



Eventos de Empresas

Desayunos Eventos Corporativos (dulce y salado)

- 1.- Bizcochos varios (vainilla con chispas de chocolate, zanahoria y de almendra sin gluten)
- 2.- Cuernitos de jamón y queso
- 3.- Croissants
- 4.- Magdalenas de canela y limón
- 5.- Muffins variados
- 6.- Scones variados
- 7.- Galletas de avena
- 8.- Ensalada de frutas con yogurt
- 9.- Café
- 10.- Zumos de fruta
- 11.- Agua

Precio por persona 8,5 euros.

Cantidad mínimo: 30 personas

Coffe Break Empresas

- 1.- Bizcochos varios (vainilla con chispas de chocolate, zanahoria, de maíz sin gluten, manzanas y canela, naranja).
- 2.- Cuernitos de jamón y queso
- 3.- Magdalenas de canela y limón
- 4.- Muffins de arándanos
- 5.- Caracolas de pasas al ron
- 6.- Short Cake de naranja
- 7.- Galletas de avena, cookies, pastas de te variadas.
- 8.- Mini Napolitanas
- 9.- Café
- 10.- Zumos de fruta
- 11.- Agua

Precio por persona 8,5 euros.

Cantidad mínimo: 30 personas



Team Building

Organización de actividades de cocina por equipos para crear y /o fortalecer lazos de equipo.

La actividades pueden ser de

1.- Cocina internacional.

Ejemplo

Equipo 1 – cocina india

Equipo 2 – cocina griega

Equipo 3 – cocina oriental

Equipo 4 – Cocina Tex Mex

2.- Tipos de platos

Ejemplo

Equipo 1 – entrantes

Equipo 2 – arroz

Equipo 3 – carne

Equipo 4 – postres

3.- Tapas y Pintxos

Ejemplo

Equipo 1 – Pintxos Vascos

Equipo 2 – Tapas Madrileñas

Equipo 3 – Sabores del Sur

Equipo 4 – De Salamanca con jamón