

**Ciente:**

**Fecha:**

**Evento:** Showcooking en ARMIÑAN LOUNGE (c/ Goitia 10, local 2)



### **SHOWCOOKING EN ESPAÑOL FORMATO 1**

Curso práctico impartido por un chef de Armiñan Catering en el espacio ARMIÑAN LOUNGE

#### **SHOWCOOKING (Duración showcooking: 2 horas)**

El menú seleccionado consiste en platos de un nivel medio de cocina, sin excesiva dificultad pero tampoco demasiado sencillos.

Se han elegido platos que requieran elaboración coordinada y cooperación entre los integrantes del grupo. Platos con distintas fases de preparación que les permitirá tener que repartirse el trabajo y coordinarse bien.

Todos los asistentes se dividirán en 3 equipos, un equipo cocinará el primer plato, otro equipo el segundo y otro equipo el postre, si bien cocinarán para la totalidad.

Posteriormente se degustará por los asistentes. **Duración de la degustación posterior: 1 hora**

#### **PRIMER PLATO (equipo 1)**

Vichyssoise con ciboulette

Crema de calabaza con lascas de parmesano

Crema de verduras

Crema de setas

Crema de calabacín

Sopa de cebolla con hojaldre

Patatas guisadas con costillas o almejas

Tortilla de patata con cebolla

Huevos rellenos de atún

Quiche de verduritas y queso

Risotto de setas de temporada

Fideua o arroz con verduritas

Escalibada de pimientos rojos con huevo poché

Milhoja de verduras con mozzarella y aceite de albahaca

Carpaccio de aguacate con huevo escalfado, mermelada de piquillos y crema de curry

Huevos rotos con gulas al ajillo

Canelones de verduras y setas con salsa de parmesano

Empanada rellena de bonito  
Tabulé con verduritas y cítricos

*(A elegir una opción)*

**SEGUNDO PLATO (equipo 2)**

Calamares a la cerveza con arroz blanco  
Calamares en su tinta con arroz blanco  
Bacalao a la vizcaína con arroz  
Bonito con tomate  
Solomillos de ibérico al Pedro Ximénez/pimienta verde/queso azul/boletus  
Solomillo Stroganoff  
Carrillera con puré de patata trufado  
Albóndigas  
Pollo al curry con arroz basmati  
Rollitos de pollo con bacon y queso  
Lasaña vegetal/de ternera

*(A elegir una opción)*

**POSTRE (equipo 3)**

Brownie de chocolate y nueces  
Bomba de chocolate  
Estrella de hojaldre rellena de crema de chocolate  
Torrijas  
Tarta de queso y frutos rojos  
Tiramisú  
Tiramisú de pera caramelizada  
Strudel de manzana, pasas y nueces  
Mousse de chocolate y nata  
Tarta Paris Brest rellena de crema de almendras  
Natillas de huevo con galleta

*(A elegir una opción)*

Panecillos individuales

55€/persona  
(Precio válido a partir de 20 personas)

65€/persona  
(Precio válido a partir de 15 personas)

70€/persona  
(Precio válido a partir de 10 personas)

### Servicios incluidos

- Alquiler espacio Armiñan Lounge en exclusiva durante 3 horas
- Utilización de la cocina totalmente equipada: dos fuegos de gas, dos de inducción, horno, microondas con grill, nevera.
- Limpieza posterior del espacio
- Clase práctica de comida impartida por un chef de Armiñan Catering y un pinche
- Obsequio mandil Armiñan Catering
- Ingredientes necesarios
- Degustación al finalizar la clase
- Cristalería, vajilla y menaje
- Bebida y bodega: Vino blanco Momo, vino Tinto Rioja Finca Nueva, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

***NOTA: ESTE FORMATO DE SHOWCOOKING SE PODRÁ REALIZAR EN INGLÉS CON UN COSTE EXTRA DE 10€/PERSONA***

## **SHOWCOOKING EN ESPAÑOL FORMATO 2**

Curso práctico impartido por un chef de Armiñan Catering en el espacio ARMIÑAN LOUNGE

### **Cóctel de bienvenida (duración: 30 min)**

*Se pasará el cóctel por parte del personal de Armiñan Catering mientras se explica la actividad que van a desarrollar*

Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces  
Bodegón de ibéricos con picos de Jerez  
Dados de salmón con piña y crema de eneldo

