

A smiling waitress with blonde hair tied back, wearing a white long-sleeved shirt and a black apron with the 'Inurriak' logo, is holding a silver tray with several small appetizers in gold-rimmed cups. She is standing in a crowded indoor event space with many other people in the background. The scene is dimly lit with warm ambient lighting.

EVENTOS CORPORATIVOS

Inurriak
experiencias gastronómicas



DESAYUNOS CORPORATIVOS

COFFE LIGERO

- Café (servido en termos)
- Infusiones
- Leches (entera, semi, desnatada)
- Zumo de naranja natural recién exprimido
- Agua mineral

COFFE PARIS

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ■ Café
(servido en termos) | ■ Agua mineral |
| ■ Infusiones | ■ Mini croissant de mantequilla |
| ■ Leches
(entera, semi, desnatada) | ■ Mini napolitana rellena de
crema de chocolate |
| ■ Zumo de naranja recién
exprimido | ■ Dúo de inglesitos de jamón
dulce, queso Gouda, brotes,
tomate |

*Todos nuestros coffe no incluye transporte

*Para servicio de coffe con camarero consultar

*Todos nuestros desayunos y coffe, son para un mínimo de 20 personas



COFFE MEDITERRÁNEO

- Café (servido en termos)
- Infusiones
- Leches (entera, semi, desnatada)
- Zumo de naranja recién exprimido
- Agua mineral
- Delicias de caracola con pasas sultanas y crema inglesa
- Mini croissant de mantequilla
- Mini napolitana rellena de crema de chocolate
- Dúo de inglesitos de jamón dulce, queso Gouda, brotes, tomate
- Brocheton de frutas fresca

*Todos nuestros coffe no incluye transporte

*Para servicio de coffe con camarero consultar

*Todos nuestros desayunos y coffe, son para un mínimo de 20 personas

COFFE LA PLAZA

- Café (servido en termos)
- Infusiones
- Leches (entera, semi, desnatada)
- Zumo de naranja recién exprimido
- Agua mineral
- Mini croissant de mantequilla
- Mini napolitana rellena de crema de chocolate
- Dúo de inglesitos de jamón dulce, queso Gouda, brotes, tomate
- Fresh bol de frutas de temporada
- Trilogía de mini sándwiches elaborados con pan tramezini



COFFE HEALTH

- **Café**
(servido en termos)
- **Infusiones**
- **Leches**
(entera, semi, desnatada)
- **Zumo de naranja recién exprimido**
- **Agua mineral**
- **Mini croissant de mantequilla**
- **Mini napolitana rellena de crema de chocolate**
- **Dúo de inglesitos de jamón dulce, queso Gouda, brotes, tomate**
- **Fresh bol de frutas de temporada**
- **Yogur Griego cremoso con granola & hazelnuts**
- **Trilogía de mini sándwiches elaborados con pan tramezini**
- **Mini panecillos con crema de tomate y jamón ibérico**
- **Chapatita integral con pechuga de pavo, tomate y quesito fresco 0%**

*Todos nuestros coffe no incluye transporte

*Para servicio de coffe con camarero consultar

*Todos nuestros desayunos y coffe, son para un mínimo de 20 personas



AFTER EATING

- **Café**
(servido en termos)
- **Infusiones**
- **Leches**
(entera, semi, desnatada)
- **Zumo de naranja recién exprimido**
- **Agua mineral**
- **Petit pastas de té o cookies variadas (3 piezas por persona)**





BRUNCH ALWAYS A GOOD IDEA

HILL

- Agua mineral
- Zumo de naranja
- Zumo de jengibre con manzana
- Mini croissant de mantequilla
- Mini napolitana rellena de crema de chocolate
- Mini navette de jamón ibérico
- Tabla de quesos internacionales con membrillo y frutos secos
- Mini alcachofas de jamón con tomate
- Sandwichito de pollo al pesto
- Pan italiano con queso cottage, tomate confitado y aguacate
- Croissants de jamón de york y queso suave

