El Wake Catering & Events

Paella Experience

El Wake
CATERING & EVENTS



En El Wake – La Paella Experience

Déjate llevar por la auténtica tradición española de la mano del **Chef Carlos Cases.**

Sumérgete en los sabores más representativos de nuestra cultura mientras el chef prepara un viaje gastronómico pensado para disfrutar, compartir y descubrir la esencia de la gastronomía de España.

Podréis disfrutar de una selección de tapas típicas españolas y bebidas que completan la experiencia.

La experiencia culmina con la degustación de la paella recién elaborada con ingredientes frescos y técnicas tradicionales, en un ambiente relajado, festivo y lleno de sabor que se convierte en un puente entre tradición y celebración, creando instantes que se viven con el corazón y permanecen en la memoria.

El sabor de un momento inolvidable.

Menú Paella Experience

Aperitivo la Barceloneta
Gilda del País Vasco
Chupito de Gazpacho andaluz
Jamón de bellota con pan de coca y tomate
Croquetas de jamón
Croquetas de cocido
Tabla de quesos D.O.
Ensaladilla con ventresca de bonito
Tortilla de patata
Pescadito a la andaluza

Plato Principal
Paella de marisco y Costilla
Paella valenciana
Arroz seco de Gamba Roja y Calamar de playa (+5,00 €/pax)
Arroz meloso de rape, sepia y langostinos
Fideuá de sepia y langostinos con “fumet” de crustáceos

Postre
Crema catalana
Torrija del País Vasco con nata

Bodega
Sangría, vino tinto y vino blanco , agua

Precio: 69 € + Alquiler Espacio + 10% I.V.A.









JAMÓN IBÉRICO

El servicio de jamonero en directo es un complemento perfecto para la Paella Experience, ya que une dos símbolos de la gastronomía española: **la paella y el jamón.**

Un detalle que aporta tradición, cercanía y un momento especial para compartir y disfrutar entre los invitados.

El jamón se corta en el momento a mano y va acompañado de pan de coca con tomate

Jamón ibérico de bellota: 750€ + 10% IVA
Jamón ibérico de recebo: 550€ + 10% IVA

Condiciones del Servicio

Condiciones de pago:
La celebración quedará confirmada una vez aceptado el presupuesto y abonada la paga y señal correspondiente al 50% del importe total (IVA incluido).

El 50% restante deberá abonarse como máximo 15 días antes del evento mediante transferencia bancaria o el medio acordado previamente.

Confirmación de comensales:
La confirmación del número final de comensales deberá realizarse con un mínimo de 15 días de antelación al evento.

Este número se considerará el mínimo facturable. En caso de incremento de comensales, estos se facturarán al mismo precio por persona acordado y deberán abonarse antes del inicio del servicio.

Cancelaciones y reprogramaciones:
En caso de cancelación del evento con menos de 7 días de antelación, las cantidades abonadas no serán reembolsables.
En caso de cancelación con más de 7 días de antelación, las cantidades abonadas quedarán a cuenta para una nueva fecha, sujeta a disponibilidad y posible actualización de precios.

Duración del servicio:
La duración del servicio será de un máximo de 3 horas desde el inicio del servicio a los invitados. Cualquier ampliación deberá solicitarse previamente y se facturará como servicio adicional.

Transporte y logística:
El servicio de transporte y logística incluye eventos realizados dentro de un radio de 25 km.
Para eventos fuera de este radio, se aplicará un suplemento operativo sobre el precio del menú, derivado del desplazamiento de cocina, personal técnico y ampliación de jornadas, según el siguiente baremo:

- 26 – 50 km: +5 %
- 51 – 80 km: +8 %
- 81 – 120 km: +10 %
- Más de 120 km: tarifa de producción específica

Todas las necesidades externas o servicios adicionales se cotizarán con el cliente, siempre con previo aviso.

Para garantizar un servicio óptimo, el **Chef Carlos Cases** realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio. En caso de no ser posible por causas ajenas a la empresa, esta quedará exenta de responsabilidad por incidencias derivadas de dicha imposibilidad.

Contacto:

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos:

@elwakecatering

@carloscaseschef

El Wake

CATERING & EVENTS