quatrepams

EMPRESAS2019

QUATREPAMS EMPRESAS

“La gastronomía es la piedra angular de nuestro negocio”

Partiendo de esta máxima, con producto de primera calidad, de proximidad y en gran parte ecológico, hemos diseñado una completa y flexible oferta para cubrir las necesidades de nuestros clientes. Bien sea en el día a día o en eventos especiales.

La oferta gastronómica que proponemos, combina innovación y tracidión, creando un sello de identidad propio en todos nuestros platos.

Quatrepams es gastronomía itinerante. Ya sea en las instalaciones de nuestros clientes o en cualquiera de nuestros espacios. Llevamos nuestra cocina allá donde estés. Proponiendo, como punto de partida, tres formatos que se pueden combinar entre sí y ampliar hasta el infinito. El límite lo pones tú.

SERVICIO EJECUTIVO DIARIO

“El día a día nunca fue tan sabroso”

Proponemos tres deliciosas soluciones para cubrir todas las necesidades gastronómicas, del día a día en la oficina.

COFFEE
Para empezar bien el día.
Menús diarios para el desayuno en formato buffet.

BUFFET DEGUSTACIÓN
Una alternativa saludable para comer en el trabajo.
Menús diarios en formato buffet.

MENÚ EJECUTIVO
Sin esperas. Menús diarios en formato individual.

Todos nuestros menús cambian diariamente con la finalidad de ofrecer una experiencia gastronómica rica y variada en el día a día.

EJEMPLO DE MENÚ

COFFEE

Zumo de naranja natural

Smoothie de piña, remolacha y genjibre

"Trikini 4 quesos"

Coca de jamón Duroc

Kéfir y frutos secos

Pastas dulces

Fruta "eco" al plato

Café e infusiones

FORMATO: Buffet

El precio incluye: Material de un sólo uso. Bebidas. Tranporte (consultar kilometraje)

EJEMPLO DE MENÚ

BUFFET DEGUSTACIÓN

Tomate de Palou. anchoa marinada y aceite de cilantro

Cous cous, bacon y verduritas encurtidas

Huevo a baja temperatura, cremoso de patata y crispis ibéricos

Croquetitas de bacalo

Empanada de bonito y verduritas "eco"

Sándwich "Vegetalia"

Pulguitas de embutidos artesanos (bull blanco, butifarra, fuet y jamón)

Brownie de chocolate negro y nueces de macadamia

Fruta "eco" al plato

FORMATO: Buffet

El precio incluye: Material de un sólo uso. Bebidas. Tranporte (consultar kilometraje)

EJEMPLO DE MENÚ

MENÚ EJECUTIVO

Ensalada de salmón "Ocata fums" y queso de cabra "La calma"

Wok de pollo "eco" y verduritas de Palou

Fruta "eco" al plato

Tatin de pera

FORMATO: Individual

El precio incluye: Material de un sólo uso. Bebidas. Tranporte (consultar kilometraje)

EVENTOS

“Posibilidades infinitas”

¿En tu casa o en la nuestra? Somos gastronomía itinerante, flexibles y nos adaptamos al momento y al lugar del evento. Podemos celebrarlo en las instalaciones del cliente, o en cualquiera de los magníficos espacios que gestionamos. Desde eventos en “petit comité”, a grandes banquetes. Las posibilidades son infinitas, dentro de los tres formatos que proponemos.

COCKTAIL
Un ir y venir de sabores, para dejar a todos con la boca abierta.

COCKTAIL + ESTACIONES
Un aire fresco en los eventos, con “show cooking” en estaciones gastronómicas.

BANQUETE
Un restaurante de lujo, donde tu imaginación te lleve.

Está disponible nuestro catálogo “Gastronómica”, donde elegir y cambiar infinidad de opciones en cualquiera de nuestras propuestas. Las posibilidades son infinitas.

EJEMPLO FORMATO

COCKTAIL

Chips vegetales

Smoothie de tomate y remolacha

Cono de aguacate y cristales de coco

Oliva arbequina en esfera

Airbaguette bellota

Pita de pollo “eco” ahumado y encurtidos

Coca de “llardons” y anchoa ahumada

Croquetitas de la “yaya”

Lingote de bacalao en agua de “esqueixada”

Empanada de bonito y verduritas “eco”

Brioche de amapolas y salmón ahumado “Ocata fums”

Specialburger de ternera “eco”, cheddar y encurtidos

Trufas de chocolate blanco, lima y coco

Pan y chocolate

Melón mojito

DURACIÓN: 1.30h aprox.

FORMATO: Cocktail

El precio incluye: Material de un sólo uso. Personal y servicio gastronomico durante 1.30h.

