



Menú de tapas y platos

Naturaleza y paisaje

Este menú es ideal para celebrar una comida informal en vuestro jardín, para degustar de pie estilo cóctel, o tipo buffet.

Gazpacho natural con hortalizas de nuestra huerta

Chips de patata con sal de flores del Empordà

Crujientes de arroz negro con mejillón gratinado en mayonesa de azafrán

Humus de remolacha y rosas con endivia roja

Mini tomate relleno de trigo y anchoas de la Escala

Tataki de atún con terciopelo de berenjena y albahaca

Tartar de sandía braseada con capuchinas

Tempura de hojas y pétalos del jardín

Carpaccio de ternera curado y enrollado con "faux gras" de lentejas

Alcachofas rebozadas con jarabe de pino

Cuscús aromático de flores

Calabaza de verano asada con especias chorriceras y orégano

Trufas de chocolate, aove y plátano con lavanda

Higos frescos con "recuit de drap"

Sorbete de fruta del tiempo

Sopita de fresas con flor de saúco

Coste menú x 10 personas mínimo 660€ (+ 55€ persona extra)

Coste montaje, servicio, recogida y limpieza (+/- 4h. = 440€)

Podemos entregar el menú tipo delivery sin servicio.



IOLANDA BUSTOS

Gastronomy · Nature · Experience

Características técnicas:

- Los menús se pueden adaptar según alergias e intolerancias en el momento de la reserva.
- Para los niños pequeños puedo ofrecerles lo que más les guste y de acuerdo a sus preferencias alimentarias. Macarrones, pescado a la plancha, carne empanizada, solomillo, arroz con tomate... El precio de la ración se sumará al costo del presupuesto.
- Los menús no incluyen vinos, normalmente la familia compra los vinos directamente en la tienda o bodega de confianza. En el caso de querer incluir vinos en la carta, tengo una pequeña lista de vinos elaborados por bodegas y personas del territorio. También puedes ampliar la experiencia con un maridaje de vinos, a cargo de mis sumillers colaboradoras de la DO Empordà.
- Para formalizar la reserva se deberá realizar el pago de la mitad del total, mediante transferencia bancaria. El resto se paga 5 días antes de la comida.
- El servicio de chef a domicilio para hasta 10 personas tiene un coste de 105€/hora (servicio de chef y asistente), contando siempre dos horas antes de la comida. Ejemplo: 11am llegada - 1pm servicio de menú - 4pm recoger, ordenar y limpiar, reciclar. Si la comida es para más de 10 personas, se contratará personal extra y deberá incluirse en el presupuesto.
- Para pedidos fuera del Empordà, los gastos de ida y vuelta se añaden a la factura (el coste del kilometraje, trayecto y precio por hora del viaje, la misma tarifa de servicio de chef).
- El precio no incluye vajilla ni utensilios de cocina. Se servirá con la misma vajilla de la casa. En el caso de no contar con ello, el coste del alquiler de la empresa de utillaje se incluirá en el presupuesto.
- Para largas estancias de contratación diaria, se pueden personalizar menús sencillos y saludables para adaptarse al/la cliente y a la familia.

Cualquier duda o comentario que tengas sobre menús, logística, precios... Puedes llamarme y la ventaja de cocinar todo personal y exclusivamente para ti es precisamente la capacidad de adaptar el producto y la experiencia. Para satisfacer tus necesidades.

Agradecida por el interés,
Iolanda Bustos