* Duración brunch 60 minutos

* Mínimo 30 personas



PORTOBELLO

- Agua mineral
- Zumo de naranja
- Smoothie de fresas, aguacate y queso
- Mini croissant de mantequilla
- Mini cake de zanahoria
- Tortitas americanas con arándanos
- Piruleta de brie con membrillo y uva
- Panecito de tortilla con pipeta de salmorejo
- Tablas de ibéricos y fuet con panes de semillas
- Sandwichitos vegetales
- Mini focaccia italiana con tomate seco, queso crema y brotes
- Bagels de salmón con queso crema y rúcula
- Pudding de chía con frambuesas, kiwi y coco
- Crepes de espinacas, queso brie y champiñones

* Duración brunch 60 minutos

* Mínimo 30 personas

BARRA DE SNACKS

- Chips vegetales
- Patatas chips
- Bag nuts
- Totopos caseros con guacamole
- Almendras especiadas
- Anacardos con chile y limón
- Mini cono de fuet (natural, romero, tomatina)
- Mini cono de ibérico
- Patata frita trufada
- Banderillas
- Brocheta de Torrezno de Soria
- Cucurucho de palomitas
- Mini cono de quesos del mundo
- Bol de aceitunas con y sin hueso
- Candy bar
- Palitos de pipas integral

DRINKS BAR

- Vino blanco
- Vino tinto
- Refrescos
- Agua mineral
- Cerveza con y sin alcohol

* Duración brunch 60 minutos

* Mínimo 40 personas

FINGUERS FOOD

UNA MEZCLA
DE INTENSIDAD
DE SABORES Y
PRESENTACIÓN

STICKY FINGUERS FOOD

- Mini taco de pollo al curry
- Mini pitas con roast beef y salsa de mostaza
- Dados de tortillita de patata con cebolla a baja temperatura
- Medias noches de pavo y crema de guacamole
- Mini hot dog con cebolla Crunch, dos salsa y pan brioche rock in roll
- Conos de frutas con galleta inglesa

*7 piezas por persona

* Posibilidad de añadir bebidas de nuestra bodega

YUMY FINGERS FOODFOOD

- Mini taco de pollo al curry
- Mini pitas con roast beef y salsa de mostaza
- Dados de tortillita de patata con cebolla a baja temperatura
- Medias noches de pavo y crema de guacamole
- Brioche de salmón con queso crema
- Wraps de pollo con salsa de sésamo y miel de arce
- Brocheta caprese en pipeta de pesto
- Mini hamburguesita de ternera con salsa tártara
- Locuras de nuestro obrador

* 11 piezas por persona

* Posibilidad de añadir bebidas de nuestro drinks bar

* Mínimo 40 personas



COCKTAILS

GASTRONOMÍA CANALLA

LA TEXTURA

- Crema de salmorejo con frutas tropicales Lyo
- Jamón ibérico con mini panecillo de pueblo
- Mini lingote de ensaladilla rusa cremosa con gamba roja
- Cucuruchos de flor de lomo ibérico y fuet
- Cucharita de steak tartar con picadillo de encurtidos, salsa de soja y mostaza dulce
- Mil hojas de mousse de pato con confitura de tomate de rama
- Croquetas de Txuleta
- Brocheta de pollo de corral con un caramelo de soja y sake
- Cazuelita de arroz de queso camembert, rucula, azafrán y champagne
- Pan bao de rabo de toro con mayonesa de kempie y wasabi

DRINKS BAR

- Vino blanco D.O. Rueda J. Fernando
- Agua mineral
- Cerveza nacional
- Vino tinto D.O. Rioja Ramón Bilbao
- Refrescos (coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta naranja)
- Cerveza con y sin alcohol

