El Wake Catering & Events

Propuestas Gastronómicas eventos corporativos

Presentación

¡Muchas Gracias por vuestro interés en El Wake y por confiar en nosotros para la celebración de vuestro evento!

Queremos que disfrutéis, que os relajéis y que dejéis que nuestro equipo se encargue de los detalles.

Partimos de una idea muy clara:
un evento bien ejecutado genera impacto y valor estratégico en quienes lo viven.

Por eso, ofrecemos servicios de catering personalizados para empresas, adaptados a cada formato de evento.

¿ Preparados ?
“Deja de imaginarlo y vamos a crearlo juntos.”

¿Cómo trabajamos?

En El Wake contamos con más de 25 años de experiencia en gastronomía y eventos corporativos, lo que nos permite entender rápidamente el contexto, el objetivo y el formato de cada celebración.

Por eso os acompañamos en cada paso para definir el tipo de celebración que mejor encaja con vosotros y crear una propuesta gastronómica a medida.

A continuación, os presentamos las distintas opciones que combinamos para dar forma a vuestra celebración y para que disfrutéis de la gastronomía junto a vuestros invitados, sin preocupaciones.

Barcelona, convertida en experiencia gastronómica.

Cada uno de nuestros menús es un homenaje a la Barcelona que amamos.

Menú Casa ViÇens

Cocktail

Gastronomía en movimiento.
Una experiencia cocktail dinámica, con cocina en directo y un servicio cercano.

4 Aperitivos fríos
3 Aperitivos calientes
2 Buffets
Bodega
Buffet de postres

Precio: 59 € + 10% IVA por persona

Menú Montserrat

Cocktail

Gastronomía en movimiento.
Una experiencia cocktail dinámica, con cocina en directo y un servicio cercano.

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes
2 Buffets
1 Showcookings
Bodega
Buffet de postres

Precio: 69 € + 10% IVA por persona

Menú Sagrada Familia

Cocktail

Gastronomía en movimiento.
Una experiencia cocktail dinámica, con cocina en directo y un servicio cercano.

10 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes
2 Buffets
2 Showcookings
Bodega
Buffet de postres

Precio: 79 € + 10% IVA por persona

Barcelona, convertida en experiencia gastronómica.

Cada uno de nuestros menús es un homenaje a la Barcelona que amamos.

Menú Gaudí

Cocktail en mesa

Una propuesta más completa servida en mesa, pensado para quienes buscan una celebración más pausada y especial.

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes
1 Buffets
Bodega
Surtido de repostería

Precio: 61 € + 10% IVA por persona

Menú Batlló

Cocktail en mesa + Plato principal

Una propuesta más completa servida en mesa, pensado para quienes buscan una celebración más pausada y especial.

8 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes
2 Buffets
Plato Principal
Bodega
Postre Individual

"Nuestro menú más solicitado"

Precio: 72 € + 10% IVA por persona

Menú la Pedrera

Cocktail de pie + Plato principal en mesa

Una propuesta más completa servida en mesa, pensado para quienes buscan una celebración más pausada y especial.

10 Aperitivos fríos
5 Aperitivos calientes
2 Buffets
1 Showcookings
Plato Principal
Bodega
Postre Individual

"Opción premium con showcooking incluido"

Precio: 89 € + 10% IVA por persona

Copa Bienvenida
(OPCIONAL)

OPCIÓN 1
Chips de frutas y verduras
Surtido de frutos secos
Copa de cava o vino
Precio: 9,00 € + 10% IVA

OPCIÓN 2
Chips de frutas y verduras
Selección de olivas gourmet
Surtido de tacos de queso
Copa de cava o vino
Precio: 12,00 € + 10% IVA

OPCIÓN 3
Chips de frutas y verduras
Selección de olivas gourmet
Surtido de tacos de queso
Gilda del País Vasco
Copa de cava o vino
Precio: 15,00 € + 10% IVA

Aperitivos Fríos

Brocheta de Foie-Micuit con mango y aceite de vainilla Bourbon
Jamón ibérico de bellota sobre pan de coca y tomate
Macarons de Foie micuit con frutos secos
Brochetas de tomate pera y mozarella en macetas de menta
Matrimonio de anchoa y boquerón con pimiento del piquillo
Ensaladilla rusa de Salmón marinado con piparras
Cracker de anchoa y tomate seco con olivada de Kalamata
Roastbeef de vaca con chutney de manzana
Coca de salmón marinado sobre cremoso de aguacate
Pulpo marinado con humus y aceite de pimentón de la vera
Tartaleta de atún rojo con aguacate y lima
Ceviche de corvina con aguacate, mango y leche de tigre de vieras
Chupito de gazpacho tomate y frambuesa
Chupito de melón y menta

A elegir entre aperitivos fríos y calientes, según el menú elegido.

