



# Tast Out

EVENTS & CATERING

Tradición, pasión y sostenibilidad

**MICE 2025**





## TRADICIÓN, PASIÓN Y SOSTENIBILIDAD

La gastronomía española es una rica celebración de sabores auténticos y variados, caracterizada por la frescura de sus ingredientes y la tradición de sus recetas. Desde sus famosas tapas hasta la paella, cada plato refleja una herencia cultural vibrante y una pasión por la comida que ha conquistado paladares en todo el mundo.

En Tast-Out Catering, nos especializamos en una cocina auténtica que mezcla sabores tradicionales con un toque innovador, siempre fiel a las raíces mediterráneas 100% españolas. Kevin Becker y Fabrizio Giunta se enorgullecen de ofrecer un servicio de primera y una presentación impecable en nuestros platos, preparados con productos locales de temporada y sabores genuinamente españoles. Usamos ingredientes frescos y modernos, asegurando que cada evento sea una auténtica celebración de la gastronomía española.

Atendemos desde eventos íntimos para 15 personas hasta grandes celebraciones de hasta 2.000 invitados, siempre con un enfoque en los detalles. Contamos con una amplia selección de localizaciones y una variedad de menús deliciosos que harán que su evento sea un éxito.



# ÍNDICE

APERITIVO TAST .....	4
GALA TAST .....	6
TAST PAELLA .....	8
TAST ROBATA GRILL .....	10
TAPAS TAST .....	12
EL MERCADO TAST .....	14
SABORES DE ESPAÑA .....	16
ALMUERZO DE NEGOCIOS TAST .....	18
NUESTROS PAQUETES DE BEBIDAS .....	20
NUESTROS CÓCTELES Y BARRA LIBRE .....	21
MENAJE .....	23
INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE .....	24



# APERITIVO TAST

Comienza tu evento con nuestro exquisito menú de aperitivo. Disfruta de una selección de deliciosos canapés y cócteles, diseñados para deleitar tus sentidos y preparar tu paladar para la experiencia culinaria que sigue.

## INCLUYE:

- 45 minutos de servicio de bebidas y 30 minutos con una selección de 7 canapés
- Bebidas durante el aperitivo: Cava, vino blanco y tinto, agua, refrescos y cerveza
- Mesas altas (1 por cada 15-20 invitados), vajilla y cristalería estándar
- Montaje y desmontaje
- Servicio de cocina y comedor

**Nota:** Los precios de este aperitivo se aplican como complemento a otro menú reservado.

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
24,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
22,50€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
21,00€ P.P

# SELECCIÓN APERITIVO TAST

A ELEGIR 7

-  Ajoblanco clásico
-  Gazpacho andaluz
-  Canapé de gambitas con mahonesa de eneldo
-  Salmón curado con queso crema
-  Ceviche de corvina
-  Tartar de buey
-  Tortilla española
-  Pulpo con crema de patata y sobrasada
-  Croquetas de pollo
-  Croquetas de carrilleras
-  Croqueta de boletus
-  Alcachofas crujientes
-  Berenjena frita con miel de caña
-  Panipuri de ensaladilla de pollo

**NOTA: Si deseas cambiar alguno de los aperitivos por otros más elaborados, debajo te presentamos más opciones con un suplemento de 1,50€**

MÁS APERITIVOS TAST

-  Corte de foie micuit de Tast club
-  Pan de cristal con tomate, AOVE e ibéricos
-  Montadito de escalivada con ventresca
-  Donostia-Mallorca ida y vuelta
-  Tartar de atún sostenible
-  Croqueta de carabinero
-  Mini brioche de pulled pork
-  Tataki de solomillo de ternera
-  Sándwich de rabo de vaca de tast club





# GALA TAST

Nuestro menú de cena de gala combina sabor y estilo español en un ambiente relajado. Disfruta de platos deliciosos y bien presentados que prometen hacer de tu velada un momento memorable y lleno de buen gusto español.

