

**PROPUESTAS DE SHOWCOOKING.
ARMIÑAN CATERING. 2020**

APERITIVO DE BIENVENIDA

Bodegón de quesos con uvas y nueces
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
Mini croissant relleno de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza dulce

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)

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
Canelones de verduras y setas con salsa de parmesano
Empanada rellena de bonito
(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 Strogonoff
Carrillera con puré de patata trufado
Albóndigas
Pollo al curry con arroz basmati
Rollitos de pollo con bacon y queso
(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
Café, leche e infusiones

65€/persona
(Precio válido a partir de 20 personas)

72€/persona
(Precio válido a partir de 15 personas)

82€/persona
(Precio válido a partir de 10 personas)

Servicios incluidos

- Clase práctica de comida impartida por un chef de Armiñan Catering y un pinche
- Ingredientes necesarios
- Degustación al finalizar la clase
- Cristalería, vajilla y menaje
- Bebida y bodega: Vino blanco Tarao, vino Tinto Rioja Tarao, 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 espacio externo

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
Revuelto de ahumados sobre endivias
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
Saqitos de morcilla con peras y piñones

(A elegir dos opciones)

Cóctel posterior al showcooking

Tarrito con crema de calabaza con curry
Triángulo crujiente con foie y mermelada de frambuesa
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco
Mini burger con bacon y crema de pimiento del piquillo
Gyozas con salsa de soja
Mini croquetas de patata y trufa
Cigarrito de chipirón

Dados de brownie de Oreo

Servicios incluidos

- Clase práctica de comida impartida por un chef y un pinche
- Ingredientes necesarios
- Degustación al finalizar la clase
- Cristalería, vajilla y menaje
- Bebida y bodega: Vino blanco Tarao, vino Tinto Rioja Tarao, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

65€/persona
(Precio válido a partir de 20 personas)

72€/persona
(Precio válido a partir de 15 personas)

82€/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 espacio externo

- 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 (6 vinos), 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 (Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Morbiere a la ceniza, irlandés de cerveza, Parmigiano, queso curado reserva Boffard)

Conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra

Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo

Tostas con anchoas del Cantábrico y tomate rallado y AOVE

Mini cheesecakes

Servicios incluidos

- Clase práctica de iniciación a la cata
- Cristalería, vajilla y menaje

51€/persona

(Precio válido a partir de 20 personas)

56€/persona

(Precio válido a partir de 15 personas)

61€/persona

(Precio válido a partir de 10 personas)

Posibilidad de impartir la iniciación a la cata en la propia bodega +500 €

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

FORMATO 4

TALLER DE COCTELERÍA

HURRICANE

Una parte de ron tostado
Una parte de ron blanco
Jarabe de fruta de la pasión
Zumo de lima

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo y sírvelo. Si no tienes fruta de la pasión, puedes sustituirlo por zumo de naranja, zumo de uva y zumo de piña.

COSMOPOLITAN

4 cl de Vodka
1,5 cl de Cointreau
1,5 cl de zumo de lima
3 cl de zumo de arándanos
Un trocito de lima (para decoración)
Hielo picado

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo y sírvelo. Si no tienes fruta de la pasión, puedes sustituirlo por zumo de naranja, zumo de uva y zumo de piña.

BAHAMA MAMA

15 ml de ron fuerte
15 ml de Malibú
15 ml de granadina
30 ml de zumo de naranja
30 ml de zumo de piña
250 ml de hielo picado
5 ml de licor café (opcional)

Rodajita de limón o naranja para adornar.

La mejor forma de preparar un Bahama Mama es con batidora, mezclando todos los ingredientes y el hielo picado para conseguir una consistencia similar a la de los granizados. Si lo haces en coctelera debes utilizar cuatro o cinco cubitos de hielo.

SEA BREEZE

40 ml de vodka
120 ml de zumo de arándanos
30 ml de zumo de uva
2 rodajas de lima
Hielo

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo y sírvelo. Si no tienes fruta de la pasión, puedes sustituirlo por zumo de naranja, zumo de uva y zumo de piña.

35€/persona
(Precio válido a partir de 20 personas)

38€/persona
(Precio válido a partir de 15 personas)

42€/persona
(Precio válido a partir de 10 personas)

Servicios incluidos

- Duración 1 hora
- Cristalería y menaje y material necesario para realizar las elaboraciones

Los asistentes participarán en grupos en taller en el que se les enseñará a elaborar cuatro cócteles

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)

Propuesta adicional

Talleres de formación experiencial, impartido por la coach Raquel Moreno n°CAC – 10557

Qué son: talleres de habilidades profesionales y personales aplicadas al trabajo que permiten aprender de una forma vivencial y dinámica conocimientos necesarios para la mejora en vida laboral.

Qué aprenderás: Herramientas y pautas prácticas relacionados con el trabajo en equipo, liderazgo, comunicación interpersonal y negociación, para aplicar en tu día a día en el trabajo

- 1) **Trabajo en equipo:** diferencia entre grupo y equipo, elementos de un equipo, fases de desarrollo de un equipo, aplicación de roles dentro del equipo, la confianza como elemento generador del cambio...
- 2) **Comunicación interpersonal:** elementos de un proceso de comunicación exitoso, escucha activa, generación de empatía, herramientas de pnl aplicadas a la comunicación...
- 3) **Liderazgo:** diferencia entre jefe y líder, estilos de liderazgo, herramientas de líder-coach...
- 4) **Negociación:** conoce tus habilidades como negociador, preparación de la estrategia, fases del proceso de negociación, técnicas de negociación...

Cómo lo hacemos: mediante juegos lúdicos y dinámicas que favorecen el asentamiento de los conocimientos

Duración: Puedes elegir entre talleres de 1,2 ó 4 horas

- a) **Taller 1 hora:** Como complemento a tu reunión de objetivos puedes añadir una hora de formación experiencial de la temática a elegir entre trabajo en equipo, comunicación interpersonal, liderazgo o negociación. Se incluye una o dos dinámicas para el aprendizaje de herramientas

30€/ Persona(Mínimo 12 asistentes)

- b) **Taller 2 horas:** Conocimiento de herramientas específicas y puntuales de alguna de las cuatro temáticas, mediante dinámicas y juegos

45€/ Persona(Mínimo 12 asistentes)

- c) **Taller media jornada (4 horas):** Para trabajar una de las cuatro temáticas con más profundidad en función de las necesidades de los participantes.

Conocimientos de herramientas prácticas y su aplicación mediante varias dinámicas y juegos

55€/ Persona(Mínimo 12 asistentes)

Servicios complementarios

- 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.*
- *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.*
- *Armiñan Catering se compromete a ofrecer las máximas facilidades al cliente y/o proveedor externo.*