

BALNEARIO DE PUENTE VIESGO. Servicio de cáterin

Una buena propuesta gastronómica, clave para triunfar como anfitrión

SANTANDER

Patricia Delgado. Desde la celebración más íntima hasta un evento multitudinario; con la familia, los amigos, compañeros de trabajo o colegas de negocios... Cada encuentro es especial y busca cumplir un objetivo, pero, por muy diferentes que sean entre sí todos ellos, tienen un punto en común, la gastronomía como hilo conductor.

Nos gusta sentarnos en torno a un buen plato de comida para celebrar un cumpleaños, cerrar un acuerdo de empresa o despedir el año. Y es clave para que cualquiera de estas citas tenga éxito que los platos a degustar estén a la altura del evento.

Para asegurarse de que así sea, cada vez es más común dejar en manos de profesionales las labores de cocina, por lo que establecimientos como el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo han desarrollado una línea de cáterin que se encarga de gestionar este tipo de eventos. En su caso, están al frente del proyecto Manuel Garrido, jefe de cocina; y David Arias, nombrado recientemente

mejor Jefe de Sala por la Academia Cántabra de Gastronomía; lo que aporta la confianza de saber que el evento será tan exitoso en casa como lo sería en las instalaciones del balneario.

A través de 'Catering El Jardín' es posible encargar un menú para recoger en las instalaciones del hotel o para enviar a domicilio, en cuyo caso hay que consultar previamente las condiciones y suplementos del transporte. Esta línea de platos se compone de una selección de entradas y ensaladas, arroces, pescados, carnes y postres caseros. El repertorio de platos es muy similar a la carta que puede encontrarse en el propio restaurante, con una presen-

Junto a los platos, se incluyen complementos para enriquecer la experiencia



El paquete incluye instrucciones para calentar y emplatar. DM

tación semejante e idéntica calidad en la materia prima. Las únicas elaboraciones que quedan fuera del servicio de catering son aquellas en las que, por sus características, no es posible garantizar estos estándares que son la esencia de la propuesta gastronómica del balneario.

De hecho, generalmente el mismo menú que se sirven en el restaurante con motivo de ocasiones especiales, como por ejemplo el próximo Día del Padre, está también disponible para recoger en local o enviar a domicilio.

Cada detalle cuenta

Aunque está claro que lo importante de un evento gastronómico es la comida, también es indiscutible que los detalles que la rodean suman, y mucho. Pueden marcar la diferencia de la experiencia. Por eso 'Catering El Jardín' cuida con mimo tanto la calidad del menú como la presentación en general del servicio, asegurando un envasado meticuloso e incluyendo otros complementos como mantel, servilletas, minutas, vino y algún detalle con el que sorprender.

A un nivel más pragmático, el paquete incluye una serie de instrucciones con información sobre los tiempos estimados para calentar cada elaboración y sugerencias de emplatar. En definitiva, un servicio pensando al detalle para que el día del evento solo haya que preocuparse de disfrutar de él.

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Feliz
DIA DEL PADRE
SAN JOSÉ



Menú

Aperitivo del chef

Vasito de mousse de queso con crema de mango y picada de anchoas

Cóctel de langostinos marinados con aguacate, frutas de temporada y salsa de pomelo

Lubina asada con guiso de berenjena y gambas, compota de tomate y vinagreta de habitas

Terrina de lechazo confitado a baja temperatura con puré de apionabo y verduritas salteadas

Tartaleta de dos chocolates con helado de fruta de la pasión y salsa de vainilla

Bodega, café, cava y licor

50€
IVA incluido

menú disponible sábado 19 y domingo 20 de marzo
también para llevar o a domicilio

las mejores experiencias

Bonos regalo



★★★★ GRAN HOTEL
Balneario Puente Viesgo
CANTABRIA

INFORMACION Y RESERVAS
942598061 / 659158681
www.balneariodepuenteviesgo.com

