos brevemente el bacalao a la plancha hasta que dore su piel y confitamos en el aceite de oliva.

Panna cotta de té verde y clementinas

Postre



INGREDIENTES (10 personas)

Krona Pastelera	1 l
Té Verde Lipton	20 g
Panna Cotta Carte d'Or	260 g
Leche	1 l
Mantequilla	150 g
Harina	100 g
Azúcar	100 g
Harina de avellanas	30 g
Claras de huevo	2 uni
Piel de cítricos rallada	10 g
Clementinas	8 uni
Azúcar de caña	100 g
Flores comestibles	10 g

ELABORACIÓN

- Para la panna cotta preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase, infusionando en la leche los sobrecitos de té Verde Lipton.
- Para la masa quebrada unir todos los ingredientes en el interior de una batidora y calentar en horno a 180° durante 30 minutos.
- Cortar 6 clementinas en rodajas, esparcir por encima el azúcar de caña y hornear a 100° durante 1 hora.
- Crear un bizcocho de chocolate.
- Adornar el vaso de panna cotta con las clementinas escarchadas, las clementinas frescas, el crumble de cítricos, pedazos de bizcocho y algunas flores comestibles.

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

Menú en
modo semi
emplatado
o pinceado

**MENÚ 2:
42€/PAX**





PRIMERO

*Crema de calabaza con
cebolleta emparrillada y panceta*

SEGUNDO DE CARNE

*Chuleta a la piedra con vinagreta
templada de verduras al txakoli*

SEGUNDO DE PESCADO

*Atún marinado
con pesto rojo*

POSTRE

Lemon pie

**42€
PAX**



Crema de calabaza con cebolleta emparrillada y panceta

Primero



INGREDIENTES (10 personas)

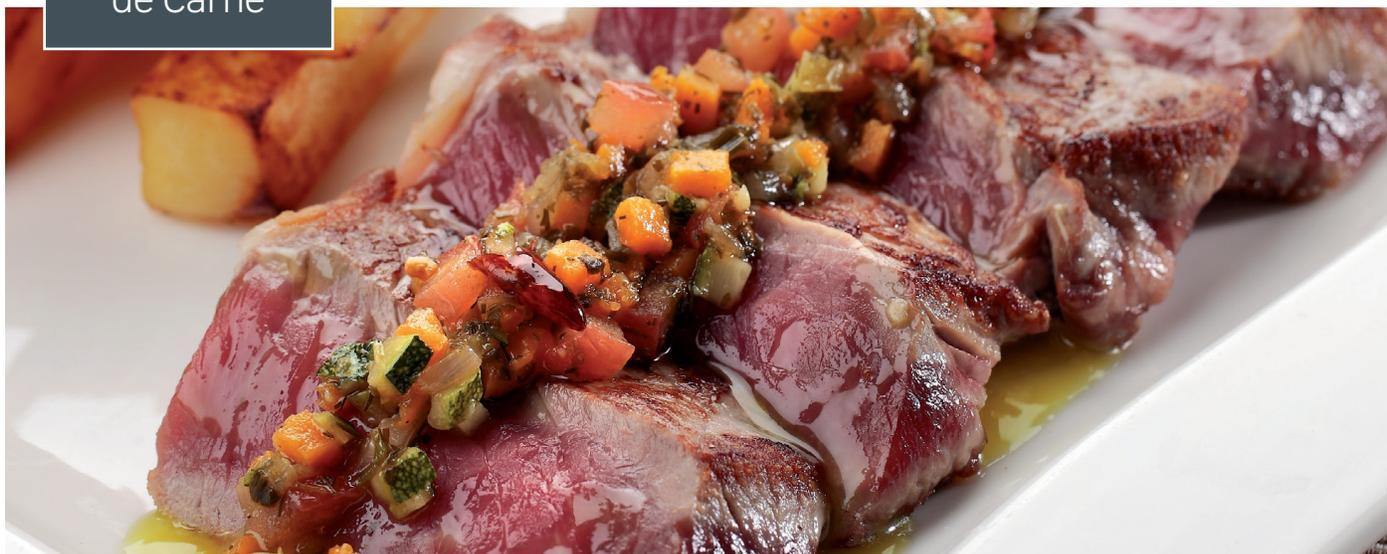
Calabaza	1176 g
Cebolla	500 g
Agua	2 l
Azúcar	10 g
Panceta	217 g
Cebolletas	500 g
Aceite de girasol	204 ml
Sal	20 g
Pimienta negra	2 g
Vinagre de vino blanco	100 ml
Caldo Vegetal Knorr	35 g
Krona Culinaria	300 ml
Maizena®	50 g

