



VINO ESPAÑOL

Inurria **k**
experiencias gastronómicas

UNA AUTÉNTICA EXPERIENCIA DE CATERING DE LUJO

Inurriak Catering crea experiencias memorables
y comestibles a través de un servicio de catering
para eventos a medida.

VINO ESPAÑOL MEETING

- Crema emulsionada de salmorejo Cordobés con virutas de Jabugo y AOVE
- Mini ensalada caprese sobre nido de micro germinados, albahaca fresca, black cherry, bococcino, esencia de pesto Genovés y escamas de sal Maldon
- Lingote de ensaladilla rusa cremosa con mayonesa Kempy y picadillo de gambón Austral
- Falso Ferrero Rocher relleno de mouse de foie mic cuit, recubierto de fina capa de almendras tostadas, lo presentamos en mini cucharilla con una elegante confitura de manzana verde y canela
- Dados de tortilla española con cebolla dulce confitada a baja temperatura
- Mini cucuruchos de ibéricos: lomo, mini choricito, mini foiet y cañas de pan feo de masa madre
- Maceta de frutas exóticas o de temporada

LA BODEGA DE INURRIAK

- Vino blanco J. Fernandoverdejo D.O. Rueda 2018
- Vino tinto reserva J. Fernando, edición la familia, D.O. V.T. Castilla 2017

Y SEGUIMOS CON

- Selección de refrescos: coca cola, cola cola zero, coca cola sin cafeína, coca cola light, fanta naranja, fanta limón, nestéa
- Cerveza nacional con alcohol
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza tostada 0%
- Agua mineral



VINO ESPAÑOL LA PAUSA

- Jamón ibérico de bellota con picos campero
- Gazpacho de remolacha, polvo de queso de cabra y kikos
- Mini ensalada caprese sobre nido de micro germinados, albahaca fresca, black cherry, bococcino, esencia de pesto Genovés y escamas de sal Maldon
- Mini blinis de maíz con crema de queso fraiche, eneldo y caviar de Lumpo
- Brocheta de pollo marinada en caramelo de soja, jengibre, sake y semillas de sésamo
- Steak tartar de ternera, aliñado con mostaza antigua, encurtidos y brunoise de cebolla roja
- Bombones de trufa semi fría, rellena de ganache de chocolate de Gianduia

LA BODEGA DE INURRIAK

- Vino blanco J. Fernando, verdejo D.O. Rueda 2018
- Vino tinto reserva J. Fernando, edición la familia, D.O. V.T. Castilla 2017

Y SEGUIMOS CON

- Selección de refrescos: coca cola, cola cola zero, coca cola sin cafeína, coca cola light, fanta naranja, fanta limón, nestléa
- Cerveza nacional con alcohol
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza tostada 0%
- Agua mineral

VINO ESPAÑOL TRUSS

- Jamón ibérico de bellota con picos campero
- Sopita fría de melón Villa Conejo, con hierba buena, crema de nata
- Mini ensalada caprese sobre nido de micro germinados, albahaca fresca, black cherry, bococcino, esencia de pesto Genovés y escamas de sal Maldon
- Mini blinis de maíz con crema de queso fraiche, eneldo y caviar de Lumpo
- Brocheta de pollo marinada en caramelo de soja, jengibre, sake y semillas de sésamo
- Pizarrita de quesos de aquí y de allá: manchego viejo, roquefort, brie, emmenthal, membrillo de Santa Teresa y regañás
- Locuras de nuestro obrador

LA BODEGA DE INURRIAK

- Vino blanco J. Fernandoverdejo D.O. Rueda 2018
- Vino tinto reserva J. Fernando, edición la familia, D.O. V.T. Castilla 2017

Y SEGUIMOS CON

- Selección de refrescos: coca cola, cola cola zero, coca cola sin cafeína, coca cola light, fanta naranja, fanta limón, nestéa
- Cerveza nacional con alcohol
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza tostada 0%
- Agua mineral

CAMBIO DE VINO

También puedes sustituir el vino de nuestras propuestas, para ello hemos realizado una selección con los mejores vino de España.

BLANCOS VARIAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

- Oro de Castilla, Verdejo D.O. Rueda
- El Perro verde, Verdejo D.O. Rueda
- El luar del Sil, Godello, D.O. Valdeorras
- Prado Alén, Ribero, D.O. Ribero
- Las Moradas Albillo Real D.O. Madrid

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO

- Valtravieso Finca Santa María
- Antídoto
- Condado de Haza
- Finca Resalso
- La planta

TINTOS D.O. RIOJA

- Martínez la Cuesta Crianza
- Monteciego Crianza
- Marqués de Riscal
- Ramón Bilbao Crianza
- Lan Crianza

*Precio por copa y persona

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



1 camarero uniformizado
para cada 30 personas



Visita técnica
comercial una semana
antes del evento



1 mesa alta cocktail
para cada 30 personas



Asesoramiento
gastronómico



La duración del vino
español es de 45 a 60
minutos máximo



Menaje necesario para
dar cobertura al evento



Incluye mobiliario
de apoyo y mantelería



No está incluido
el 10% de IVA



No está incluido los gastos logísticos, que serán calculados
según ubicación y las condiciones de descarga



Inurriak

experiencias gastronómicas

Contacta con nosotros
para más información

comercial@inurriak.com
914 272 632

www.inurriak.com