HEDONIST

EVENTS



Hay lugares donde la gastronomía no es solo comida...

es un lenguaje universal que despierta todos los sentidos.

Nuestros chefs han recorrido el mundo, aprendiendo de culturas vibrantes

transformando esos conocimientos en arte culinario

Cada plato cuenta una historia

Jugamos con las formas, los colores y las texturas

convirtiendo cada bocado en una experiencia sensorial



Porque el verdadero **placer** está en la emoción, en el recuerdo, en la conexión.

que va más allá de lo convencional.


Te presentamos nuestra esencia



COCKTAIL

Glotón

- Tabla de quesos
- Gilda de pulpo
- Brocheta de capresse al pesto
- Tartaleta de ensaladilla de marisco
- Tartar de atún
- Gyozas de pato con salsa hoisin
- Taco de cerdo guisado a baja temperatura
- Mini hamburguesa de vaca madurada
- Lemon pie con merengue seco
- Rocas de arroz con chocolate



COCKTAIL

Hedonista

- Tabla de quesos
- Dips de hummus y berenjena
  Crujiente con anchoa y mantequilla pomada
- Gilda de pulpo
- Bocado de sardina ahumada con salmorreta y aguacate
- Chupito de ajoblanco con aceite de albahaca y piña
- Tartar de atún balfegó en crujiente
- Puerro asado, romesco y aceitunas
- Saam de panceta en lechuga con mejillones y hierbas
- Croqueta de jamón con velo de papada ibérica
- Merluza en tempura con emulsión de piparras
  Tataki de presa con chutney de piña
- Lemon pie con merengue seco
- Brownie con crema chantilly

Glotón

- Anchoa y mantequilla pomada
- Crujiente de arroz negro con tallarines de calamar
- Brócoli frito con parmesano y aliño de tahini
- Boletus edulis a la plancha con yema y puntilla frita
- Alcachofas en texturas, cecina y albahaca frita
- Brioche de tartar de atún rojo balfegó
- Magret de pato con parmentier de patata trufado y bechamel de foie
- Deconstrucción de la lemon pie



MENÚ DEGUSTACIÓN

INCLUYE COCINEROS, MENAJE, COPAS Y SERVICIO

Hedonista

- Anchoa y mantequilla pomada
- Crujiente de arroz negro con tallarines de calamar
- Boletus edulis a la plancha con yema y puntilla frita
- Pulpo a la brasa con crema de coliflor, yema curada y polvo de aceituna
- Taco en hoja de sisho de panceta a baja temperatura en pasta de achiote
- Alcachofas en texturas, cecina y albahaca frita
- Brioche de tartar de atún rojo balfegó
- Taco de huevo frito con carabineros XL
- Magret de pato con parmentier de patata trufada y bechamel de foie
- Deconstrucción de lemon pie



MENÚ DEGUSTACIÓN

INCLUYE COCINEROS, MENAJE, COPAS Y SERVICIO


Eventos Personalizados
(bodas, fiestas, aniversarios...)



CUENTA CON NOSOTROS PARA LA FIESTA DE TU VIDA

Te damos la posibilidad de elegir entre las referencias de cóctel del dossier o hacer un menú mas tradicional, o combinar ambas

ALTERNATIVAS:

Tus invitados con alergias, intolerancias o restricciones alimentarias no tendrán ningún problema con nosotros.

POSIBILIDAD DE TENER CORNERS CON DIFERENTES PLATOS Y ESTILOS:

Cortador de jamón, estación de ostras, Fritura andaluza, estación de perritos calientes, Parrilla Sushiman...

También tenemos la posibilidad de hacer cualquier tipo de referencia ad hoc, completamente personalizado.