*La actividad de showcooking se desarrollará de la siguiente manera: se formarán 2 equipos. Un equipo empezará por el puesto de frío y otro equipo por el puesto de caliente. Desarrollarán una receta en 10 minutos y luego se cambiarán al otro puesto (al caliente si empiezan por el frío y al frío si comienzan por el caliente). Desarrollarán otra receta en 10 minutos. Y así progresivamente las siguientes 2 recetas.*

### **Puesto 1 showcooking FRÍO**

Milhojas foie, queso de cabra y manzana ácida caramelizada  
Falso sushi de salmón y aguacate  
Ferrero de queso, pasas/membrillo y crocanti de almendra  
Tulipán de cherry con interior de ensaldilla de cangrejo  
Milhojas de membrillo y queso fresco con miel y nueces/frutos secos  
Revuelto de ahumados sobre endivias  
Cucharitas de guacamole con tartar de salmón  
Vasitos de mousse de dulce de leche con speculoos  
Vasitos de mousse de cheesecake  
Cócteles: Cosmopolitan o Long Island Ice Tea

*(A elegir dos opciones)*

Corte de jamón ibérico D.O con cortador profesional +15€/Persona

*(Se elegirá únicamente esta opción en este puesto)*

### **Puesto 2 showcooking CALIENTE**

Crepes de calabaza, bacon, emmental y cebolla crujiente  
Tacos con pato desmigado, marscarpone, tomate semiseco y cebolla caramelizada  
Saquitos de morcilla con peras y piñones  
Falso suflé de emmental y cebolla

*(A elegir dos opciones)*

### Cóctel posterior al showcooking

Tarrito con crema de calabaza y lasca de parmesano  
Blini&blini con foie y mermelada de arándanos  
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco  
Mini burger con bacon y crema de pimiento del piquillo  
Mandu con salsa de soja  
Mini croquetas de patata y trufa  
Brochetas de vieira y gambón con mayonesa de wasabi

Dados de brownie de Oreo

### Servicios incluidos

- Utilización de la cocina totalmente equipada: dos fuegos de gas, dos de inducción, horno, microondas con grill, nevera.
- Limpieza posterior del espacio
- Clase práctica de comida impartida por un chef y un pinche
- Obsequio mandil Armiñan Catering
- Ingredientes necesarios
- Degustación al finalizar la clase
- Cristalería, vajilla y menaje
- Bebida y bodega: vino blanco Momo, vino Tinto Rioja Lágrimas de María, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

61€/persona

(Precio válido a partir de 20 personas)

71€/persona

(Precio válido a partir de 15 personas)

76€/persona

(Precio válido a partir de 10 personas)

**NOTA: ESTE FORMATO DE SHOWCOOKING SE PODRÁ REALIZAR EN INGLÉS CON UN COSTE EXTRA DE 10€/PERSONA**

### **SHOWCOOKING EN ESPAÑOL FORMATO 3**

Iniciación a la **cata de vino Bodegas Jimenez – Landi** en el espacio ARMIÑAN LOUNGE

- Descripción de la bodega: historia, viñedos, etc.
- Breve biografía de la mano de José Benavides Jiménez  
*Propietario y Director de las Bodegas Jiménez-Landi de la D.O. Méntrida desde 2004.  
Ha desarrollado toda su carrera profesional en el sector de los vinos y otros productos gourmet tanto en el mercado nacional como en el mercado de exportación.*
- Curso de iniciación a la cata de vino junto con las fichas de los vinos

**Duración: 2 horas**

#### **Cóctel de apoyo**

Ibéricos con picos de Jerez  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra  
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada  
Tostas con anchoas del Cantábrico y tomate rallado y AOVE

Mini cheesecakes

#### **Servicios incluidos**

- Utilización de la cocina totalmente equipada: dos fuegos de gas, dos de inducción, horno, microondas con grill, nevera.
- Limpieza posterior del espacio
- Clase práctica de iniciación a la cata
- Cristalería, vajilla y menaje

46€/persona  
(Precio válido a partir de 20 personas)

51€/persona  
(Precio válido a partir de 15 personas)

56€/persona  
(Precio válido a partir de 10 personas)

***NOTA: ESTE FORMATO DE SHOWCOOKING SE PODRÁ REALIZAR EN INGLÉS CON UN COSTE EXTRA DE 10€/PERSONA***

## Propuesta adicional

### Taller Mindful Eating, alimentación consciente, impartido por la coach Patricia Guzmán n°CAC10530. (Duración 1h)

Participando en nuestro Taller aprenderás cómo entrenar la atención plena a través de poner atención de manera deliberada. Como resultado de tu práctica de atención plena, con la alimentación consciente, lograrás.