## INCLUYE:

- Menú de 3 platos, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza), con servicio de café y té
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor con el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
115,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
100,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
98,00€ P.P

# SELECCIÓN GALA TAST

## ENTRANTE | A ELEGIR 1

- 🍷 Salmorejo con mango, coco y bogavante
- 🍷 Ajoblanco con almendra, tartar de langostinos y uvas
- 🍷 Ceviche de lubina y gambas
- 🍷 Tataki de atún con ensalada de algas y verduras
- 🍷 Canelón de pato glaseado con naranja y foie
- 🍷 Tiradito de salmón, calabacín y parmentier
- 🍷 Ensalada de Tomate con burrata, fresas y balsámico\*
- 🍷 Ensalada de vieiras con Jabugo
- 🍷 Ensalada con cous cous y verduras escalivadas\*
- 🍷 Ensalada de tomate con cebolla encurtida, bonito del mar y alcaparras
- 🍷 Pulpo a la plancha con pure de patata y sobrasada (+ 8,00€ Supl)
- 🍷 Ensalada de bogavante (+ 10,00€ Supl)

## TEMPORADA OTOÑO-INVIERNO

- 🍷 Crema de setas con huevo poché y trufa fresca\*
- 🍷 Bisque de bogavante (Sopa caliente)

\*Vegetariano

## PRINCIPALES | A ELEGIR 1

- 🍷 Pollo campero con guisantes, bacon y tomates cherry al grill
- 🍷 Ravioli de lubina
- 🍷 Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto
- 🍷 Timbal de cordero con salsa de ciruelas
- 🍷 Canelones de rabo de toro con bechamel trufada
- 🍷 Solomillo de ternera con setas, espárragos y chalotas (+ 4,00€ Supl)
- 🍷 Medio bogavante con "Huevos Rotos" y patatas crujientes (+ 10,00€ Supl)
- 🍷 Carrillera de cerdo estofado en salsa de vino tinto
- 🍷 Merluza con salsa de cava y huevas de trucha
- 🍷 Lomo de lubina con hinojo confitado y salsa de nécoras (+ 4,00€ Supl)
- 🍷 Berenjena Rellena de Verduras y tofu \*
- 🍷 Raviolones de Berenjena asada con salsa de setas

\*Vegetariano

## POSTRES | A ELEGIR 1

- 🍷 Tarta de queso "Payoyo" con frutos rojos
- 🍷 Gató de almendra con helado de almendras
- 🍷 Coulant de chocolate con helado de vainilla
- 🍷 Torrijas caseras con crema inglesa
- 🍷 Tartaleta de maracuyá y albaricque con sorbete de frambuesa

**Podemos servir todos o algunos de los postres anteriores en forma de buffet, añadiendo galletas, brownies y petit fours con un suplemento desde 6,00€ p.p**





# TAST PAELLA

Prepárense para disfrutar de un festín con nuestro buffet de deliciosas paellas. Cada plato está lleno de sabor auténtico y preparado con ingredientes frescos y de calidad. Un banquete perfecto para compartir y saborear la gastronomía española.

## INCLUYE:

- Menú estilo buffet con variedad de ensaladas, paella y postres, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza), con servicio de café y té.
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor con el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
94,50€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
85,50€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
81,50€ P.P

# SELECCIÓN PAELLA TAST

## ENTRANTES

- 🍷 Aceitunas marinadas
- 🍷 Rocas de Mahonés curado
- 🍷 Coca de verdura
- 🍷 Trampó
- 🍷 Ensaladilla rusa
- 🍷 Galletas, panes y alioli

## POSTRES | A ELEGIR 4

- 🍷 Tartaleta de maracuyá con albaricoque y frutos rojos
- 🍷 Tarta de queso con frutos rojos
- 🍷 Vasito de macedonia
- 🍷 Vasito de panacota
- 🍷 Torrijas caseras con crema inglesa
- 🍷 Gató de almendra
- 🍷 Petit fours y pequeñas tartas variadas

## BUFFET DE PAELLAS

- 🍷 Arroz del Senyoret
- 🍷 Paella de Marisco
- 🍷 Paella Arroz Brut
- 🍷 Paella Valenciana
- 🍷 Paella de Verduras

(Se incluye ali-oli con pan moreno)





# TAST ROBATA GRILL

Prepárense para una fiesta de sabores con nuestro menú de barbacoa preparada en estaciones "Robata Grill". Disfruten de una selección de carnes o pescados, acompañamientos sabrosos y salsas caseras. La combinación perfecta para una celebración informal y deliciosa.