* Mínimo 40 personas





LA MAGIA

- Cuatro mezclas de conos de tomate, sepia, natural y espinacas, rellenos de brandad de bacalao, mouse de queso feta y guacamole con pico de gallo
- Ceviche de corvina con esencia de cilantro, lima y espuma de mango
- Mini pizarrita de quesos de aquí y de allá
- Mejillones a lo canalla con ajos confitados y vino de Monte Rey
- Bombones de foie con compota de manzana grany Smith
- Brioche de cordero confitado con mayonesa de cítricos
- Brocheta de pulpo a la brasa, sal en escamas, esencia de pimentón y muselina de patata
- Piruleta de perdices con salsa de chanterelles y vino oporto
- Tataki de atún, cebolla y jugo de tamarindo
- Croquetas de carabineros y trufa
- Espuma de chocolate al cardamomo y gelée de naranja

DRINKS BAR

- Vino blanco D.O. Rueda J. Fernando
- Agua mineral
- Vino tinto D.O. Rioja Ramón Bilbao
- Cerveza nacional
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos (coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta naranja)

* Mínimo 40 personas

EL SABOR

- Crema de tomate fresco, remolacha, brotes, y queso de cabra en lascas
- Mil hojas de salmón ahumado, mouse de queso suave, eneldo, nueces y huevas de lupo
- Nikkei
- Mini pita de pastrami con mayonesa de achiote y micromezclum
- Causa limeña
- Gyoza de gamba roja y setas
- Delicias de bacalao con salsa de ajo negro y azúcar de caña
- Palomitas de pollo en su pintxo
- Hamburguesita de waguy con queso americano y cebolla caramelizada
- Cremoso de cabrales con pasas sultana
- Medallón de carrillera de ibérica con cremoso de patata y teja de queso Mahón
- Locuras de nuestro obrador

DRINKS BAR

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ■ Vino blanco D.O. Rueda J. Fernando | ■ Agua mineral |
| ■ Vino tinto D.O. Rioja Ramón Bilbao | ■ Cerveza nacional |
| ■ Cerveza con y sin alcohol | ■ Refrescos (coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta naranja) |

* Mínimo 40 personas





LA ESENCIA

- Merluza con cremoso de chirivía y mermelada de trigueros
- Salmón tostado sobre cama de verduritas y esferas de soja ligeramente picante
- Croquetas cremosas de queso Idiazabal
- Mini tortilla de patatas rellenas de calabacín y trufa
- Mini pan de yuca con queso parmesano y feta
- Empanadilla de ternera roja
- Pulled beef con cebolla encurtida, brotes de sakura mix
- Saquito de queso y pera con bechamel clásica de queso gorgonzola
- Mouse de berenjena ahumada en tartaleta Coupelle
- Palillos de foie con higos y avellana
- Cake pops velvet de fresitas
- Pasión de chocolate

DRINKS BAR

- | | |
|---|---|
| ▪ Vino blanco D.O.
Rueda J. Fernando | ▪ Agua mineral |
| ▪ Vino tinto D.O.
Rioja Ramón Bilbao | ▪ Cerveza nacional |
| ▪ Cerveza con y sin alcohol | ▪ Refrescos (coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta naranja) |

* Mínimo 40 personas



COMPLEMENTOS QUE NO PUEDEN FALTAR

- Mantelería
- Decoración floral y centros de mesa
- Alquiler de mesas y silla
- Barra de yogures de sabores y natural
- Barra de cereales
- Barra de proteínas
- Café Nespresso con maquina
- Leches especiales (sin lactosa, soja, almendra)
- Cristalería
- Servicio de hielo
- Carpas de diferentes tamaños
- Mesas altas

DISPONEMOS DE OPCIONES
Sin gluten, sin lactosa, frutos secos...

Inurriak

experiencias gastronómicas



BIOSPHERE
SUSTAINABLE LIFESTYLE

2023
COMMITTED



Contacta con nosotros
para más información

comercial@inurriak.com
914 272 632

www.inurriak.com