



a

MENÚS
TEAM BUILDING
Y
TALLERES DE AMIGOS

WWW.FORMACIONYOCIOGASTRONOMICO.COM

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803





Tus gustos, nuestros ingredientes

Los menús que se muestran a continuación son ejemplos de diferentes posibilidades.

Todos estas ofertas se pueden alterar hasta conseguir el menú que más se adapte a las necesidades de cada grupo.

También trabajamos con ofertas de menús temáticas para realizar eventos lo más acordes a los gustos de todos los participantes.

En todas las actividades que realizamos para grupos, está incluido el servicio de recepción de los participantes con aperitivos variados y el servicio de bebidas durante las actividades de taller.

Cualquier necesidad o apetencia en cuanto a decoración, ambientación, proyecciones, música, puedes consultarlo con nosotros y estaremos encantados de colaborar para conseguir que cada evento sea único.



¿Qué voy a encontrarme?

Aromas de Cocina de Grupo Aromas es un espacio abierto al mundo de la gastronomía en donde disfrutar de los cinco sentidos.

Cuenta con diferentes espacios diseñados para las celebraciones de eventos, muestras de productos, showcooking con chef, talleres y cursos de cocina, zona de barbacoa y un sinfín de actividades relacionadas con el sabor y el buen gusto.



MATERIAS PRIMAS

Productos de primera calidad, profesorado cualificado y con gran experiencia en mostrar y enseñar su pasión.



PRIVACIDAD

Espacio completo para el uso y disfrute de un único grupo contratante en las horas y duración del evento.



RECETAS

Novedosas, diseñadas para sorprender y gustar a todos los participantes.



Escuela Aromas de Cocina

PUNTO DE ENCUENTRO GASTRONÓMICO

RECEPCIÓN

- Embutidos Ibéricos
- Encurtidos
- Snaks
- Bebidas

TALLER DE TAPAS Y APERITIVOS

- Saam de gambas y cerdo en salsa asiática
- Chupito de Gambón con costra de kikos y crema bullabesa
- Pintxo de Alcachofa y esparrago en tempura con panceta
- Mini tacos mexicanos de pollo marinado y verduras salteadas
- Bacalao confitado con mousse de tomate y crujiente de jamón
- Pulpo a la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón

POSTRE

- Mousse de Chocolate blanco con helado de frutos rojos

INCLUYE

- Bebida durante el taller
- Comida con servicio de agua y pan
- Duración de 4 horas de evento con posibilidad de ampliación.

2 horas de taller + 30 minutos de recepción con aperitivo + 1 hora y media de comida

PRECIO HASTA 15 PARTICIPANTES: 610€/iva incluido

PRECIO PARTICIPANTE EXTRA: 45€/iva incluido

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



Escuela Aromas de Cocina

PUNTO DE ENCUENTRO GASTRONÓMICO

RECEPCIÓN

- Embutidos Ibéricos
- Encurtidos
- Snaks
- Bebidas

TALLER DE RACIONES AL CENTRO

- Mejillones en salsa picante
- Pulpo a Feira con cremoso de patata y aceite de pimentón
- Ensalada de Cítricos con queso azul y vinagreta de vermut
- Brochetas de Pollo marinado a la mostaza, piña y langostinos
- Chistorras al infierno con salsa de tomate concentrado
- Albondigas de ternera con verduras y salsa asiática

POSTRE

- Brownie de Chocolate

INCLUYE

- Bebida durante el taller
- Comida con servicio de agua y pan
- Duración de 4 horas de evento con posibilidad de ampliación.

2 horas de taller + 30 minutos de recepción con aperitivo + 1 hora y media de comida

PRECIO HASTA 15 PARTICIPANTES: 570€/iva incluido

PRECIO PARTICIPANTE EXTRA: 37,5€/iva incluido

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



Escuela Aromas de Cocina

PUNTO DE ENCUENTRO GASTRONÓMICO

RECEPCIÓN

- Embutidos Ibéricos
- Encurtidos
- Snaks
- Bebidas

TALLER DE MENÚ COMPLETO

- Pate Micuit con frutos rojos
- Pulpo a la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón
- Almejas Marinera

PRIMERO (a elegir)

- Crema Crezy con gambones, almejas y sepia
- Risotto de Setas con crema de trufas y guanchale

SEGUNDO (a elegir)

- Chuletón de Vaca Vieja trinchado con guarniciones
- Bacalao confitado con Crema de ibéricos y CousCous

POSTRE

Mouse de chocolate blanco con crujiente de chocolate 70% y espuma de frutos rojos

INCLUYE

- Bebida durante el taller
- Comida con servicio de agua y pan
- Duración de 4 horas de evento con posibilidad de ampliación.

2horas de taller + 30 minutos de recepción con aperitivo + 1 hora y media de comida

PRECIO HASTA 10 PARTICIPANTES: 580€/iva incluido

PRECIO PARTICIPANTE EXTRA: 55€/iva incluido

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803

