

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN



En Sharma, entendemos y atendemos cada detalle de vuestro gran día. Queremos que vuestra boda sea inolvidable, llena de momentos especiales y de alegría. Con Sharma, podréis centraros en disfrutar cada instante, sabiendo que habéis escogido al partner perfecto, que combina capacidad con la sensibilidad para comprender y cumplir vuestros sueños.

Arantxa Guezuraga
Responsable de SHARMA

ÍNDICE

1 **¡Prepárate para tu gran aventura!**
Déjanos tus datos y empezamos a organizar.

2 **Vuestra ruta gastronómica**
Cocktail y menú

3 **Extras**
Open bar, recena, otros...

4 **Quiénes somos**
SHARMA, gastro experiencias by Ausolan



SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN



1.

¡PREPÁRATE PARA TU GRAN AVENTURA!

Déjanos tus datos y empezamos a organizar



2.

VUESTRA RUTA GASTRONÓMICA

Cocktail y menú

COCKTAIL APERITIVO

**A elegir 4 pintxos fríos
y 4 calientes**



PINTXOS FRÍOS

- Gilda con anchoa del Cantábrico y piparra de Ibarra
- Paleta ibérica con grissines
- Paleta ibérica , crujiente y salmorejo
- Pastel de txangurro con mahonesa de su coral
- Tartar de tomate con mahonesa de guacamole sobre tosta de maíz
- Cremoso de espárrago con migas al pastor
- Blini, mouse de queso azul y anchoa del cantábrico
- Canapé de foie trufado casero
- Petit choux de foie con cobertura de frutos rojos
- Solomillo de salmón, alga nori y fruta de la pasión
- Sandwich de steak tartar com emulsión de yema
- Nigiri crujiente de boquerón

PINTXOS CALIENTES

- Croquetas caseras Sharma: jamón, hongos, bacalao
- Lumagorri crujiente con miel de sidra y espelette
- Ravioli de huevo frito
- Langostino en pasta brick, albahaca y mahonesa de chipotle
- Talo de txipiron Pelayo /
- Crujiente de cochinito
- Ravioli de secreto ibérico con compota de manzana
- Mini crepe de txangurro
- Pincho de chuleta con piquillo confitado

CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING

A elegir 2 opciones



SURTIDO DE IBÉRICOS

- Paleta, chorizo, salchichón y conos de fuet acompañados de diferentes panes y crackers

MESA DE QUESOS

- Surtido de quesos vascos, internacionales acompañados de frutas y panes variados

VEGGIE

- Ensaladas variadas
- Hummus de varios colores y sabores
- Gazpachos
- Totopos

SHOW COOKING DE ARROCES

(A elegir 2 opciones para el 100 % de los comensales)

- Cremoso de pulpo con espuma de ajo asado y pimentón
- Risotto de hongos y parmesano
- Risotto de setas y cerdo ibérico
- Risotto rosa de remolacha y espárragos trigueros

OTROS CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING



PARRILLA DE PESCADO Y CARNE

- Brochetas de langostinos , de pulpo...
- Tacos de merluza, de rape...
- Kokotxas de merluza , de bacalao...
- Pinchos de txuleta...

CORNER KOFRADIA DONOSTI

- Sopa de pescado donostiarra
- Croquetas de pescado de bajura
- Mini búrguer de atún

CORNER DE CERVEZAS

- Surtido de cervezas artesanas nacionales y de importación

CORNER VERMOUT CASERO

- Decoración de barra con servicio de vermouth casero acompañado de: conos de patatas chips, aceitunas

OTROS CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING



CORTADOR DE JAMÓN

- Jamón al corte: De cebo , ibérico, Joselito...

CORTADOR DE SALMÓN

- Salmón al corte , ahumado con virutas de barricas de roble francés y americano de Rioja Alavesa.

OSTRAS

- Degustación de ostras Amelie

CARTA DE MENÚ

A elegir 1 opción de
entrante y pescado



ENTRANTES

- Ensalada de txangurro con granada, con casse de tomate, mahonesa de placton marino y vinagreta cítrica
- Ensalada de pato, melón y virutas de foie con vinagreta de frutos rojos
- Ensalada de bogavante sobre lechuguitas tiernas (suplemento 7 euros)
- Timbal de bacalao y pimientos confitados con su pil pil
- Crema de carabineros con ravioli
- Mil hojas de langostino y puerro confitado sobre ligera porrusalda ahumada

PESCADOS

- Rape con crema de ajo suave , puré de coliflor, verduritas salteadas
- Lomo de merluza patata rota y salsa verde licuada
- Merluza con guiso de txangurro y aire de citronela
- Merluza sobre patata violeta, vizcaína y salsa beurre blanche
- Taco de bacalao confitado, mermelada de cebolla y crema de guisantes
- Rodaballo al horno, emulsión de su refrito (suplemento 8 euros)
- Txangurro a la donostiarra
- Rape y Rodaballo Parrilla (consultar presupuesto)

CARTA DE MENÚ

A elegir 1 opción de
carne y postre

CARNES

- Gorrín asado de manera tradicional con ragout de su oreja y espuma de manzana
- Lingote de cochinito deshuesado, quenel de manzana granny y cremoso de albaricoque
- Rulo de vacuno , puré de patata y salsa perigord
- Solomillo de ternera , su salsa, piquillos confitados y pure de patata trufado
- Cordero glaseado con miel y pistacho, crema de calabaza asada
- Cordero lechal a baja temperatura y pure rustico, manzanas de Errezil
- Canelón de pato , mermelada de orejones y demiglaze de naranja
- Chuleta parrilla (consultar presupuesto)



POSTRES

- Torrija caramelizada casera con helado de canela
- Tarta de queso horneada con frutos rojos
- Mousse de chocolate negro con helado de frutos rojos
- Cremoso de chocolate negro, infusión de frutas del bosque y galleta de naranja
- Mil hojas de crema quemada
- Tarta de limón



SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

OTROS
EXTRAS

CONSULTAR
PRESUPUESTO



CRISTALERÍA



CUBERTERÍA



MANTELERÍA



MOBILIARIO





4.

QUIÉNES SOMOS

SHARMA, gastro experiencias by Ausolan

QUIÉNES SOMOS

Diseño, fusión y pasión con la más alta calidad en las materias primas y desde un compromiso con la sostenibilidad.

Nuestra propuesta de alta cocina aúna tradición e innovación con un elevado nivel de personalización y adaptabilidad.

Buscamos la máxima satisfacción de nuestros clientes a través del uso de productos locales de temporada, introducción de materias primas ecológicas, toda una elaboración minuciosa que garantiza la excelencia en cada plato.

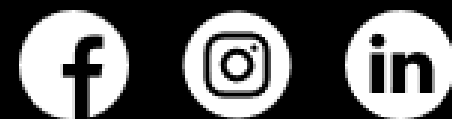
Versatilidad, flexibilidad y un servicio totalmente adaptado a cada evento, ya sean eventos corporativos, congresos, presentaciones de producto, lanzamientos, entrega de premios, fiestas de empresa, etc.

Además, participamos en ferias internacionales acompañando a empresas donde les prestamos un servicio de catering atendiendo a sus stands durante las jornadas feriales, así como la organización de eventos puntuales fuera de horario de la feria, que, facilita a nuestros clientes ampliar las experiencias gastronómicas en servicios "happy hour".





Algo más que comer...



sharmacatering.com