EJEMPLO FORMATO

COCKTAIL + ESTACIONES

ESTACIÓN DEL PAYES

Quesos y embutidos artesanos catalanes

panes crakers y confituras

Jamón “Duroc” al corte y coca con tomate

ESTACIÓN CREATIVA

Olivas en esfera

Escalivada en texturas

Coca de llardons y boquerón ahumado al momento

Crema de calabaza y espuma de parmesano

ESTACIÓN DULCE

Disfruta más de seis referencias de nuestros mejores postres

COCKTAIL

Ravioli de setas y bechamel trufada

Huevo “benedictine” en su cáscara

Buñuelos de bacalao

Gamba en tempura con salsa romesco

Croquetitas de cran d’olla

FORMATO: Showcooking + cocktail

El precio incluye: Material de un sólo uso. Bebidas

Personal y servicio gastronomico durante 2h.

EJEMPLO FORMATO

BANQUETE

Gazpacho de aguacate y gambitas d’Arenys

Carpaccio de bacalao y encurtidos

“Filet mignon eco” con cebolla caramelizada frutos secos y panceta ibérica

“El pecado”

nuestra cheese cake

DURACIÓN: 2h aprox.

FORMATO: Banquete

El precio incluye: Material de un sólo uso. Bebidas

Personal y servicio gastronomico durante 2h.

INCENTIVOS

“Inspiración gastronómica”

Un sinfín de actividades lúdicas, con la gastronomía como piedra angular, con la finalidad de inspirar y motivar a los participantes.

Proponemos tres packs, escogidos de nuestro listado general de actividades.

TEAM COOKING
Ginkana gastronómica.

TRENCADÍS
Nos sumergimos en el modernismo de Barcelona.

TALLER ECO-GASTRONÓMICO
Aprendemos a elaborar aperitivos.

- Disponemos de un listado general de actividades, con infinidad de divertidas propuestas para incentivos.

- Si estás interesado en alguna actividad que no aparezca en nuestra propuesta, háznoslo saber. Seguro que podemos gestionarla.

EJEMPLO DE PACK

TEAM COOKING

“Cocinas del mundo”

Proponemos una ginkana gastronómica donde los participantes tendrán que crear un plato con los mismos ingredientes en forma de competición por equipos.

Los ingredientes necesarios estarán repartidos por la granja, huerto y viñedos de esta maravillosa finca. Se elaborarán ellos mismos el plato escogido con ayuda de nuestros chefs.

Se creará un maridaje para los platos elaborados y se decidirá cual es el ganador.

DURACIÓN: 4h

LOCALIZACIÓN: Mansoriera de Sant Mateo

CAPACIDAD MÁXIMA: 20 -200 personas

FORMATO: Libre

El precio incluye: Espacio y servicio durante 4h.
Taller gastronómico, degustación de platos y bodega seleccionada.
Personal y servicio durante gastronomico 4h.

EJEMPLO DE PACK

TRENCADIS

“Un viaje al pasado”

Aprende a hacer los emblemáticos mosaicos de Antonio Gaudi con la misma técnica.

Sumergete en su mundo en el corazón del Modernismo de Barcelona.

Una actividad destinada para que los participantes puedan interactuar después de trabajar.

DURACIÓN: 4h

LOCALIZACIÓN: The Phenthouse (Barcelona)

CAPACIDAD MÁXIMA: 10-80 personas

FORMATO: Cocktail

El precio incluye: Material y taller. Espacio y servicio durante 4h.
Servicio de cocktail, snaks y bodega seleccionada.
Personal y servicio gastronomico durante 1h.

EJEMPLO DE PACK

QUATREPAMS

“ Donde, cuando y como tú quieras”

Realizaremos un taller ECO-gastronómico donde aprederás a elaborar tres aperitivos que podrás hacer en casa para los tuyos. Después podrás disfrutar de una cata de los mejores vinos de la zona y degustarás los aperitivos eleborados por todos los participantes.

DURACIÓN: 2h

LOCALIZACIÓN: Quatrepams

CAPACIDAD MÁXIMA: 4-40 personas

FORMATO: Cocktail

El precio incluye: Espacio y servicio durante 2h.
Taller gastronómico y cata realizada por profesionales.

EXTRAS QUATREPAMS

"Todo lo que necesites"

MINUTA Y CARTELERÍA

ALQUILER DE MATERIAL

FLORISTA Y DECORACIÓN

MARIDAJE PERSONALIZADO

MATERIAL AUDIOVISUAL

MÚSICA EN VIVO

DJ, MÚSICA DE AMBIENTE

CARPAS

ACTUACIONES

PHOTOCALL, REPORTAJE FOTOGRÁFICO

DETALLES PERSONALIZADOS

ESPACIOS QUATREPAMS

TENEMOS MÁS DE 65 ESPACIOS SINGULARES EN BARCELONA Y PROVINCIA. CONSULTA NUESTRO CATÁLOGO.

(Precios a consultar)

“Algunas de las cosas más especiales de nuestra vida,
suceden a cuatro palmos del suelo”

quatrepams

gastronomia itinerant

(+34) 687 865 084
www.quatrepams.com