



Sabor a Brasa

CATERING DE BARBACOAS DE AUTOR

www.saborabrasa.com

CHEF RAÚL RAMIREZ

Tel. +34 625 935 371

FACEBOOK: @saborabrasa

INSTAGRAM: @saborabrasa

“Hemos convertido nuestra
pasión en nuestra profesión”

Joan Roca





Nuestro equipo

Somos una empresa familiar creada por el chef Raúl Ramirez, graduado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.

Después de haber pasado por cocinas como la de El Celler de Can Roca y el Restaurante Casamar, se marcó como objetivo, encontrar la fusión entre la gastronomía vanguardista y el mundo de las brasas.

SOMOS LA SUMA DE EXPERIENCIA E IDEAS FRESCAS, DONDE CADA UNO APORTA SUS CONOCIMIENTOS Y ENTRE TODOS HACEMOS POSIBLE EL ÉXITO DEL EVENTO.

SOMOS FLEXIBLES Y NOS ADAPTAMOS SEGÚN EL TIPO DE PROYECTO A REALIZAR, POR ESTE MOTIVO NUESTRO STAFF PUEDE AMPLIARSE O REDUCIRSE A LA MEDIDA Y NECESIDAD DE CADA CLIENTE.



Nuestra misión es acercar y sorprender a las personas con el maravilloso espectáculo de las brasas.

Nuestra visión es la de ser un referente gastronómico en el sector de catering de barbacoas de Catalunya, apostando por la experiencia y el producto de proximidad.

Valores

RESOLUCIÓN: Brindar respuesta y asesoramiento a todas las necesidades de nuestros clientes de manera rápida y efectiva.

INNOVACIÓN: Anticiparnos a los constantes cambios e innovaciones en el sector gastronómico.

CONFIANZA: Crear relaciones de confianza con nuestros clientes, mediante un servicio comprometido y transparente.

ILUSIÓN: Plasmar en cada trabajo toda nuestra ilusión y compromiso.

Cuidamos cada detalle de tu boda, desde su concepción, logística, desarrollo y finalización.

contacto

Contacta con Sabor a Brasa y explícanos tu proyecto.

presupuesto

Proponemos nuestra oferta personalizada y presuponemos el trabajo.

día evento

Llegamos al lugar del evento y preparamos la Mise en Place.

servicio

Nuestro personal es el encargado de colocar y controlar las parrillas de mesa, además de atender a los invitados en todo momento.

planificación

Investigamos y planificamos la mejor oferta para el gran día.

prueba de boda

Fijamos una fecha para degustar el menú propuesto.

parrillas

Montamos las parrillas centrales y preparamos las parrillas satélite que estarán ubicadas en las mesas.

limpieza

Finalización del evento, se desmontan parrillas y limpieza del lugar utilizado.







MENÚ BRASITA

¡Que comience la fiesta!

Aperitivos fríos

- Nuestro bombón de queso, confitura de frambuesa y crumble de avellana
- Crocante de brandada de bacalao y hummus de zanahoria
- Langostinos con nuestra salsa tártara
- Nuestra mini pizza de straciatella, oliva y pesto
- Petit corneto de steak tartar y kimchi
- Tabla de jamón, pan de pages y tomate
- Crujiente de foie, higos y manzana

Viva México

- Taquito de cochinita pibil, guacamole y mole poblano
- Nuestra enchilada, cheddar, aguacate y pico de gallo

Brasas y más

- Mini bao de pollo trufado y mayonesa de ajo negro
- Yakitori de pollo con salsa teriyaki y sésamo Tostado
- Brocheta de cerdo ibérico con salsa barbacoa
- Mini búrguer de ternera, cebolla caramelizada y queso cheddar
- Mini xuxo a la brasa con crema de limón y crumble de avellana

55 €

Con el menú Brasita, proponemos un formato en el que todas las elaboraciones que forman parte del menú son pica pica, tipo cóctel, es un menú divertido e informal.

¿Cómo funciona?

Los **aperitivos y Viva México** estarán preparados y presentados en una mesa previamente señalada por los organizadores. Ambas elaboraciones van saliendo de la brasa en tablas, y son repartidas por los camareros. En la parte de **Brasas** todas las elaboraciones van saliendo en parrillitas de mesa. A medida que se van consumiendo, los camareros las recogen y se vuelven a rellenar con la elaboración.

MENÚ BRASA'S

Al llegar...

Aperitivo de bienvenida

- Crujiente de foie, higos y manzana

Aperitivos fríos

- Nuestro bombón de queso, confitura de frambuesa y crumble de avellana
- Crocante de brandada de bacalao y hummus de zanahoria
- Langostinos con nuestra salsa tártara
- Nuestra mini pizza de straciatella, oliva y pesto
- Petit corneto de tartar de atún y kimchi
- Tabla de jamón, pan de pagès y tomate
- Tabla de quesos y texturas

Aperitivos calientes

- Bao de pollo trufado y emulsión de ajo negro
- Taquito de cochinita pibil, guacamole y mole poblano

Entrante

- Carpaccio de tomate, mozzarella y pesto

Principal y guarnición

Vacio de ternera con patatas a la brasa

Y un poco de dulce...