## INCLUYE:

- Menú de variedad de carnes o pescados, acompañamientos y buffet de postres, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza), con servicio de café y té
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor con el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
92,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
85,50€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
78,50€ P.P

# SELECCIÓN TAST ROBATA GRILL

## BROCHETAS

- 🍷 Pulpo con panceta
- 🍷 Gambón tigre
- 🍷 Cordero estilo kefta
- 🍷 Picaña de Angus

## BUFFET DE POSTRES | A ELEGIR 4

- 🍷 Tartaleta de maracuyá con albaricoque y frutos rojos
- 🍷 Tarta de queso con frutos rojos
- 🍷 Vasito de macedonia
- 🍷 Vasito de panacota
- 🍷 Torrijas caseras con crema inglesa
- 🍷 Gató de almendra
- 🍷 Petit fours y pequeñas tartas variadas

## RACIONES

- 🍷 Pollo campero marinado
- 🍷 Secreto Ibérico ●  
Picaña de Angus | ELEGIR 1

## CON ACOMPAÑAMIENTOS DE:

- 🍷 Parillera de verduras
- 🍷 Ensalada Caprese
- 🍷 Ensalada César
- Además de 3 salsas Incluidas





# TAST CENA CÓCTEL FINGERFOOD

Nuestro concepto de "fingerfood" es la manera perfecta de saborear la buena gastronomía mientras socializas con tus invitados. Con una variedad de pequeños bocados que se pueden disfrutar con las manos, es ideal para eventos informales o reuniones tipo cóctel.

## INCLUYE:

- 3 horas de servicio de bebidas y 1,5 horas para fingerfood con una selección de 12 canapés, salados y dulces. Bebidas durante el evento: Cava, vino blanco y tinto, agua, refrescos y cerveza
- Mix de mesas altas (1 por cada 15 - 20 invitados) y mesas bajas con 4 sillas, vajilla estándar y cristalería. Incluye montaje y desmontaje
- Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
85,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
80,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
75,00€ P.P

# SELECCIÓN TAST CENA CÓCTEL FINGERFOOD

- 🍷 Nuestro Gazpacho
- 🍷 Canapé de gambitas con mayonesa de eneldo
- 🍷 Rocas de queso mahonés Mercadal
- 🍷 Montadito de escalivada con ventresca
- 🍷 Panipuri de ensaladilla de pollo
- 🍷 Cubitos de Tortilla Española
- 🍷 Mini Brioche de Pulled Pork
- 🍷 Croquetas de pollo o de carrilleras
- 🍷 Tempura de chistorra y queso
- 🍷 Mini hamburguesa Tast

## **Dulces:**

- 🍷 Selección de mini tartas
- 🍷 Tartaleta de maracuyá





# TAPAS TAST

Diseñado para ofrecer una experiencia culinaria eficiente y sabrosa. Disfruten de una selección de platos cuidadosamente preparados que combinan calidad y sabor, perfectos para cualquier ocasión.

## INCLUYE:

- Menú de Tapas para compartir en mesa, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza), con servicio de café y té
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor con el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
105,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
97,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
89,00€ P.P

# SELECCIÓN TAPAS TAST

## ENTRANTES A COMPARTIR | ELEGIR 1 OPCIÓN

### OPCIÓN 1

- 🍷 Pan Cristal con tomate ramillete
- 🍷 Tortilla de Patata
- 🍷 Dátiles con Bacon
- 🍷 Pimientos de Padrón
- 🍷 Montadito de Marinera Murciana
- 🍷 Montadito de Roast Beef con salsa
- 🍷 Berenjena frita con miel de caña
- 🍷 Calamar frito con limón

### OPCIÓN 2

- 🍷 Pan Cristal con tomate ramillete
- 🍷 Tortilla de Patata
- 🍷 Dátiles con Bacon
- 🍷 Pimientos de Padrón
- 🍷 Montadito Escalivada y Ventresca
- 🍷 Montadito Morcilla con queso de cabra y piquillo
- 🍷 Alcachofas fritas con salsa romesco
- 🍷 Croquetas de jamón