ELABORACIÓN

- Por un lado, pelar la calabaza y cortarla en dados y, por otro, pelar la cebolla y picarla en juliana.
- En una cazuela dejar pochar la cebolla, la calabaza y el azúcar unos 20 minutos.
- Mojar con los 2 litros de agua y el Caldo de Verduras Knorr, llevar a ebullición y cocinar unos 15 minutos más.
- Triturar con un robot de cocina y pasar por un colador hasta obtener una crema fina.
- Desleír la Maizena en agua fría, incorporar a la crema de calabaza y llevar de nuevo a ebullición. Añadir la Krona culinaria.
- Cortar la panceta en tiras finas, saltear ligeramente y disponer en el plato para que se atempera cuando se añade la crema de calabaza.
- Cortar las cebolletas, cocer 2 minutos en agua hirviendo y después marcar en parrilla.

Segundo
de Carne

Chuleta a la piedra con vinagreta templada de verduras al txakoli



INGREDIENTES (10 personas)

Zanahoria	150 g
Calabaza	141 g
Pimiento rojo	126 g
Puerros	150 g
Cebolla Roja	188 g
Aceite de oliva	150 ml
Sal	8 g
Pimienta	3 g
Patatas	700 g
Txakolí blanco	200 ml
Primerba de Ajo	20 g
Primerba de Finas Hierbas	45 g

ELABORACIÓN

- Cortar todas las verduras en brunoise, o cubos muy pequeños y regulares. En el caso de las verduras menos tiernas, blanquear en agua y sal y refrescar.
- Una vez todas las verduras listas, preparar la vinagreta mezclándolas con el vino txakoli y la Primerba Knorr de Finas Hierbas y de Ajo, sal, pimienta recién molida, y el aceite de oliva. Confitar a baja temperatura durante 45 min, para que se unifiquen los aromas de todos los ingredientes.
- Preparar las chuletas a la plancha o parilla, según proceda y al gusto de nuestro cliente, sirviéndose con la vinagreta de verduras y unas patatas "pont neuve" de guarnición.

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

Atún marinado con pesto rojo

Segundo de Pescado



INGREDIENTES (10 personas)

Aceite de oliva	100 ml
Rúcula	167 g
Piñones	100 g
Cebolletas	500 g
Miel	130 g
Naranja	2.9 kg
Salsa de soja	500 ml
Atún rojo	800 g
Primerba de Pesto Rojo	60 g

ELABORACIÓN

- Cortar el atún en trozos regulares que faciliten su posterior corte y disponer en un recipiente no muy alto.
- Preparar una marinada mezclando la salsa de soja, el zumo de las naranjas y su ralladura, la cebolleta troceada, la miel y la Primerba Knorr de Pesto Rojo.
- Hundir los trozos de atún en esta marinada y dejar así durante unos 30 min. como mínimo. Transcurrido ese tiempo, escurrir bien y marcar los tacos de atún a la plancha por todas sus caras durante unos segundos sin dejar que llegue a hacerse en el centro.
- Reducir parte de la marinada en un cazo aparte hasta obtener una textura algo espesa, como una glasa.
- Servir en un plato las láminas de atún con un hilo de la marinada reducida y acompañar de unos brotes de rúcula tierna, piñones fritos y verduritas.