- Tatín a la brasa con toffee y crumble de avellana

55 €

Para el menú Brasa's hacemos una propuesta más clásica, en la que tenemos una zona donde los aperitivos están presentados en tablas y listos para degustar. Una vez terminados, podremos disfrutar de las guarniciones y el plato principal sentados en mesas preparadas para ello.

¿Cómo funciona?

El menú Brasa's tiene una zona de aperitivos, los invitados se encontrarán al llegar con mesas preparadas y decoradas con todas las elaboraciones que forman parte del aperitivo.

En el caso de **las guarniciones**, la ensalada Sabor a Brasa está emplatada, en formato individual y se sirve en mesa, una vez que los invitados se van sentando para el banquete. Las patatas salen en parrillitas de mesa, junto con el plato principal.

El principal, se sirve en parrillitas que van ubicadas en la mesa del banquete, desde las cuales los invitados se van sirviendo.

El postre se sirve emplatado a cada invitado.



MENÚ BRASA'S VEGGIE

Aperitivos

- Canelón vietnamita de verduras
- Crujiente de hummus de zanahoria y polvo de kikos
- Wonton de verduras y hummus de alubias
- Portobello relleno y germinados
- Quiche de maíz y tartar de tomate

Guarnición

- Ensalada Sabor a Brasa

Rúcula, canónigos, cherry, manzana ácida y vinagreta de mostaza

- Patatas a la brasa, crema agria y cebollino

Principal

- Nuestro canelón de espinaca con bechamel trufada

Y un poco de dulce

- Brocheta de piña con crema de limón y crumble de avellana

55 €

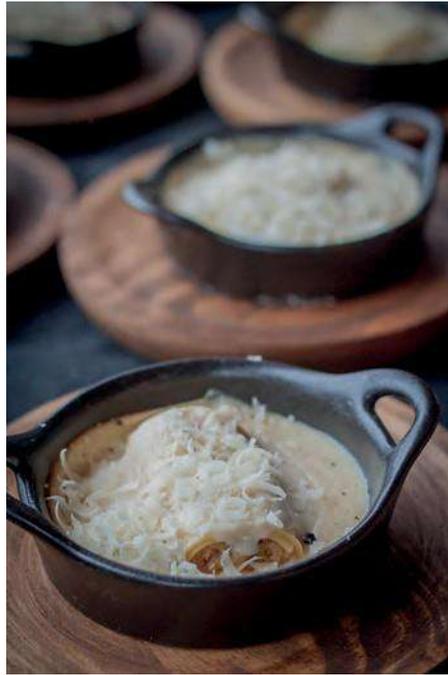
COMPLETA TU MENÚ CON:

- Servicio de camareros desde 15 € por persona
- Bebidas durante el banquete 20 € por persona
- Cubertería, vajilla y mobiliario desde 29.90 € por persona
- Barra libre (las dos primeras horas) 15 € por persona (IVA no incluido)

Observaciones:

Prueba del menú 50 € por persona









¿Qué nos define?

La Brasa

La brasa es mucho más que una forma de cocinar, es una celebración, alrededor de ella se crean vínculos y se unen culturas.

Métodos de cocción

En Sabor a Brasa utilizamos métodos de precocción de los alimentos, esto lo conseguimos mediante cocciones al vacío, realizadas a baja temperatura, de esta forma se conservan mejor las características nutricionales de los alimentos.

Productos locales

Desde Sabor a Brasa apostamos por la calidad de la materia prima de Girona, por esta razón nuestros proveedores son locales y de proximidad.

Trato personalizado

Desde Sabor a Brasa nos preocupamos por entender las necesidades de nuestros clientes, con el fin de crear propuestas acordes a sus necesidades.

Calidad – precio

Desde Sabor a Brasa consideramos que nuestros productos de primera calidad no son opuestos a un precio asequible.







¿Por qué elegirnos?

Contacta con nosotros y acordamos una entrevista...

¡Nos encantaría ser parte de tus proyectos!

CHEF RAÚL RAMÍREZ - Tel. 625 935 371

NOS INVOLUCRAMOS DESDE EL PRINCIPIO HASTA EL FINAL DE TU PROYECTO, NUESTRA INTENCIÓN ES OFRECERTE UN TRATO DIFERENCIADO, Y PROPONERTE IDEAS CREATIVAS E INNOVADORAS.

NOS SUMERGIMOS EN CADA PROYECTO, CON EL OBJETIVO DE ENCONTRAR SU ESENCIA Y PROYECTARLA A LOS INVITADOS DE TU ACONTECIMIENTO.