## PRINCIPAL | ELEGIR 1 OPCIÓN

### OPCIÓN 1

- 🍷 Chorizo Criollo
- 🍷 Bacalao confitado en aceite de oliva con ajo y chile
- 🍷 Tumbet
- 🍷 Ensalada de Trampó

### OPCIÓN 2

- 🍷 Mejillones al vapor
- 🍷 Pollo de Granja "a la Chilindrón" con ajo, cebolla, pimientos y azafrán
- 🍷 Tumbet
- 🍷 Ensalada de Trampó

## BUFFET DE POSTRES | A ELEGIR 2

- 🍷 Tartaleta de maracuyá, albaricoque y frutos rojos
- 🍷 Tarta de queso con frutos rojos
- 🍷 Torrijas caseras con crema inglesa
- 🍷 Gató de almendra





# EL MERCADO TAST

Les invitamos a disfrutar de nuestro “market style” menú, donde encontrarán una variedad de delicias frescas y sabrosas. Cada estación ofrece opciones únicas y de primera convirtiéndose así en un recorrido culinario para todos los paladares.

## INCLUYE:

- Menú de variedad presentados en estaciones con tenderetes, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza)
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- El servicio incluye cocina y comedor, con un cálculo aproximado en puestos decorados, incluyendo cubertería, cristalería y vajilla
- **NOTA IMPORTANTE:** Las mesas bistró, mesas, taburetes y sillas se cotizan aparte, a partir de un precio de 20€ p/p

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
124,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
112,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
100,00€ P.P

# SELECCIÓN DEL MERCADO TAST

## PARA ABRIR EL APETITO | ELEGIR 1

### BARRA DE PINCHOS

- 🍷 Variedad de Gildas
- 🍷 "Txaka donostiarra" con gambas
- 🍷 Pan cristal con tomate ramillete
- 🍷 Gazpacho Andaluz
- 🍷 Ensaladilla murciana
- 🍷 Morcilla con queso de cabra y pimientos del piquillo
- 🍷 Pulpo con alioli y pimentón
- 🍷 Croqueta de pollo
- 🍷 Tortilla de patata
- 🍷 Pimientos de Padrón
- 🍷 Patatas bravas

### ESTACIÓN RÚSTICA

- 🍷 Tablas de embutidos Ibéricos: Chorizo, salchichón y lomo
  - 🍷 Tablas de Quesos con Mahonés curado, Manchego con romero y Garrotxa
  - 🍷 Cocas de verduras
- \*Acompañado con aceitunas marinadas, hinojo de mar, "quelitas" y tomate

## ESTACIÓN PARRILLA IBÉRICA | A ELEGIR 2

- 🍷 Brocheta de pulpo con panceta
  - 🍷 Brocheta de espárragos y portobello
  - 🍷 Pollo campero marinado
  - 🍷 Secreto Ibérico
  - 🍷 Brocheta de cordero Kefta
- \*Salsas incluidas

## ESTACIÓN DE ARROZ | A ELEGIR 1

- 🍷 Paella Valenciana
- 🍷 Paella de marisco
- 🍷 Paella de verduras
- 🍷 Paella de Porc Negre
- 🍷 Arroz del Senyoret
- 🍷 Arroz Negro de Sepia y Gambas

## ESTACIÓN DULCE DE MALLORCA

- 🍷 Selección de Ensamadas
- 🍷 Tarta de Almendras
- 🍷 "Cardenal de Lloseta"





# SABORES DE ESPAÑA

España es conocida por su excelente gastronomía, por lo que ofrecemos este menú estilo 'market' para que puedas pasear por cada región y probar sus manjares. Viaja por España a través de sus sabores y deleita los sentidos.