Postre

Lemon pie

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Yemas de huevo pasterizada
Azúcar
Azúcar
Agua
Azúcar glacé
Galleta María
Phase Margarina
Textura Gelatinosa
Carte d'Or caja
Textura Espumosa

ELABORACIÓN

- 204.1 ml • Batimos la margarina en pomada, la yema, el azúcar, la maizena y el zumo de limón.
- 250 g • Una vez la mezcla esté homogénea la introducimos 1 minuto en el microondas a máxima potencia y volvemos a batir. Repetimos esta operación 2 o 3 veces más hasta obtener la consistencia adecuada y añadimos la textura gelatinosa Carte d'Or. Reservar en manga pastelera.
- 250 g
- 200 ml
- 200 g • En una batidora eléctrica a velocidad media montamos el azúcar con el agua caliente del grifo y la textura espuma Carte d'Or durante 5 minutos.
- 300 g • Después añadimos el azúcar glacé y continuamos montando 2 minutos más. Reservar en manga pastelera.
- 50 g
- 20 g • Trituramos la galleta. En un molde de PVC, disponemos la base de galleta triturada, después la crema de limón.
- 85 g • Por último el merengue, el cual podemos quemar con un soplete.

Menú en
modo semi
emplatado
o pinceado

**MENÚ 3:
50€/PAX**





APERITIVO

*Pavías de rape sobre cama de pak choi
y anacardos sin gluten*

ENTRANTE

Ensalada César

PRIMERO

*Consomé de ternera,
huevo 64 °C y migas*

POSTRE

Semifrío de plátano

**50€
PAX**



Pavías de rape sobre cama de pak choi y anacardos sin gluten

Aperitivo



INGREDIENTES (10 personas)

Lomo de rape limpio	1 Kg
Harina de maíz sin refinar	100 g
Huevos	2 uni
Tamari (soja sin gluten)	50 ml
Agua con gas	150 ml
Sal	2 g
pak choi	300 g
anacardos sin sal	50 g
Hilos de chili	
Maizena®	100 g
Salsa Agridulce Knorr	200 ml

ELABORACIÓN

- Cortar el lomo de rape en medallones.
- Mezclar el resto de ingredientes hasta obtener una masa de fritura con la consistencia deseada.
- Sazonar los medallones de rape y freír en abundante aceite caliente.
- Limpiar el pak choi y cocer brevemente, reservar.
- Trocear los anacardos sin llegar a triturar.
- En una sartén, calentar la Salsa Agridulce Knorr junto con los medallones de rape.
- En la base del plato disponer el pak choi y encima de este las pavías de rape.
- Salsear con la Salsa Agridulce Knorr y espolvorear los anacardos.
- Terminar con los hilos de chili.





Entrante

Ensalada César

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



INGREDIENTES (10 personas)

Vinagre blanco
Huevos
Pan
Lechuga romana
Cebolla Roja
Anchoas
Pavo
Salsa para Ensalada
Hellmann's César

10 ml
400 g
200 g
1 kg
250 g
60 g
300 g
250 ml

ELABORACIÓN

- Calentar agua con el vinagre sin que llegue a hervir. • Introducir el huevo durante 3 minutos y reservar.
- Cortar el pan en rebanadas y tostar.
- Lavar la lechuga romana y con la manos hacer trozos irregulares. Cortar la cebolla roja en juliana. Escurrir la anchoa totalmente del aceite.
- Marcar el pavo en la plancha hasta que este bien cocinado. Cortar el láminas anchas. Reservar.
- Para emplatar colocar la lechuga en el fondo del plato y la cebolla roja. Colocar las láminas de pavo y la anchoa. Poner el huevo poche encima de la ensalada y el pan en un lado. Aliñar con la Salsa Cesar Hellmann 's. y decorar.



Consomé de ternera, huevo 64 °C y migas

Primero



INGREDIENTES (10 personas)

Huevos	10 uni
Flores comestibles	10 g
Migas de chorizo	300 g
Cebollino	11 g
Maizena® Express Oscura	15 g
Fondo de Carne Líquido Knorr	0.6 l

ELABORACIÓN

- Cocinar los huevos en horno a vapor durante 32 min a 64 °C, enfriar en agua con hielo y reservar.
- Dorar las migas en una sartén y reservar.
- Hervir el Fondo de Carne Knorr y ligar con la Maizena® Express Oscura. Reservar.
- A la hora del pase, regenerar los huevos a vapor a la misma temperatura, poner en un plato sobero las migas, el huevo encima y salsear con el Fondo de Carne Knorr.
- Terminar con flores, cebollino y un golpe de pimienta.



