

Propuesta Comercial - Catering Gastronómico para Eventos

 **Dirigido a:** Social Alps - Servicios

Fecha: Sábado, 10 de mayo de 2025

Hora: 13:00 hrs

Asistentes: 35-45 adultos + 20-30 niños (box para niños)

Formato: Banquete con estaciones gastronómicas y servicio en mesa

1. Introducción

En respuesta a la solicitud de **catering de alta calidad para eventos exclusivos**, presentamos esta propuesta adaptada a **Social Alps**, asegurando una colaboración rentable para ambas partes. Nuestra oferta combina **experiencia gastronómica de alto nivel, una ejecución impecable y un servicio eficiente**, optimizando costos y beneficios tanto para el cliente final como para los intermediarios.

 **Objetivo:** Ofrecer un servicio gastronómico estructurado con opciones flexibles que se ajusten a los eventos de Social Alps, garantizando **calidad, rentabilidad y una experiencia memorable**.

2. Estructuración del Banquete para la Comunión

Este banquete está diseñado bajo un enfoque **modular y progresivo**, asegurando que la experiencia gastronómica sea **fluida, equilibrada y bien ejecutada**. La estructuración del evento se divide en las siguientes **fases clave**:

Recepción y Bienvenida: Primer Contacto con la Experiencia

 **Objetivo:** Crear una primera impresión cálida y elegante.

- Se recibe a los invitados en un ambiente cómodo y preparado.
- Se ofrecen **aperitivos calientes**, que funcionan como una introducción a la propuesta gastronómica.
- Esta fase permite la socialización de los invitados en un formato **de pie e informal**, mientras prueban bocados bien seleccionados.

 **Elementos clave:**

 Servicio ágil de aperitivos en estaciones o bandejas.

- ✓ Interacción con los cocineros en estaciones si se requiere.
- ✓ Espacios organizados para comodidad de los invitados.

2 Estaciones Gastronómicas: Protagonismo del Banquete

📌 **Objetivo:** Ofrecer un **banquete dinámico y diverso**, donde cada invitado pueda degustar opciones variadas a su ritmo.

♦ Estación de Carnes a la Parrilla:

- Preparaciones en vivo para resaltar frescura y calidad.
- Combinación de cortes y marinados con influencias **mediterráneas, criollas y orientales**.
- Opción de guarniciones ligeras y salsas para personalizar cada plato.

♦ Estación de Ensaladas y Acompañamientos:

- Diseñada para ofrecer equilibrio entre texturas y sabores.
- Ingredientes frescos y combinaciones innovadoras.
- Ensaladas que complementan las carnes y aportan frescura.

📌 Elementos clave:

- ✓ Interacción más personalizada con el servicio.
- ✓ Opciones para todos los paladares.
- ✓ Presentación visualmente atractiva.

3 Transición a Servicio en Mesa: El Cierre Gastronómico

📌 **Objetivo:** Finalizar la experiencia con **platos bien estructurados y memorables**.

- ♦ **Plato de Pescado:** Una opción ligera con un balance de frescura y acidez.
- ♦ **Plato de Carne:** Un cierre más contundente con una combinación de texturas y contrastes.

📌 Elementos clave:

- ✓ Servicio más refinado y coordinado en mesa.
- ✓ Momento ideal para discursos o intervenciones.
- ✓ Presentación elegante en vajilla seleccionada.

4 Box Infantil: Un Menú Adaptado para los Niños

📌 **Objetivo:** Ofrecer un menú atractivo y adecuado para los más pequeños.

- Preparaciones sencillas y adaptadas a sus gustos.
- Porciones adecuadas y visualmente atractivas.
- Elementos interactivos como crudités para fomentar la alimentación saludable.

📌 Elementos clave:

- ✓ Presentación lúdica y atractiva.

- ✓ Ingredientes frescos y de calidad.
- ✓ Opción de personalización según preferencias.

5 Recogida y Cierre del Evento

📌 **Objetivo:** Garantizar un **desmontaje eficiente y ordenado**. (NO LIMPIEZA TOTAL DEL EVENTO, SOLO APARTADO DE GASTRONOMÍA)

- Coordinación de recogida de estaciones y servicio en mesa.
- Limpieza y reorganización del espacio utilizado.
- Evaluación final con el organizador del evento.

📌 Elementos clave:

- ✓ Servicio de recogida eficiente y discreto.
- ✓ Supervisión del maître o responsable del evento.
- ✓ Feedback inmediato para futuras mejoras.