## INCLUYE:

- Menú de variedad presentados en estaciones con tenderetes, paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza)
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (más media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- El servicio incluye cocina y comedor, con un cálculo aproximado en puestos decorados, incluyendo cubertería, cristalería y vajilla
- **NOTA IMPORTANTE:** Las mesas bistró, mesas, taburetes y sillas se cotizan aparte, a partir de un precio de 20€ p/p

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
130,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
120,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
110,00€ P.P

Montaje y decoración desde 2.500€

# SABORES DE ESPAÑA

## ANDALUCIA

- 🍷 Salmorejo
- 🍷 Gambas al ajillo

## ASTURIAS

- 🍷 Chorizos a la Sidra
- 🍷 Fabada Asturiana
- 🍷 Queso Cabrales

## CATALUNYA

- 🍷 Pan con tomate
- 🍷 Escalivada con anchoas
- 🍷 Selección de Quesos artesanales de Catalunya

## EXTREMADURA

- 🍷 Mesa Embutidos Ibéricos

## GALICIA

- 🍷 Pulpo a la Gallega
- 🍷 Empanadas de Atún
- 🍷 Mejillones con tomate

## MADRID

- 🍷 Bocado de Calamar
- 🍷 Tortilla española

## MURCIA

- 🍷 Morcilla con huevo de codorniz y cebolla caramelizada
- 🍷 Ensalada Murciana

## PAÍS VASCO

- 🍷 Marmitako de atún o Bacalao a la Vizcaína
- 🍷 Chuletón a la Brasa

## VALENCIA

- 🍷 Paella Senyoret
- 🍷 Ensalada verde

## POSTRES DE MALLORCA

- 🍷 Selección de Ensaimadas
- 🍷 Tarta de Almendras
- 🍷 "Cardenal de Lloseta"





# ALMUERZO DE NEGOCIOS TAST

Diseñado para ofrecer una experiencia culinaria eficiente y sabrosa. Disfruten de una selección de platos cuidadosamente preparados que combinan calidad y sabor, perfectos para cualquier reunión profesional.

## INCLUYE:

- Se incluyen 1,5 horas de servicio con estaciones de buffet de autoservicio, mesas altas y bajas montadas
- Menú de estaciones de buffet con paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza)
- Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

ENTRE 20 - 49 PAX  
70,00€ P.P

ENTRE 50 - 79 PAX  
60,00€ P.P

MÁS DE 80 PAX  
50,00€ P.P

# SELECCIÓN DE ALMUERZO DE NEGOCIOS TAST

## SELECCIÓN DE FLAUTAS

- 🍷 Jamón Serrano y queso Mahonés
- 🍷 Tomate, atún y cebolla
- 🍷 Vegetariana con verduras escalivadas y queso de cabra

## BUFFET

- 🍷 Ensalada de tomate Murciana
- 🍷 Tortilla Española
- 🍷 Ensalada de Espinacas Mallorquina
- 🍷 Tarta de Almendra
- 🍷 Selección de fruta entera



# NUESTROS PAQUETES DE BEBIDAS

## PAQUETE DE BEBIDAS TAST

### INCLUIDO EN NUESTROS MENÚS

- 🍷 Blanco: Vega de la reina - Verdejo, Rueda
- 🍷 Tinto: Marqués de la Concordia Crianza - 100% Tempranillo D.O. Rioja
- 🍷 Cava: MM Brut Nature - Macabeu, Xarello, Perellada - D.O. Cava
- 🍷 Cerveza, refrescos, agua, café o té

## SUPLEMENTO DE "UPGRADE" POR PERSONA

### VINOS BLANCOS

- 🍷 Excellens de Marques de Caceres - Sauv.Blanc - DO Rueda **3,00€**
- 🍷 Raimat Chardonnay ECO - DO Costers Del Segre **3,00€**
- 🍷 Alma De Blanco - Godello - DO Monterrei **4,00€**
- 🍷 Pazo Cilleiro - Albariño - DO Rias Baixas **4,00€**
- 🍷 Jose Luis Ferrer BdB Coupage - DO Binissalem **4,00€**

### RED WINES

- 🍷 Emilio Moro Finca Resalso - Tempranillo - DO Ribera **3,00€**
- 🍷 Conde de San Cristobal Crianza - Tempranillo - DO Ribera **3,50€**
- 🍷 Hito de Cepa 21 - Tempranillo - DO Ribera **3,50€**
- 🍷 Luis Cañas Crianza - Coupage - DO Rioja **3,80€**
- 🍷 Viña Real Crianza - Tempranillo - DO Rioja **4,00€**
- 🍷 Marqués de La Concordia Reserva - DO Rioja **4,00€**
- 🍷 M. Llopart de Macia Batle - DO Mallorca **4,00€**

