

THE HEDONIST

EVENTS



Hay lugares
donde la
gastronomía no
es sólo comida...

es un lenguaje
universal que
despierta todos
los sentidos.

Nuestros chefs
han recorrido el
mundo,
aprendiendo de
culturas
vibrantes

transformando esos
conocimientos en
arte culinario



Cada plato cuenta una historia



Porque el verdadero **placer** está en la emoción, en el recuerdo, en la conexión.

Jugamos con las formas, los colores y las texturas

convirtiendo cada bocado en una experiencia sensorial

que va más allá de lo convencional.





Te presentamos nuestra esencia



Coffee break

Express

- ◇ Café, té e infusiones
- ◇ Zumo de naranja natural
- ◇ Brochetas de fruta
- ◇ Mini bollería
- ◇ Tostada de aguacate con arándanos

13,50€

Completo

- ◇ Café, té e infusiones
- ◇ Zumo de naranja natural
- ◇ Brochetas de fruta
- ◇ Vasito de yogurt con muesly y miel
- ◇ Palmeritas y mini croissants
- ◇ Tostada de aguacate y salmón ahumado
- ◇ Carrot cake con frosting de queso

18,50€

ESTA PROPUESTA ES SOLO UN EJEMPLO, SE PUEDE PERSONALIZAR

Brunch y Buffet

Brunch

- ◇ Zumo de naranja natural
- ◇ Tabla de quesos y embutidos
- ◇ Bagel de salmón ahumado
- ◇ Tortilla de patata con tomate semiseco y gorgonzola
- ◇ Croissants de mortadella y queso brie
- ◇ Carrot cake con frosting de queso
- ◇ Brownie cremoso
- ◇ Brochetas de fruta

32,50€

Buffet

- ◇ Tabla de quesos y embutidos
- ◇ Ensalada de tomates con crema de ventresca
- ◇ Humus de pimiento rojo con crudités y grisini
- ◇ Tostas de con aguacate y mejillones en escabeche
- ◇ Carpaccio de calabacín con pesto de tomate semi-seco
- ◇ Pavo en adobo casero con salsa hoisin
- ◇ Carrot cake con frosting de queso
- ◇ Brochetas de fruta

35€

ESTA PROPUESTA ES SOLO UN EJEMPLO, SE PUEDE PERSONALIZAR

Hedonist



COCKTAIL

- ◇ Tabla de quesos
- ◇ Crujiente con anchoa y mantequilla pomada
- ◇ Gilda de pulpo
- ◇ Bocado de sardina ahumada con salmorreta y aguacate
- ◇ Chupito de ajo blanco con aceite de albahaca y piña
- ◇ Tartar de atún balfegó en crujiente
- ◇ Puerro asado, romesco y aceitunas
- ◇ Saam de panceta en lechuga con mejillones y hierbas
- ◇ Croqueta de jamón con velo de papada ibérica
- ◇ Merluza en tempura con emulsión de piparras
- ◇ Lemon pie con merengue seco
- ◇ Brownie con crema chantilly

ESTA PROPUESTA ES SOLO UN EJEMPLO, SE PUEDE PERSONALIZAR

Glotón

- ◇ Anchoa y mantequilla pomada
- ◇ Crujiente de arroz negro con tallarines de calamar
- ◇ Brócoli frito con parmesano y aliño de tahini
- ◇ Boletus edulis a la plancha con yema y puntilla frita
- ◇ Alcachofas en texturas, cecina y albahaca frita
- ◇ Brioche de tartar de atún rojo balfegó
- ◇ Magret de pato con parmentier de patata trufado y bechamel de foie
- ◇ Deconstrucción de la lemon pie

MENÚ DEGUSTACIÓN

ESTA PROPUESTA ES SOLO UN EJEMPLO, SE PUEDE PERSONALIZAR



Eventos Personalizados

También tenemos la posibilidad de hacer cualquier tipo de referencia ad hoc, completamente personalizado.
(bodas, fiestas, aniversarios...)



CUENTA CON NOSOTROS PARA LA FIESTA DE TU VIDA

Te damos la posibilidad de elegir entre las referencias de cóctel del dossier o hacer un menú mas tradicional, o combinar ambas

ALTERNATIVAS:

Tus invitados con alergias, intolerancias o restricciones alimentarias no tendrán ningún problema con nosotros.

POSIBILIDAD DE TENER CORNERS CON DIFERENTES PLATOS Y ESTILOS:

Cortador de jamón, estación de ostras, Gildas, Fritura andaluza, estación de perritos calientes, Parrilla, Sushiman...