Aperitivos Fríos

Rollito de Salmón ahumado relleno de aguacate y mahonesa thai y cebolla encurtida
Hojaldre caramelizado con Foie- micuit y compota de mango
Focaccia de Mortadella & Pistacho con stracciatella y escamas de limón
Focaccia de Caprese Sexy con mozzarella, tomate confitado, pesto, albahaca
Focaccia de Roastbeef con rúcula, pepinillos y mahonesa de mostaza
Bricohe de jamón ibérico , mozarella vaca y mantequilla trufada
Brioche de roast beef con rúcula y mahonesa de mostaza antigua
Brioche de salmón marinado con eneldo y escamas de cítricos
Brioche de Confit de Pato y mayonesa de Foie
Brioche de foie micuit con manzana
Minicroissant pimientos asados, burrata y anchoa del cantábrico

A elegir entre aperitivos fríos y calientes, según el menú elegido.

Aperitivos Calientes

Milhojas de patatas bravas en dos salsas
Croquetas artesanas (a escoger dos):
Pollo de corral
Jamón ibérico
Gamba
Setas y trufa
Langostinos crujiente con romesco de frutos secos
Bomba de carne y patata al estilo la Barceloneta
Gyoza de cerdo y verduras con salsa ponzu y hoja de cogollo
Queso Brie frito con mermelada artesana de arándanos
Patata de Olot rellena de Butifarra del perol
Torrezno de Soria el mejor del planeta
Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra
Brick crujiente de rabo de toro con mahonesa Kimchi
Bao con pulled pork, cebolla encurtida y mahonesa kimchi
Bocata de Calamares a la andaluza con mahonesa de lima
Mini Canelón de pularda con salsa de ceps y trufa
Falsa risotto de pato confitado, espárragos y calabaza confitada

A elegir entre aperitivos fríos y calientes, según el menú elegido.

Buffets

LA QUESERÍA
Queso de cabra, manchego, Gorgonzola, Parmesano e Idiazabal
Acompañados con: Mermeladas de frambuesa, higos y melocotón, confitura de membrillo y panes variados

LA CHARCUTERÍA
La mejor selección de embutidos de Cal Tomàs
Diferentes tipos de pan, A.O.V.E. y Tomate de colgar

LA VERMUTERÍA
Nuestro homenaje al vermut de la Barceloneta
Variados de Gildas, selección de olivas premium
Ensaladilla rusa de langostinos.
Combo de patatas chips, boquerón y tomate seco

LA BOCADILLERÍA MÁS GAMBERRA
(A elegir uno)

Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada
Minibrioche de butifarra duroc, cebolla crujiente y mahonesa kimchi
MIni burguer de pollo rebozado y mahonesa thai

GREEN BAR
Burratas de búfala D.O.. se creativo y disfruta tu ensalada
Toppings: Tomate semiseco (o confitado), Aceituna kalamata, Cebolla roja encurtida, Pistacho tierno, Almendra laminada tostada
Croutons de focaccia al ajo y orégano, Chips de verduras
Mix de semillas (sésamo + calabaza + girasol)

Show Cookings

ARROCERÍA
(A elegir uno)

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

Risotto de pato, ceps y trufa

CARNES A LA BRASA
(A elegir dos)

Butifarra Duroc
Entraña de Angus
Secreto Duroc
Salsa de mantequilla de romero

LA PARAITA DEL MAR
(con mucho arte mi alma) (A elegir dos)

Cazón en adobo
Gambitas fritas
Puntillitas fritas
Boquerón frito
Calamares a la andaluza

LA BELLA NAPOLI
Ravioli de berenjena & Ravioli de queso
Salsas: Pesto de albahaca y piñones, tomates semiasados y parmesano , Aliño de aguacate y pimientos