Postre

Semifrío de plátano

MODO BUFFET

MODO EMPLATADO

MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO



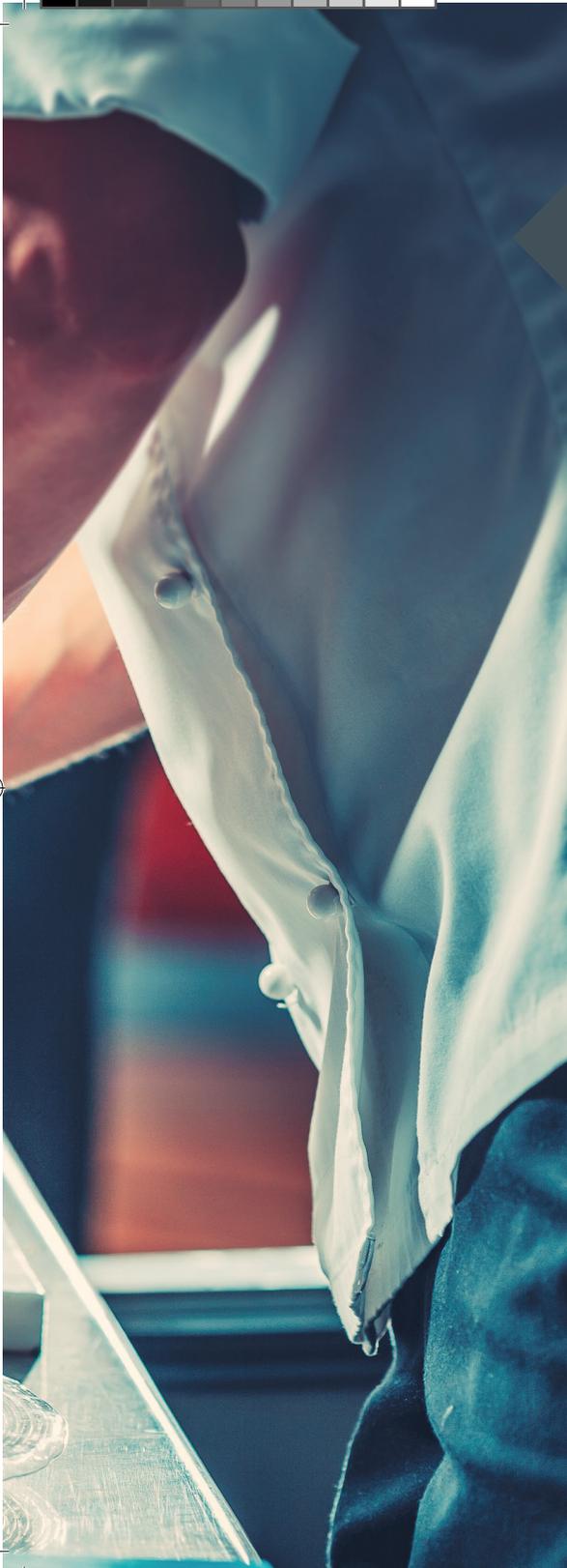
INGREDIENTES (10 personas)

Plátano	1,6 kg
Azúcar	500 g
Yemas de huevo pasterizada	306 ml
Zumo de limón	75 ml
Agua	500 ml
Zumo de mandarina	300 ml
Plátano	400 g
Textura Gelatinosa Carte d'Or	100 g
Krona Pastelera	1 l
Textura Gelatinosa Carte d'Or	30 g

ELABORACIÓN

- Para el semifrío comenzamos montando 10 aros de PVC o forrando unos metálicos con papel sulfurizado. Reservamos.
- Elaboramos un almíbar con el agua y el azúcar, añadimos los plátanos troceados y el zumo de limón. Una vez cocidos añadimos la textura gelatinosa Carte D'or y pasamos por el robot de cocina.
- Semimontamos la Krona pastelera y reservamos, montamos aparte las yemas y las incorporamos a la Krona pastelera, por último incorporamos la mezcla de plátano. Llenamos los moldes con esta mezcla hasta 1 cm del borde, dejamos reposar en nevera.
- Para el aspic laminamos finamente los plátanos y los disponemos en la parte superior de los moldes. Templamos el zumo de mandarina hasta mínimo 20°C y disolvemos la textura gelatinosa Carte D'or.
- Vertemos el zumo sobre las láminas de plátano hasta cubrir, dejamos enfriar en nevera.





NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS

NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS



CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR>

Reforzantes del sabor para dar un último toque de sabor a cualquier preparación caliente.

Apropiados para redondear el sabor en preparaciones de gran volumen, donde no siempre es fácil conseguir el punto de sazón adecuado.

- _____ Ahorro de preparación de grandes caldos y fondos, liberando espacio en cocina y neveras.
- _____ Mayor seguridad microbiológica debido a la disminución y trasiego en la cocina de carcasas, huesos, raspas...
- _____ Mínimo riesgo de fermentación de salsas y/o guisos no deseadas.
- _____ Libres de gluten y de los alérgenos más comunes.
- _____ Al ser líquido y con mucha personalidad de sabor permite elaboraciones creativas (espumas, aceites, crujientes, jugos, marinadas)



ROUX KNORR > La forma de dar espesor, aportar brillo y ligar cualquier preparación caliente.

Mitad harina, mitad grasa, el Roux es el método de cocina tradicional para espesar y dar brillo a salsas.

- _____ Espesa de forma inmediata (1 minuto hirviendo)
- _____ No aporta ningún sabor, respetando el original
- _____ No grumos, siempre textura suave y melosa
- _____ Sin manchas de grasa ni aceite
- _____ Ideal para napados, rellenos y farsas
- _____ Buena regeneración en horno y buen aspecto en frío dentro de barquetas o bolsas de vacía una vez abatido



*Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS



MAYONESA HELLMANN'S ORIGINAL > Sola o como base de otras salsas frías en canapés y formatos cocktail.

Una mayonesa de calidad aporta variedad a un menú, con elaboraciones muy simples.

- _____ Seguridad microbiológica. Es importante para el cliente no dudar del sabor y/o aspecto de una mayonesa, especialmente en grandes eventos.
- _____ Posibilidad de preparar y decorar con antelación ya que tarda en aparecer capa amarilla o reseca.
- _____ Sabor especialmente bueno y familiarizado con el consumidor.
- _____ Gratinado atractivo y estable: Hojaldres al horno, pescados o espárragos holandesa.
- _____ Preparaciones económicas para menús ajustados de presupuesto.

*Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS



SALSAS PARA ENSALADAS HELLMANN'S > Vinagretas y aliños para entrantes, ensaladas y platos fríos.

Ensaladas frías o tibias, pinchos, canapés... cada vez es más valorada la oferta de entrantes y ensaladas compuestas.

- _____ Apariencia cremosa y atractiva.
- _____ Estables sobre hojas de lechuga: no las empapa, no las quema. Permanece sobre las hojas más tiempo, sin caerse ni derramarse por el plato, evitando estar obligado a aliñar en el último minuto.
- _____ Gran opción para transportar y trabajar entrantes en cocinas volantes.
- _____ Una variedad amplia de sabores.
- _____ Creatividad: servidas solas o mezcladas con otros ingredientes. Ej: aceite de oliva, zumos, sésamo...
- _____ Tapón dosificador para mayor control de costes.



NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS



PURÉ DE PATATA Y BASE BECHAMEL DE PREPARACIÓN EN FRÍO KNORR> Un método de aliviar el trabajo y el espacio en momentos de mucho volumen de trabajo.

- _____ La última tecnología en ingredientes profesionales, pensados para la preparación de volúmenes grandes de comida. Formatos de gran rendimiento.
- _____ Posibilidad de preparar un puré o una bechamel en zona fría con ingredientes fríos (agua, leche...) liberando así la zona caliente de la cocina y el abatidor.
- _____ Regeneración obligada a mínimo 72°
- _____ Ahorro espacio, ingredientes, tiempo y energía
- _____ Emplatados en frío, horas y días antes de su servicio.