◆ **Concepto General: Banquete Interactivo y Elegante**

El evento **combina formatos dinámicos** (aperitivos y estaciones) con una experiencia **más estructurada en mesa**, logrando un equilibrio entre **fluidez y exclusividad**.

📌 Puntos diferenciadores:

- ✓ Variedad gastronómica equilibrada en tiempos y sabores.
- ✓ Servicio flexible y adaptable al tipo de evento.
- ✓ Presentación cuidada en cada fase del banquete.

Este enfoque garantiza que la **experiencia sea memorable y organizada**, permitiendo que los invitados disfruten sin interrupciones y con una oferta gastronómica bien estructurada.

3. Propuesta de Servicio y Tarifas

Opción 1: Servicio Completo para este evento de comunión (120 CHF/Pax)

📌 Incluye: LA EXPERIENCIA INCLINADA A EVENTOS ALT STANDING

- **Menú gastronómico completo**, con aperitivos, estaciones de parrilla, ensaladas, servicio en mesa de pescado y carne.
- **Coste de ingredientes** cuidadosamente seleccionados.
- **Producción previa y gestión de compras**, incluyendo packaging, utensilios y elementos para estaciones.
- **Montaje de estaciones de comida y logística de aperitivos**.
- **Transporte y logística**, incluyendo vehículo y combustible.
- **Mise en Place del mismo día**, con equipo de cocina preparado para el evento.

- **Personal de cocina especializado**, tanto en la fase de producción previa como en la ejecución del evento.
- **Servicio de cocineros** para el montaje, preparación y emplatado en el momento.
- **Recogida post evento**, asegurando una experiencia sin preocupaciones para el cliente.

Opción 2: Servicio Completo con Camareros y Puesta en Escena (140 CHF/Pax)

 **Incluye todo lo anterior, más:**

- **Equipo de camareros** para servicio de mesa, atención de estaciones y cuidado de los invitados.
 - **Vajilla y cubertería**, incluyendo los **platos para el pescado y la carne**.
 - **Puesta en escena de estaciones**, con presentación, estética y ambientación de la comida generando un alto valor conceptual.
 - **Servicio con protocolo de maître y/o responsable del servicio de catering**, para garantizar **los tiempos y la calidad del servicio**, así como la correcta ejecución del destino del trabajo del chef fuera de la cocina que es donde comen los invitados.
 - **Personal mejor cualificado y filtrado en capacidad de concentración**, asegurando un servicio eficiente y profesional.
-

4. Brainstorming y Conceptualización del Evento

Para asegurar que el evento refleje la identidad y expectativas de los anfitriones, ofrecemos un espacio de **brainstorming previo** donde:

- Definimos el concepto gastronómico que mejor se adapte a la ocasión **como es el resultado de este dossier**.
- Evaluamos la viabilidad de coincidencia entre la idea principal y nuestro know-how.
- Exploramos ideas para integrar elementos personalizados en la experiencia culinaria.
- Identificamos detalles clave para el diseño de estaciones y presentación de platos.
- Optimizamos la interacción entre los invitados y la oferta gastronómica.
- Evaluamos requerimientos especiales y necesidades del cliente para adaptar cada servicio.

Este proceso nos permite aterrizar las ideas y convertirlas en una propuesta gastronómica alineada con la visión del evento.

5. 🛠️ Operativa y Funciones del Servicio

1. Dirección y Coordinación

- **Responsable de Catering:** Supervisa la planificación, ejecución y coordinación de todos los equipos.
- **Maître o Coordinador del Servicio:** En la opción premium, se encarga del correcto funcionamiento del servicio en mesa y de estaciones.
- **Responsable de Cocina:** Gestiona la ejecución de los platos, asegurando estándares de calidad y tiempos de servicio.

2. Producción y Cocina

- **Equipo de Cocina Central:** Se encarga de la preparación previa de elementos clave del menú.
- **Cocineros de Producción:** Elaboran las bases de las recetas con antelación.
- **Equipo de Cocina en Evento:** Ejecuta las preparaciones finales en vivo y gestiona las estaciones de comida.

3. Servicio y Atención al Cliente

- **Camareros y Personal de Sala (en la opción premium):** Encargados de la atención personalizada en mesa.
- **Personal de Estaciones:** Atenderán la parrilla, aperitivos y otros puntos gastronómicos en directo.
- **Servicio de Bebidas (si aplica):** Personal especializado en la gestión de cócteles y servicio de vinos.

6. 🍴 OPCIONES DEL MENÚ GASTRONÓMICO 🍷

Estaciones de Pie (13:00 - 14:30 hrs)

Durante esta fase, los invitados podrán recorrer libremente las estaciones gastronómicas, interactuando con el chef, cocineros y servicio atención al cliente de la mano de un responsable del protocolo y disfrutando de un ambiente relajado y social.