### VINOS ROSADOS

- 🍷 Studio By Miraval - Coupage Côte De Provence AOC **5,50€**
- 🍷 Jean León 3055 - Pinot Noir - DO Penedés **5,50€**
- 🍷 M. Llopart de Macia Batle - DO Mallorca **4,00€**



# NUESTROS CÓCTELES Y BARRA LIBRE



## EL CÓCTEL DE AUTOR

Impresione a sus invitados diseñando un «Cóctel de Autor» inspirado en la temática de su evento. Este toque personalizado no sólo mejora la experiencia global, sino que también añade un elemento único que será recordado. También puede incorporar su Logo al cóctel, creando una bebida distintiva que refleje la identidad de su empresa y deje una impresión duradera en sus invitados.

**Se requiere una consumición mínima de 500,00€ con reserva obligatoria de una hora de barra libre. Precio de cada cóctel por persona a partir de 12,00€**



## BARRA LIBRE ESTÁNDAR POR HORA

- **Ginebra:** Bombay Original, Seagram's
- **Ron:** Barceló Añejo, Ron Santa Teresa Gran Reserva
- **Whisky:** Dewar's White Label, Jhonny Walker Red Label
- **Vodka:** Stolichnaya, Absolut
- Vino tinto, Vino blanco, Cava, Cerveza de barril
- Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero
- Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite
- Tónica y agua

**Primera hora por persona desde 15,00€**

**Hora extra por persona desde 12,00€**

## BARRA LIBRE CON COCKTELES POR HORA



Nuestra barra libre de cócteles incluye 3 cócteles servidos por mixólogos profesionales, asegurando una experiencia de bebida continua y deliciosa durante el resto de la celebración.

### CÓCTELES | A ELEGIR 3

- Tast Basil Smash
- Espresso Martini
- Margarita de Tommy
- Mojito
- Caipirinha
- Caipiroska
- Moscow Mule
- Paloma

### BARRA LIBRE INCLUIDA

- **Ginebra:** Ginebra Larios 12, Larios Rose & Tanqueray
- **Ron:** Brugal y Barceló
- **Whisky:** Famous Grouse & Jim Beam
- **Vodka:** Vodka Vox y Absolut y Absolut
- Vino tinto, Vino blanco, Cava, Cerveza de barril
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero
- Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite
- Agua Tónica y Agua
  
- **Requiere una consumición mínima de 500,00€**
- **Precio por persona y hora a partir de 20,00€**
- **Hora extra por persona desde 12,00€**



# MENAJE

Los tres formatos de menaje están incluidos en todos los menús sentados. Si desea otras opciones, por favor consúltenos para conocer nuestro catálogo más ampliado.

## TAST GALA



## TAST MEDITERRÁNEO



## TAST RÚSTICO





# INFORMACIÓN IMPORTANTE

En Tast Out Events & Catering, hacemos de cada evento una experiencia única. Ofrecemos un servicio de catering personalizado que incluye la selección de vajilla, menú, bebidas, horarios, gestión de alergias y organización del plan de mesa. En cada evento el personal profesional de Tast que estará presente consta de:

El día del evento, nuestro equipo incluye mínimo:

- 1 Maître de Sala, 1 Chef de Cocina y 1 Mixólogo/Gerente de Bar
- 1 camarero por cada 10 invitados, uniformado con camisa blanca y delantal negro
- Un número de cocineros necesario para ejecutar el menú elegido

## DEGUSTACIÓN DE MENÚS

Realizamos degustaciones de menú para un máximo de 6 personas: **70€ por persona** para eventos no confirmados o segundas degustaciones (algunos vinos pueden tener un coste adicional). Una vez confirmado el evento reembolsaremos a 2 personas de la degustación.

## MENÚ DE STAFF

Es obligatorio contratar el menú de staff en cualquier evento.

## VISITA DE INSPECCIÓN A VENUES O FINCAS

Podemos acompañarle a visitar venues o fincas, precio por cada visita de locación tendrá un coste de **50€**, el cual debe estar abonado previo a la visita. Una vez confirmados nuestros servicios de catering esta tarifa será reembolsada.