SALSA DE TOMATE KNORR>

_____ Aspecto de salsa de tomate casera, con ingredientes naturales: aceite, cebolla, ajo, pimiento y hierbas, para un sabor perfecto y completo.

_____ Elimina la manipulación de latas y otros envases. Y facilita la manipulación al dosificar directamente en frío.

_____ Alta durabilidad al baño maría.

_____ Un bote de 10 kilos es equivalente a 28 latas de 3 kg. de salsa de tomate.

_____ Sin Gluten.

SALSA ESPAÑOLA KNORR:>

_____ Aplicación directa en frío sobre la receta, con napado estable hasta regeneración. Una vez regenerado permanece estable, no se separa.

_____ Ideal como salsa acabada de perfil cárnico rustido o base para hacer múltiples derivaciones.

_____ Rendimiento de 46 litros de salsa española en frío con cada envase de 3 kg.

_____ Sin Gluten.



NUESTRAS AYUDAS CULINARIAS



35%
grasa
vegetal

KRONA ORIGINAL > Seguridad y confianza en preparaciones delicadas y creativas.

La nata es un producto delicado que requiere supervisión. Con Krona esto no será necesario.

- _____ Seguridad microbiológica. Minimiza riesgos de contaminación. Al ser un mix vegetal se minimiza la contaminación cruzada
- _____ Un mismo producto para preparaciones saladas y dulces (no contiene sal ni azúcar)
- _____ En caliente: ofrece seguridad y resultado perfecto en preparaciones de salsas ácidas, semi emulsionadas, horneados agresivos o recalentamientos continuados.
- _____ En frío: ofrece montados firmes y estables lo que permite preparar con 48h de antelación. No se cae, ni separa el agua. No se baja.

*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.



EMPANADOR Y REBOZADOR KNORR>

Las frituras presentes en cualquier evento.

El uso de productos que faciliten el pase y la operativa en la cocina son clave

EMPANADOR>

- _____ Empanados crujientes y sabrosos (contiene sal)
- _____ Color dorado, atractivo y uniforme.
- _____ No necesita huevo. Se adhiere con la humedad del producto
- _____ Higiene y limpieza superior en preparaciones de croquetas, por ejemplo.



REBOZADOR>

- _____ Masa tipo Orly o Tempura según la dosificación
- _____ Mantenimiento en armario caliente, manteniendo el crujiente
- _____ Ideal transporte de las preparaciones sin rotura ni separación del rebozado.
- _____ Aceites de fritura más limpios, no desprende lágrimas.



AÑADE VALOR A TU CAFETERÍA

**PURE
LEAF**

PURE LEAF> Un té excepcional comienza en la hoja y termina con un servicio perfecto.



TÉ FRÍO INFUSIONADO AL MOMENTO



TÉ FRÍO LIPTON> Una bebida 100% natural, refrescante y saludable.





_____ De origen único: Hojas provenientes de las mejores plantaciones del mundo.

_____ Proceso artesanal: Se selecciona del té aquella parte de la planta que tiene mayor calidad, se lamina y se seca.

_____ Bolsitas de seda piramidales que facilitan el infusionado y la calidad del té es visible.

_____ Sabor puro y excepcional: Mezcla de largas hojas de té y grandes piezas de frutas, flores, especias y hierbas.

_____ Té 100% Sostenibles, con el certificado Rainforest Alliance.



_____ Saludable: Hecho con hojas de té y especialmente mezclado para preparar té helado.

_____ Personalizable: Puedes personalizarlo y aromatizarlo para crear tu propia bebida.

_____ Natural: El té helado natural es la bebida fría más beneficiosa en comparación con otras opciones listas para beber.

_____ Fácil de preparar: Infundar el té, dejar reposar, edulcorar al gusto, añadir agua fría, hielo y frutas y ¡servir!

_____ Té 100% Sostenibles, con el certificado Rainforest Alliance.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