. Bloque 1 Opciones de Aperitivos Calientes

Opción 1 (7 aperitivos)

- **Croqueta de seco de ternera** – Bechamel con guiso de ternera en su jugo, envuelta en panko y frita hasta lograr una textura crujiente.

- **Croqueta de tres quinuas a la menta** – Mezcla de quinua blanca, roja y negra con menta fresca, rebozada y dorada.
- **Gyozas de cerdo con emulsión de jengibre y soja** – Empanadillas japonesas rellenas de cerdo con toque cítrico de jengibre, selladas y acompañadas de salsa de soja y mirin.
- **Tortilla española con cebolla caramelizada** – Clásica tortilla de patatas, cocida a fuego lento con cebolla caramelizada y un punto de pimentón.
- **Tamal de la Bisabuela Julia 1918** – Masa de maíz envuelta en hoja de plátano, rellena de cerdo especiado con ají panca y hierbas andinas.
- **Causa limeña tradicional** – Puré de papa amarilla con ají amarillo, relleno de pollo, aguacate y mayonesa casera.
- **Tempura de verduras** – Verduras frescas en tempura ligera, acompañadas de salsa ponzu cítrica.

Opción 2 (7 aperitivos)

- **Croqueta de tres quinuas a la menta** – Crujientes croquetas con mezcla de quinua, menta fresca y especias peruanas.
- **Croqueta de seco de ternera** – Bechamel suave con carne de ternera cocida a fuego lento en ají panca y especias.
- **Wantán de cochinillo** – Crujiente relleno de cochinillo asado con especias orientales, servido con salsa de tamarindo.
- **Tosta de foie con confitura de higos** – Foie mi-cuit sobre pan crujiente con confitura artesanal de higos.
- **Tamal de la Bisabuela Julia 1918** – Tamal de maíz con carne especiada, envuelto en hoja de plátano y cocido al vapor.
- **Bombón de papa a la huancaína** – Pequeñas esferas de patata con centro cremoso de salsa huancaína y queso fresco.
- **Tostada a la ratatouille** – Pan crujiente con compota de vegetales mediterráneos y albahaca fresca.

Bloque 2: Opciones de Carnes a la Parrilla

Opción 1

- **Picaña con chimichurri de hierbas frescas** – Corte jugoso cocinado a la brasa, acompañado de chimichurri con perejil y ajo.
- **Brocheta de pollo marinado en especias mediterráneas** – Pollo tierno marinado con romero, limón y ajo.
- **Salchichas con pico de gallo y piña quemada** – Salchichas a la parrilla con acompañamiento agridulce de piña caramelizada.
- **Panceta anticuchera** – Panceta de cerdo marinada en ají panca, ajo y comino, terminada a la brasa.

Opción 2

- **Entrecot con chimichurri de hierbas frescas** – Jugoso entrecot a la parrilla acompañado de chimichurri casero.

- **Panceta anticuchera con crema de picante suave de ajíes** – Panceta glaseada con ajíes suaves y toque ahumado.
- **Brocheta de pollo al teriyaki** – Pollo asado al carbón con glaseado de salsa teriyaki y sésamo.
- **Chorizo con emulsión de miel y mostaza** – Chorizo criollo a la parrilla con una reducción dulce y especiada.

Bloque 3: Opciones de Ensaladas (Acompañamiento de Carnes)

Opción 1

- **Ensalada de quinua, mango y aguacate** – Quinua tricolor con mango fresco, aguacate y aliño cítrico de maracuyá.
- **Ensalada de tomate y mozzarella al pesto** – Tomates cherry, mozzarella fresca y pesto de albahaca casero.
- **Ensalada de rúcula, parmesano y balsámico** – Rúcula con lascas de parmesano, reducción de balsámico y piñones tostados.
- **Coleslaw clásico** – Col rallada con zanahoria y aderezo de mayonesa y mostaza.

Opción 2

- **Pasta rizada al parmesano con mojo de albahaca y aceitunas kalamata** – Pasta en emulsión de parmesano con aceitunas y albahaca.
- **Ensalada de lechugas mixtas y salsa tzatziki** – Mezcla de lechugas con aderezo cremoso de yogur y pepino.
- **Coleslaw clásico** – Versión tradicional con toque dulce y crujiente.
- **Ensalada de hinojo y naranja** – Hinojo laminado con gajos de naranja, aceitunas negras y vinagreta cítrica.