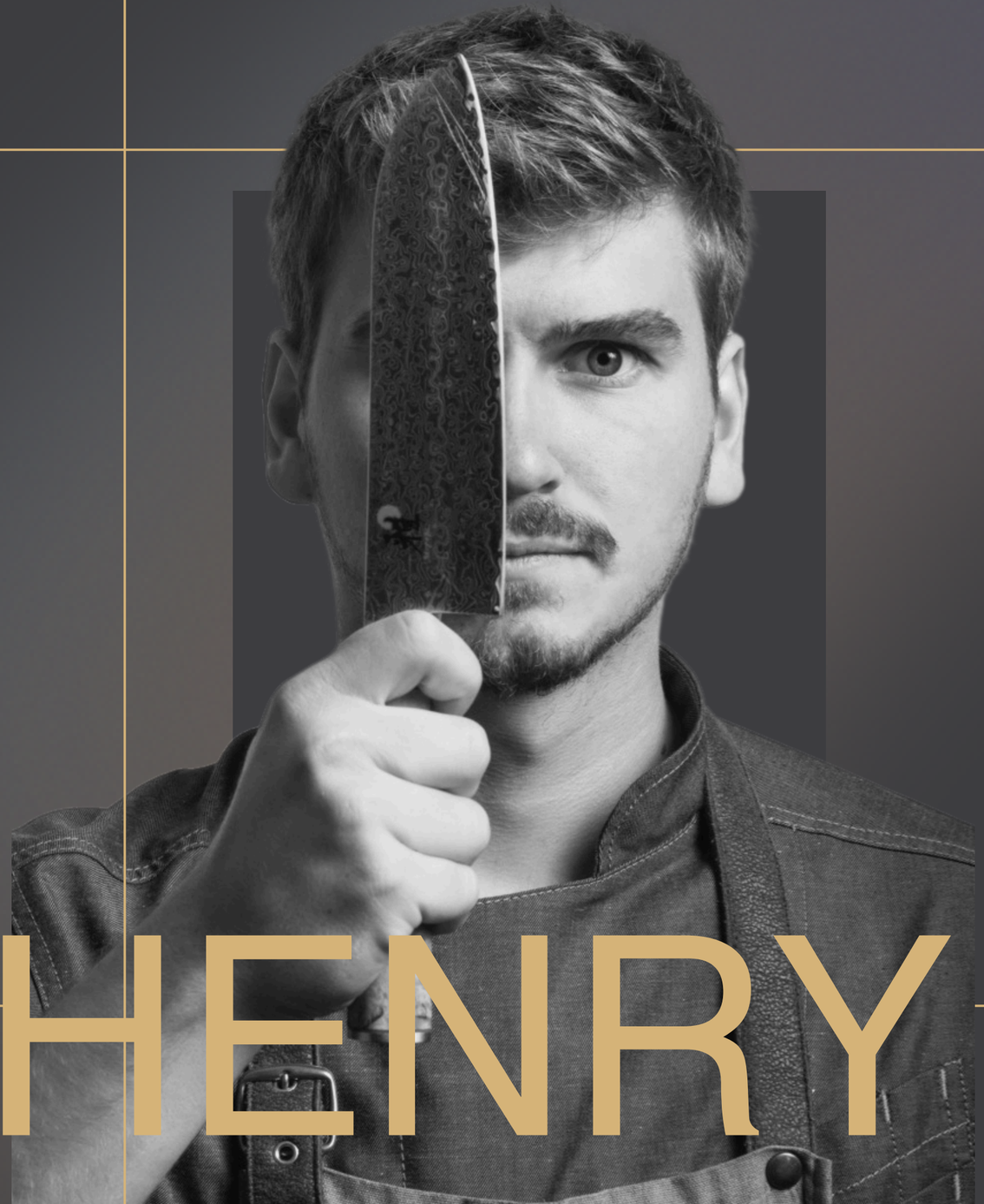
TODAS NUESTRAS REFERENCIAS SE PREPARAN AL MOMENTO

NO TRABAJAMOS CON STOCKS YA COCINADOS. TODO SE HACE EXCLUSIVAMENTE PARA CADA EVENTO.