ORIENTAL
Nigiris de langostinos y Salmón
Makis de Salmón y Atún rojo

CACHOPO!
Croquetas de cabrales
Cachopo

Buffets Adicionales

JAMÓN IBÉRICO
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

OSTRAS
“Fine de Claire” de la costa atlántica francesa.
El maestro ostrero va abriendo las ostras delante de la gente y durante el aperitivo
(Mínimo de 150 ostras)
Precio a confirmar según propuesta

CARNES A LA BRASA
Chuleta de vaca frisona piezas de 1,2kg
12€/pax

BUFFET DE CRUDOS
Ceviches Peruanos (+ 6,00 €/pax)
Tártar de Atún rojo Balfegó (+ 7,00 €/pax)
Steak Tartar(+ 6,00 €/pax)
Tartar Salmón Semimarinado(+ 5,00 €/pax)
Acompañado con diferentes panes crujientes

LA PESCADERÍA – PLANCHA -
Navajas de las Rías Gallegas (+6 €/pax)
Zamburiñas (+5 €/pax)
Gamba roja (+9 €/pax)
Berberechos de las Rías Gallegas (+7 €/pax)
Cañaillas cocidas con salsa alioli y Romesco
(+5 €/pax)

ESCALOPA DE FOIE MULARD
HECHA A LA PLANCHA AL MOMENTO
Manzana caramelizada
y demiglace de Pato
(+ 7,00 €/pax)

UTSET

Plato Principal
(A elegir uno)

Raviolis de rabo de toro con salsa de ceps asados y escalopa de foie

Risotto de pato con calabaza violín confitada, verduritas, setas y parmesano Padano

Canelón de pularda con salsa cremosa de setas y crumbe de avellanas

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco

Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas (+ 6 uros pax)

Secreto ibérico de bellota con alcachofas confitadas, cremoso de calabaza y papada

Opción válida sólo para MENÚ GAUDÍ, BATLLÓ Y PEDRERA.

Plato Principal
(A elegir uno)

Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio (+5 euros pax)

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros y calabaza

Roast beef con trufa negra en cama de uré de patata

Carrillera de vaca baja temperatura con demiglace al Oporto, cremoso de patata y setas salteadas

Solomillo de vaca con salsa de oporto y milhojas de patata (+6 euros pax)

Arroz meloso de gamba de Vilanova, vieras y Bogavante (+9 euros pax)

Opción válida sólo para MENÚ GAUDÍ, BATLLÓ Y PEDRERA.

Buffet de Postres

(A elegir 7)

Chupito de arroz con leche y té verde
Sopa de frutos rojos con espuma de queso fresco
Mini taten de manzana con crema inglesa
Torrija de brioche con nata montada
Tarta cremosa de 3 Quesos
Tiramisú artesano
Brownie de chocolate y nueces
Mini cremas catalanas caramelizadas
Tarta Sacher con frambuesa
Macedonia de temporada
Brocheta nube Chocolate
Piruletas de Chocolate
Pan con chocolate y pipeta de D.O.
Tartaletas de fruta y crema de vainilla
Mato con miel, nueces y carquiñolis
Trufas de chocolate

Opción válida sólo para MENÚ GAUDÍ, CASA VIÇENS, MONTSERRAT, SAGRADA FAMILIA.

Postre

(A elegir uno)

Taten de manzana con crema inglesa y helado de avellana

Torrija de brioche con sopa fría de albahaca, pistachos y helado de nata

Tarta cremosa de 3 Quesos con fruta de la Pasión y Pistacho

Tiramisú artesano

Brownie de chocolate y nueces en textura

Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá

Tarta Sacher con frambuesa

Cremas de chocolate negro y chocolate con leche sobre base fina de brownie y crujientes hojas de chocolate negro

Opción válida sólo para MENÚ BATLLÓ Y PEDRERA.

Nuestra Bodega

Aguas minerales
Cervezas y refrescos
Vino blanco
Vino tinto

La bodega: 1 botella de vino blanco / tinto cada 3 personas + 1 cerveza o refresco por persona + aguas

Nota: La bodega está calculada para un consumo estándar de evento durante el servicio contratado.