Paralelamente 4 ✨ Box Menú Infantil (35 CHF/Pax) 🍴🍽️

- **Croquetas (2 unidades, a elegir entre seco de ternera o quinua a la menta)** – Crujientes croquetas con relleno cremoso, acompañadas de una suave emulsión de ají amarillo.
- **Wantanes de cerdo (2 unidades)** – Fritos y dorados, rellenos de cerdo especiado con un toque de jengibre, servidos con salsa agridulce.
- **Hummus con crudités de vegetales frescos** – Crema de garbanzos con tahini, acompañada de bastones de zanahoria, pepino y apio.
- **Fingers de pollo dorados y crujientes** – Tiernos trozos de pollo empanizados y fritos hasta lograr una textura perfecta.
- **Patatas fritas caseras** – Cortadas a mano y fritas hasta alcanzar el punto exacto de crocancia.
- **Ketchup y mayonesa casera** – Salsas clásicas para acompañar

Bloque 5 Servicio en Mesa: Pescado y Carne

OPCIONES DE PESCADO:

1 Ceviche clásico de pesca del día

- Pesca fresca marinada en leche de tigre de ají amarillo.
- Acompañado de cebolla morada, cilantro y maíz cancha crocante.
- Finalizado con un toque de ají limo y camote glaseado.

2 Ceviroll de salmón marinado Suke

- Láminas de salmón curado en soja y jengibre.
- Relleno cremoso de guacamole con lima y cilantro.
- Acompañado de yuca crujiente en leche de tigre de ají amarillo.

3 Tiradito de pesca del día con cremoso de ají amarillo y quinua inflada

- Láminas finas de pescado fresco bañadas en leche de tigre emulsionada.
 - Crema ligera de ají amarillo con un toque de chicha morada.
 - Textura crocante de quinua inflada con toque de sal de Maras.
-

OPCIONES DE CARNE:

1 Ají de gallina

- Receta tradicional con pollo desmenuzado en crema de ají amarillo y especias peruanas.
- Acompañado de papas nativas confitadas y huevo de codorniz.
- Decorado con aceituna botija y un toque de queso fresco.

2 Terrina de cordero en su demi-glace

- Cordero cocido a baja temperatura, prensado y glaseado en su propio jugo reducido.
- Servido con puré rústico de patata con mantequilla ahumada.
- Finalizado con un toque de tomillo fresco y emulsión de ajo negro.

3 Magret de pato con reducción de frutos rojos y puré rústico de patata

- Pechuga de pato sellada a la perfección, con piel crujiente y centro jugoso.
 - Acompañado de puré rústico de patata con mantequilla de tomillo.
 - Salsa de frutos rojos con vino tinto y especias, equilibrando acidez y dulzura.
-

Presentación y Servicio:

-  **Platos montados con una estética refinada** y un equilibrio de colores y texturas.
-  **Servicio fluido y coordinado** para una experiencia sin interrupciones.
-  **Maridaje recomendado** con vinos seleccionados según la elección del plato.

7. Conclusión y Formalización del Acuerdo

La colaboración entre **Social Alps y el Chef Ángel Gallardo** se basa en una **alianza estratégica** que garantiza un **servicio de catering exclusivo y de nivel gastronómico**. Nuestro objetivo es ofrecer experiencias culinarias memorables, alineadas con la visión y los estándares de Social Alps para eventos especiales.

Este acuerdo establece una estructura clara en términos de planificación, ejecución y logística, asegurando que cada evento se lleve a cabo con la **máxima precisión, profesionalismo y excelencia**.

Formalidad de Pago y Confirmación del Servicio

Para garantizar la correcta organización del evento y la planificación del servicio gastronómico, el esquema de pago será el siguiente:

- ✓ **50% del total** al momento de la firma del contrato y confirmación del evento.
- ✓ **50% restante** deberá abonarse **una semana antes de la fecha del evento**.

Este sistema permite una óptima gestión de **compras, logística, producción y coordinación del equipo**, asegurando un servicio fluido y sin contratiempos.

Agradecemos la confianza depositada en este proyecto conjunto y estamos seguros de que esta alianza fortalecerá la propuesta de valor de Social Alps en el sector de eventos premium, de calidad y sobretodo sabor.

Para cualquier ajuste o personalización adicional, estamos disponibles para seguir afinando cada detalle y asegurar que cada evento refleje la calidad y exclusividad que nos define.

 **Esperamos su confirmación para proceder con la planificación y ejecución del servicio.**

Cordialmente,

Ángel Gallardo

Chef Ejecutivo & Catering Gastronómico
Social Alps - Colaboración Estratégica

 angelgallardochef@gmail.com

 www.peruclassexperience.com