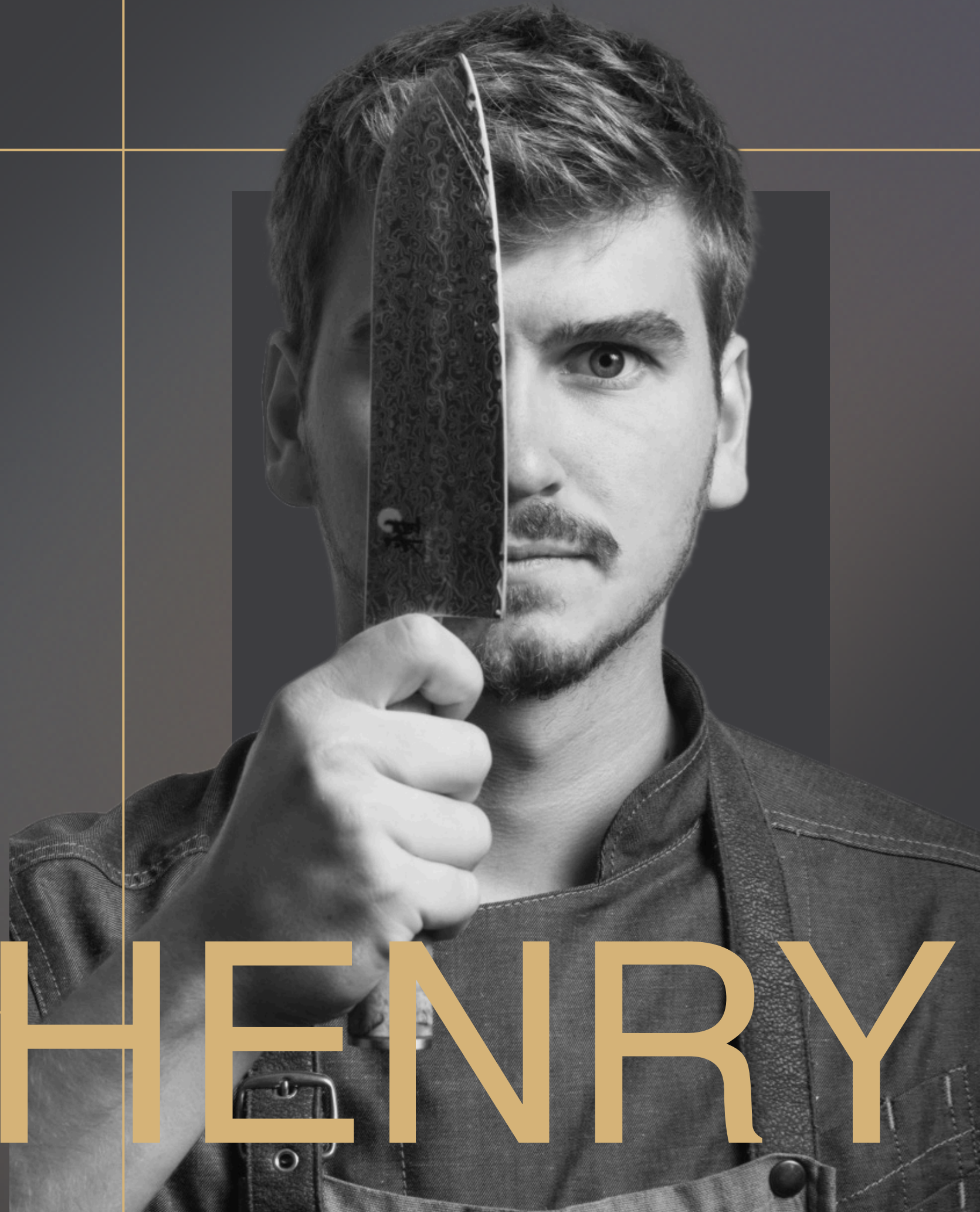
**TODAS NUESTRAS REFERENCIAS SE
PREPARAN AL MOMENTO**

**NO TRABAJAMOS CON STOCKS YA
COCINADOS. TODO SE HACE
EXCLUSIVAMENTE PARA CADA
EVENTO.**



RAÚL

HENRY

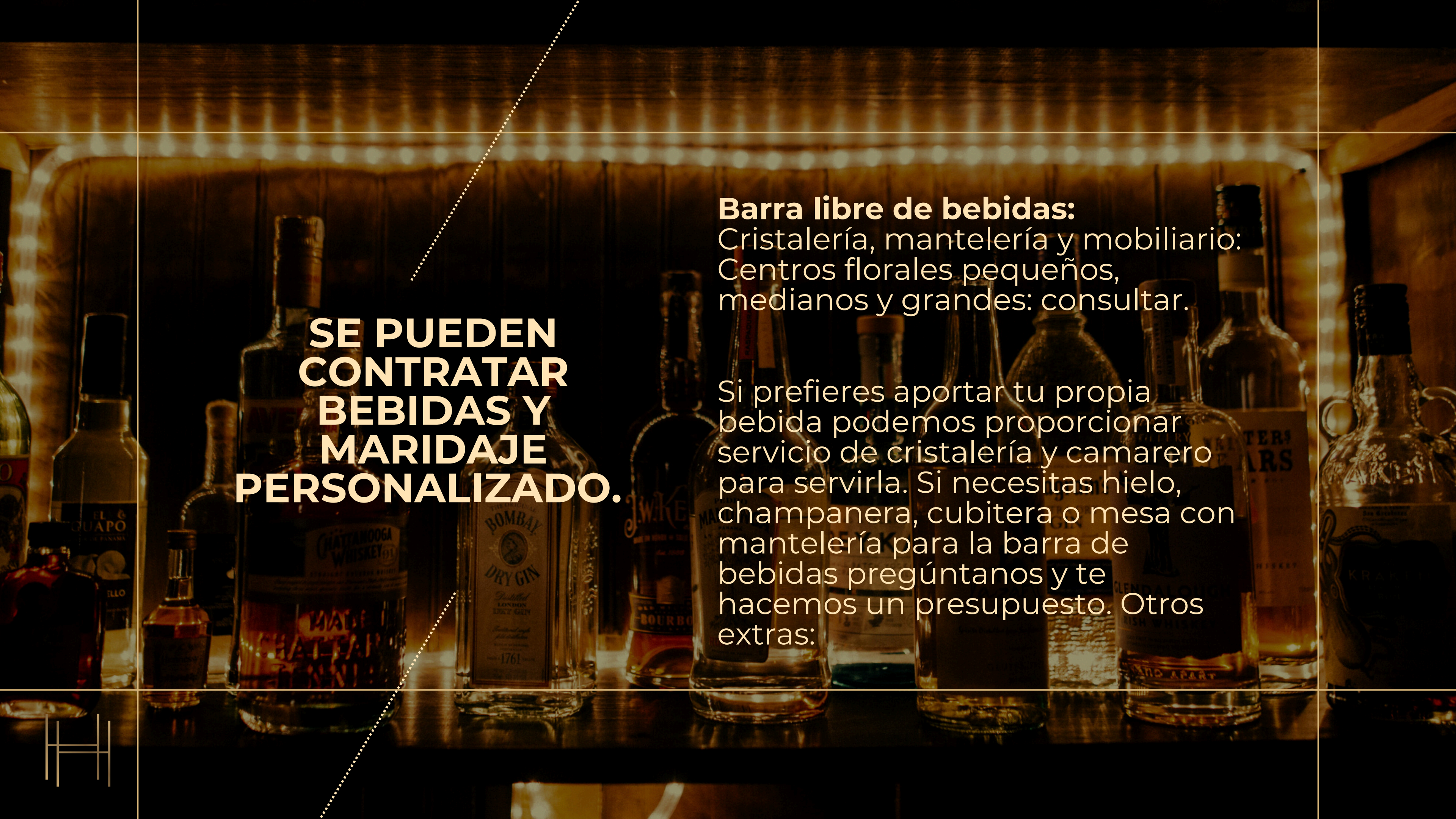


**CONTAMOS CON
EL MEJOR
EQUIPO PARA
BRILLAR EN TU
EVENTO**

Siempre puedes añadir servicio:

- ◇ Bebidas
- ◇ Camareros
- ◇ Mantelería
- ◇ Cristalería
- ◇ Mobiliario o centros florales
- ◇ Dj's
- ◇ Grupos de música





**SE PUEDEN
CONTRATAR
BEBIDAS Y
MARIDAJE
PERSONALIZADO.**

Barra libre de bebidas:

Cristalería, mantelería y mobiliario:
Centros florales pequeños,
medianos y grandes: consultar.

Si prefieres aportar tu propia
bebida podemos proporcionar
servicio de cristalería y camarero
para servirla. Si necesitas hielo,
champanera, cubitera o mesa con
mantelería para la barra de
bebidas pregúntanos y te
hacemos un presupuesto. Otros
extras:



CONDICIONES

Nuestros precios son IVA no incluido:

El número de invitados podrá modificarse hasta 5 días laborables antes del evento. A partir de este momento se cobrará el importe íntegro acordado. Para efectuar la reserva es necesario abonar el 50% del total del pago y la cantidad restante 5 días laborables antes del evento (En el momento en que se confirman los comensales definitivos)



NUESTROS CLIENTES



Vive el placer
Vívelo con

HEDONIST

EVENTS

@hedonis__events
www.hedonistevents.es

Henry Upsall
Henry.upsall.d.@gmail.com
+34 670 84 06 96

Raúl Marín
Raulmarinchef@gmail.com
+34 616 97 34 23