



Встречи с друзьями и частные мероприятия

Когда еда становится поводом для вдохновения



Ресторанная культура в вашем пространстве.

Мы переносим высокую кухню туда, где вам удобно: дома, в лофте или на террасе. Вам не нужно выбирать между домашним уютом и качеством блюд.

Визуальная чистота.

Мы понимаем значимость эстетики. В этом сегменте мы предлагаем изысканную подачу на общих блюдах или в стильных крафтовых наборах.

Уважение к предпочтениям.

Мастерски работаем с любыми ограничениями: вегетарианство, отсутствие глютена или лактозы. Каждый гость найдет блюдо по вкусу.

Гастрономический интеллект.

В меню не просто закуски, а сочетания, которые хочется обсуждать: бабагануш, утка конфи, татаки из тунца.



Пакет **Balance**: Золотая середина для дней рождения и ужинов



Акцент:

Баланс между легкостью и сытностью.

Наполнение:

Наполнение. От 8 до 10 видов закусок и порционные салаты. В меню появляются морепродукты и более плотные мясные позиции.

Примеры позиций:

Мини круассаны с семгой гравлакс и сырным мусом, татаки из тунца, салат с манго и креветкой, сэндвичи с курицей су-вид.

Для кого:

Когда гости планируют провести вместе несколько часов и должны остаться сытыми.

Стоимость:

€29 – €32 на гостя.



Пакет **Premium**: Гастрономическое событие и максимальное разнообразие



Акцент:

Деликатесы, горячие киши и авторские закуски

Наполнение:

Более 12 позиций на гостя. Включает дорогие ингредиенты: утка конфи, лосось премиум класса и сытная выпечка.

Примеры позиций:

Изысканные киши с лососем и брокколи, паштет из печени с инжирным конфитюром, авторские сэндвичи с мортаделлой и бурратой, волованы с красной икрой и лимонным маслом.

Для кого:

Для больших компаний и важных событий, где еда является полноценной частью программы.

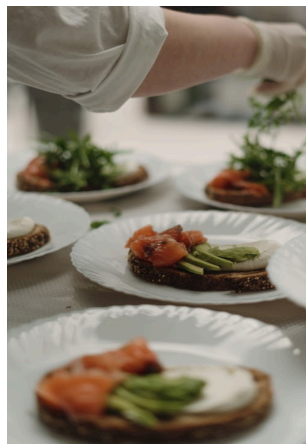
Стоимость:

€36 – €40 на гостя.



Добавьте эстетики вашему вечеру

- **Премиальная сервировка.** Полное оформление стола: качественное стекло, текстиль, керамика и минималистичный декор. Вам останется только зажечь свечи.
- **Шеф-повар на мероприятии.** Присутствие шефа на вашей локации для сборки и презентации блюд.
- **Напитки и лед.** Подберем винное сопровождение, организуем работу бармена и доставим лед для коктейлей.
- **Выездной кейтеринг.** Организуем ваше событие на частных виллах и площадках за пределами Валенсии.
- **Помощь с организацией.** Подбор проверенных декораторов и рекомендации по лучшим локациям города.



ПОГОВОРИТЬ С МЕНЕДЖЕРОМ