



ELIANCO
Gourmet



www.eliancogourmet.com
info@eliancogourmet.com
648 57 88 35



El **verdadero secreto** del disfrute de una buena comida reside en la pasión depositada en la elaboración de nuestros platos.

El equipo de **Elianco Gourmet** ofrece las mejores experiencias gastronómicas a otro nivel

*La mejor cocina.
Donde quieras y a tu alcance.*



Nuestro chef

Nuestra filosofía es la búsqueda de un trato de excelencia mediante la gastronomía respetando las tradiciones con los último avances en técnicas de vanguardia de cocina.

Víctor Comín



Islas temáticas

- **Isla ibérica:** chorizo, salchichón y lomo ibérico, quesos afinados del país, membrillos, tomate rayado, gazpacho de aguacate y diferentes variedades de aceite de oliva virgen. Consultar opción cortador de jamón ibérico.
- **Isla americana:** Mini hot dog, mini hamburguesas, brocheta de ensalada caprese, croquetas de jamón.
- **Isla de sushi:** Maki, roll y nigiris variados, preparados por un sushiman en directo (90 minutos).
- **Isla asturiana:** minicachopos de ternera asturiana, croquetas de setas, patatas al cabrales, tabla de “quesus”.
- **Isla de postres:** fuente de chocolate y fruta, gominolas, macarrons, cup cakes y original tarta de presentación Elianco.



Isla ibérica



Professional Iberian ham cutter

Isla asturiana





Isla americana





Isla de sushi



Isla de postres





Precios del servicio

Isla ibérica:	37€
Isla americana :	30€
Isla de sushi:	35€
Isla asturiana:	30€
Isla de postres:	28€
Precio especial 5 islas:	120€

Precio por persona, IVA no incluido
Consultar opciones de mobiliario y decoración.



Condiciones generales del servicio

Precios calculados para 100 personas (precios sin IVA). Consultar precios para menos asistentes.

Al tratarse de un servicio por encargo, se cobrará por el número de asistentes previstos. Si el número final de asistentes es superior al contratado, se cobrará cada invitado adicional.

Desplazamiento incluido, hasta un máximo de 40km por trayecto desde el centro de Madrid, Precio adicional por desplazamiento 0.30€ por km. Consultar precios para desplazamientos superiores.

Servicio de bebidas y cristalería no incluidos. Suplemento adicional 15€ (sin IVA), incluyendo cristalería, agua con y sin gas, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Rioja crianza y vino blanco de Rueda.

El horario del servicio de camareros incluido será de 4 horas, comenzando a contabilizarlo 30 minutos antes de la llegada de los invitados (1 hora en caso de montaje de mesas).

Se cobrará hora extra de camareros 20 euros por hora y camarero.

Elianco Gourmet no se hace responsable de los posibles retrasos por los clientes y posible coste extra de camareros que se pueda generar.

Forma de pago: Se abonará el 50% del presupuesto en el momento de la reserva.

3 días antes del evento se confirmará el número de invitados y el 50% restante se abonará una vez finalizado el evento.



Prueba otras experiencias
Elianco Gourmet...

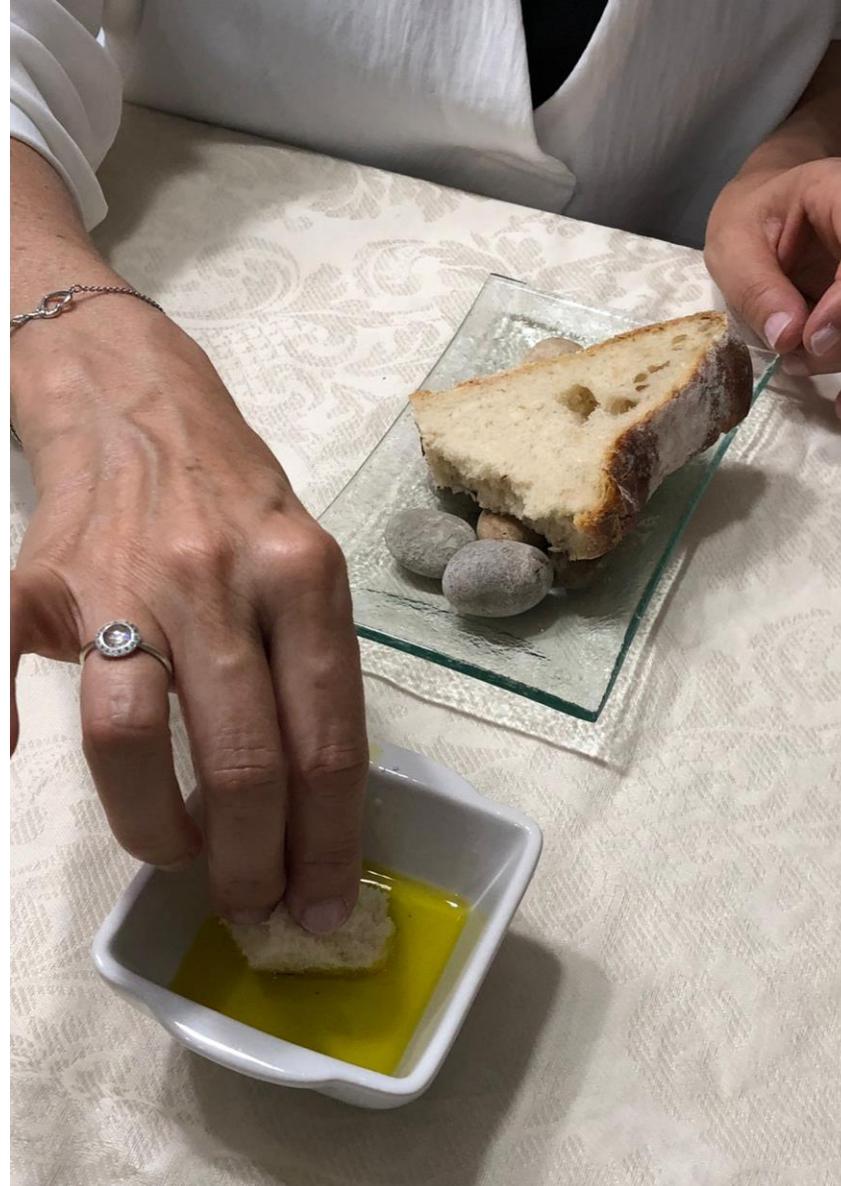




Catering preparado en tu entorno







Cenas privadas y
exclusivas en tu casa





Somos Elianco Gourmet



www.eliancogourmet.com
info@eliancogourmet.com
648 57 88 35

www.eliancogourmet.com
info@eliancogourmet.com