El Wake Catering & Events

TEAM BUILDING GASTRONÓMICO

El Wake
CATERING & EVENTS

Experiencias de Team Building en El Wake

En El Wake creemos que la cocina es el lugar donde las personas se conectan, se comunican y crean juntos. De la mano del **chef Carlos Cases**, les proponemos una actividad participativa y dinámica, en la que cocinar se convierte en una experiencia compartida y llena de diversión.

Cada sesión se desarrolla como una competencia amistosa, donde varios equipos se enfrentan en la cocina para demostrar su creatividad, coordinación y trabajo conjunto. Al final, nuestro chef Carlos Cases designará al equipo ganador, celebrando su esfuerzo y originalidad.

La experiencia combina cocina, aprendizaje y juego: mientras se preparan y degustan los platos en formato cóctel, se fomenta la conexión entre los participantes y la sana competitividad.

Además de pasar un momento inolvidable, nuestros Team Building potencian valores esenciales como:

Liderazgo y dirección de equipos
Gestión del tiempo y recursos
Habilidades de comunicación y negociación
Compañerismo, creatividad e improvisación

A través de la gastronomía creamos un entorno diferente, fuera de la rutina laboral, donde los asistentes desarrollan su potencial, fortalecen la unión del grupo y disfrutan de una experiencia única con un toque competitivo.

Fortalece tu equipo a través de la creatividad y la gastronomía...









Nuestros Viajes Gastronómicos















Cocina, Aprende, Disfruta, Comparte...

De la mano del chef Carlos Cases, descubriréis sabores, técnicas y culturas que pondrán a prueba la creatividad, la coordinación y el trabajo en equipo.

Os invitamos a vivir tres viajes culinarios diseñados para inspirar, retar y conectar:

- **Japón:** domina el arte de los makis, gyozas y nigiris en sus versiones más auténticas y creativas.
- **Ceviches y Tartares:** explora la fusión entre Perú y el Mediterráneo en un reto lleno de frescura e imaginación.
- **Arroces:** enfrentaos al desafío de lograr el arroz perfecto, seco o meloso, donde la presión y la coordinación marcan la diferencia.

¿Listos para competir, aprender y ganar?

¡Que comiencen los juegos!

Team Building Japonés

Japón: conocerás la mejor materia prima y las mejores técnicas japonesas : Makis, Gyozas, Nigiris en sus mejores versiones y más creativas.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante 1h/1 y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

- Técnica de la cocción del arroz “Sushi”
- Maki-sushi
- NIgiri
- Gunkan
- Uramaki
- Futamaki
- Técnica de cocción de las Gyozas y presentaciones

El precio del menú incluye chef privado, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco/tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio + 10% I.V.A.

























El mundo de los Ceviches y Tartares.

Explora la fusión entre la cocina peruana y mediterránea, dominando técnicas que pondrán a prueba la imaginación y el trabajo en equipo.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante una hora hora y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

- Técnica de la leche de tigre y sus variantes
- Tartar de atún, salmón y corvina, técnica y ejemplos de emplatado
- Tartar de ternera y presa ibérica de bellota, técnica y ejemplos de emplatado
- Ceviches y sus variantes
- Tataky y tiradito, técnica y ejemplos de emplatado

El precio del menú incluye chef privado, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio + 10% I.V.A.

El mundo de los Arroces

Y nuestro tercer viaje, Descubre bajo presión cómo elaborar un arroz perfecto, tanto seco como meloso, en una experiencia que exige precisión, coordinación y espíritu competitivo.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante una hora y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

- Técnica de la marca de los arroces
- Técnicas, medidas y trucos para conseguir el arroz perfecto
- Melosos
- Arroz seco

El precio del menú incluye chef privado, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.













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