RAÚL



HENRY





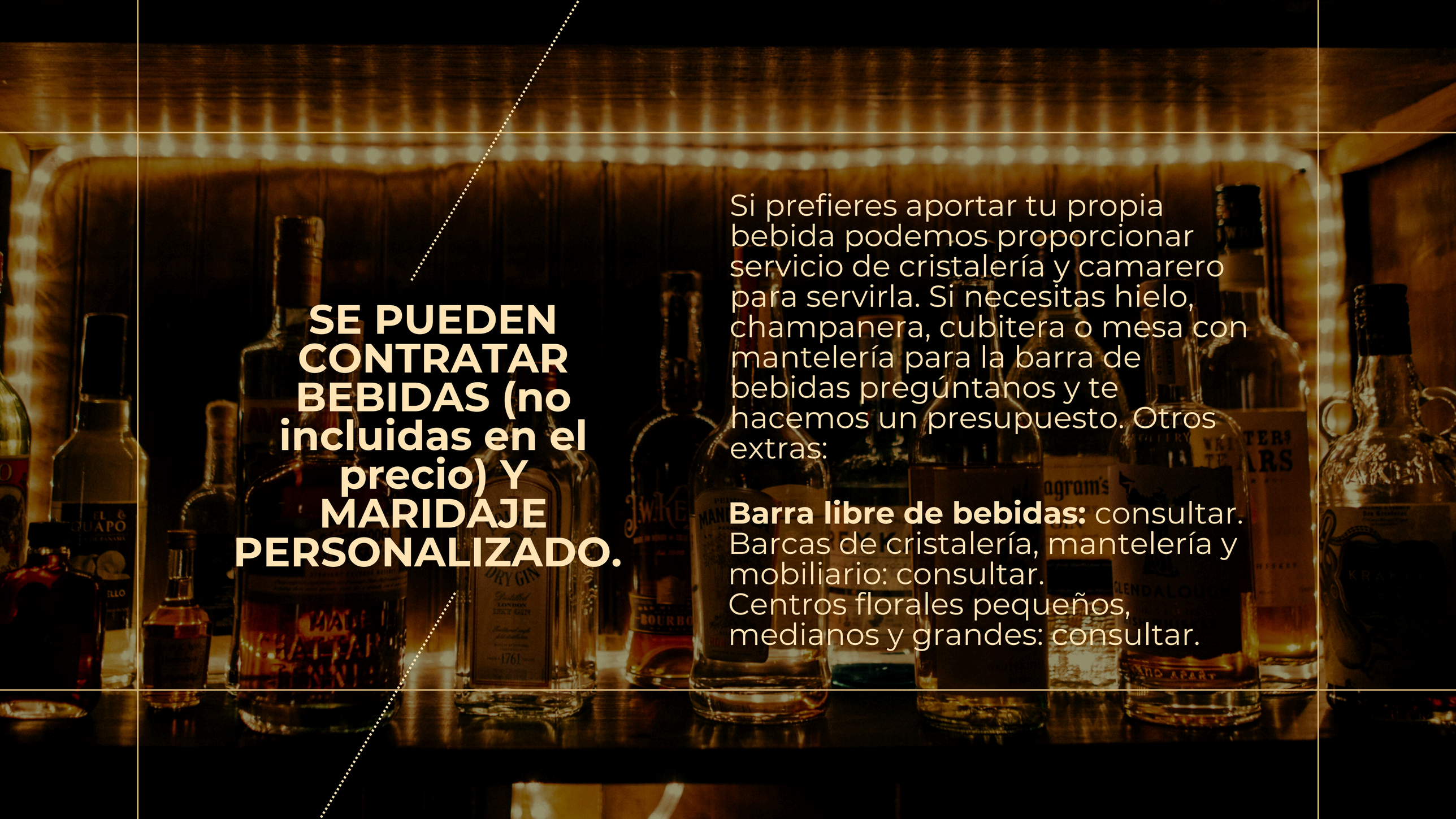
CONTAMOS CON EL MEJOR EQUIPO PARA BRILLAR EN TU EVENTO

Siempre puedes añadir servicio:

- Bebidas
- Camareros
- Mantelería
- Cristalería
- Mobiliario o centros florales

PERSONAL (por profesional):

- Cocina: 125€/1 hora de preparación 2 horas de servicio.
- Servicio: 125€/1 hora de preparación y 3 horas de servicio. Hora extra: 35€



SE PUEDEN CONTRATAR BEBIDAS (no incluidas en el precio) Y MARIDAJE PERSONALIZADO.

Si prefieres aportar tu propia bebida podemos proporcionar servicio de cristalería y camarero para servirla. Si necesitas hielo, champanera, cubitera o mesa con mantelería para la barra de bebidas pregúntanos y te hacemos un presupuesto. Otros extras:

Barra libre de bebidas: consultar.
Barcas de cristalería, mantelería y mobiliario: consultar.
Centros florales pequeños, medianos y grandes: consultar.

CONDICIONES

Nuestros precios son IVA no incluido:
21% material y personal 10% alimentación y bebidas

El número de invitados podrá modificarse hasta 5 días laborables antes del evento sin coste añadido. A partir de este momento se cobrará el importe íntegro acordado. Para efectuar la reserva es necesario abonar el 50% del total del pago y la cantidad restante 5 días laborables antes del evento (mismo momento en que se confirman los comensales definitivos)

NUESTROS CLIENTES

FENDI

MasterChef

Lenor

Kuda

PORSCHE

MUSEOCERRALBO

PEPSI

Universidad Carlos III de Madrid

amazon

Herbal Essences

CATARATA

Cartier



Vive el placer
Vívelo con

HEDONIST

EVENTS

@hedonis_events

Henry Upsall
Henry.upsall.d.@gmail.com
+34 670 84 06 96

Raúl Marín
Raulmarinchef@gmail.com
+34 616 97 34 23