Gastronomía pensada para todos.

En El Wake cuidamos que cada invitado disfrute plenamente de la experiencia gastronómica.

Por eso adaptamos nuestras propuestas a las distintas necesidades alimentarias, con opciones vegetarianas y veganas, menús para intolerancias y alternativas infantiles.

Siempre con el mismo nivel de calidad y atención al detalle.

Espacios

Trabajamos con un amplio abanico de espacios colaboradores para eventos corporativos en Barcelona, adaptándonos a las necesidades, el formato y el objetivo de cada empresa.

Además, contamos con nuestro propio espacio polivalente, un espacio privado y versátil donde la gastronomía se convierte en espectáculo:
uno de los pocos espacios en Barcelona que permite cocinar con brasas y barbacoas en directo, integrando el showcooking como parte esencial del evento.

Os ayudamos a encontrar el lugar que mejor encaje con vosotros y con la experiencia que queréis vivir.

Tenemos la opción perfecta.

¿Charlamos?

Nuestro espacio polivalente para todo tipo de eventos

Descubre Sala Baccum, un espacio privado en el corazón de Les Corts, Barcelona, donde la gastronomía se convierte en una oportunidad para conectar, emocionar y sorprender a tus invitados.

Aquí, cada evento se diseña a medida.
Desde reuniones de empresa y team buildings hasta celebraciones privadas y eventos especiales, todo gira alrededor de una experiencia gastronómica en vivo, con cocina en directo diseñada para que tus invitados se sienten cómodos desde el primer minuto y tú puedes relajarte sabiendo que todo está cuidado al detalle.

De la mano del **chef Carlos Cases**, disfrutarás de una propuesta gastronómica a medida en un ambiente íntimo, acogedor y totalmente privado.

¡Un espacio a la medida de tus necesidades!

¿Por qué sala Baccum funciona tan bien para tu evento?

El tamaño perfecto para crear conexión real: Sala Baccum está diseñada para grupos de tamaño medio, donde la interacción es clave.
Con capacidad para hasta 42 personas sentadas o 50 en formato cóctel, el espacio permite que todos se vean, hablen y participen sin sentirse perdidos en una sala demasiado grande.

Privacidad total para disfrutar sin distracciones: A diferencia de hoteles o salas compartidas, Sala Baccum es un espacio totalmente privado. Aquí no hay ruidos externos, interrupciones ni otros eventos ocurriendo al mismo tiempo. Tu equipo o tus invitados están relajados, presentes y enfocados únicamente en disfrutar del momento.

La cocina como parte del evento (no escondida): La cocina profesional integrada es uno de los grandes diferenciales del espacio.
Aquí, cocinar no ocurre detrás de una puerta: ocurre delante de los invitados.

De la mano del chef Carlos Cases, la gastronomía se convierte en una experiencia compartida:
Se cocina en directo, se explican los platos
Se genera interacción
Se despiertan emociones

Todo el equipamiento para que no te preocupes por nada: Sala Baccum cuenta con equipamiento profesional completo, sistema audiovisual, WiFi de alta velocidad, iluminación regulable, material técnico y de cocina. Todo está pensado para que tú solo te ocupes de disfrutar.

El precio de la propuesta

INCLUYE:

Propuesta gastronómica detallada.

Planificación y acompañamiento personalizado del servicio de catering antes y durante el evento.

Servicio de transporte y logística habitual dentro de un radio de 25km**.**
Para eventos realizados fuera de este radio, consultar condiciones del servicio.

Material de cocina necesario para realizar el servicio.

Nuestro objetivo es que el día del evento podáis disfrutar con total tranquilidad, sabiendo que el servicio gastronómico está perfectamente coordinado.

NO INCLUYE:

Alquiler del espacio, ni limpieza de los espacios contratados.

Decoración floral, transporte y canon de cocina.

Material y mobiliario necesario para el servicio, así como su montaje y desmontaje.

Alquiler o canon del espacio.

Servicio de café: 3,00€ + 10% IVA por persona

Servicio de camarero/cocinero:
150€ + 10% IVA
*Recomendamos un camarero cada 15 personas para un buen servicio.
*Servicio de cocinero indispensable para menús en la mesa con más de 40 personas.

IVA 10 %.

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