- Mejorar en el pensamiento innovador.
- Mejorar en habilidades de comunicación.
- Reducción de estrés (menor cantidad de cortisol en la sangre).
- Aumentar la memoria ejecutiva
- Incrementar la capacidad de concentración y foco
- Mejora de la flexibilidad cognitiva (menor reactividad ante los acontecimientos)
- Mayor satisfacción en las relaciones personales (se reducen los conflictos y afectan menos negativamente)
- Aumentar la creatividad y la intuición
- Aminorar la irritabilidad
- Fomentar la autoconciencia y la conciencia de los demás

Cuando estamos en modo multitarea prestamos atención a muchas cosas al mismo tiempo y aunque esto puede parecer positivo, en realidad estamos perdiendo calidad, eficiencia, profundidad y tiempo.

En una época de tanta distracción, el antiguo enfoque de gestión del tiempo en el trabajo se está quedando obsoleto en favor de poner el énfasis en la gestión de la atención.

Uno de los grandes problemas a los que se enfrenta cualquier empresa hoy día es la cantidad de distracciones a la que está sometido un trabajador. En un estudio realizado por [The Wall Street Journal](#) se observó que como media un trabajador es interrumpido o se distrae cada tres minutos a lo largo de su jornada, visita Facebook 21 veces y revisa su e-mail personal 74 veces. Todo esto tiene un coste enorme para las empresas. Estamos hablando de problemas de atención y focalización en la tarea.

Por eso desde hace ya varios años muchas empresas, principalmente estadounidenses, están incorporando programas de Atención Plena a sus trabajadores. Una de las primeras compañías en hacerlo fue Google. En la actualidad son cada vez más las que se están uniendo esta nueva corriente. Empresas como Intel, General Mills o Facebook realizan periódicamente programas de Mindfulness para sus empleados

30€/ Persona(Mínimo 12 asistentes)

(1h de duración)

### Servicios complementarios

- |   |  |
|---|--|
| ▪ Alquiler espacio Armiñan Lounge cada hora adicional | 100€/hora o fracción<br>(Anulado en caso de consumirse<br>150€/hora en copas/café) |
|   | <b>*Hora de cierre: 0.00</b>   |
| ▪ Servicio de café e infusiones con menaje            | 3€ por persona   |
| ▪ Copas gama media con tarros de chuches              | 6€/Ud.   |
| ▪ Alquiler de manteles lino gris o frambuesa          | 20€/Ud.  |

### Condiciones

- Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (21%)**
- Se confirmará y formalizará el evento con una **reserva**, indicando el número de invitados. Para ello se abonará el 50% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.
- **El 50% restante se abonará por los mismos medios un día antes del evento.**
- Si el **número de asistentes final es inferior al presupuestado** y acordado inicialmente, y se traslada a Armiñan Catering en un plazo inferior a 5 días laborables previos a la celebración del evento, se mantendrá el presupuesto inicial.  
*En caso de ser un número de asistentes superior al presupuestado y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.*
- Anulaciones. Hasta 5 días laborables antes del evento se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 5 días laborables antes del evento se facturará el 100% del presupuesto.
- EL CLIENTE se obliga a **devolver el espacio a la finalización del contrato en el mismo estado en que lo recibió**, eliminando todos los elementos decorativos o técnicos que EL CLIENTE hubiese utilizado.
- Cualquier **daño o desperfecto** producido al inmueble o a los muebles que el mismo contiene, ocasionado por el uso indebido de las instalaciones durante la celebración del evento, deberá ser resarcido por EL CLIENTE mediante el pago de su reparación. En el supuesto de que no fuera posible su reparación, EL CLIENTE resarcirá económicamente a ARMIÑAN los daños y perjuicios ocasionados, cuyo valor será fijado por un perito.
- En caso de contratar algún **proveedor externo a Armiñan Catering** (p.e.: mago, animación...), **dicho proveedor deberá contactar con Armiñan Catering** con la suficiente antelación para valorar la viabilidad y en caso positivo facilitarle detalles de cara a la organización de los tiempos, espacio que necesita, y se le trasladará las normas de uso.
- El proveedor externo podrá utilizar el espacio el día y las horas contratadas por el cliente.
- **No se podrán pegar materiales en las paredes.**
- El cliente y/o proveedor externo **no podrán utilizar micrófonos, ni música o hilo musical, ni se podrá realizar el espectáculo y/o coctel en la terraza exterior.**
- En cumplimiento de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, **está prohibido fumar dentro del espacio.**
- Armiñan Catering/Armiñan Lounge se compromete a ofrecer las máximas facilidades al cliente y/o proveedor externo.