



TALLER DE TAPAS FRIAS

· PRECIOS 2026 ·

COCKTAIL
COMPLETO

(111)
CAL BLAY
DES DE 1982

l'idom ESPAI®

PROYECTOS GASTRONÓMICOS INTEGRALES

Ofrecemos caterings que se adaptan a cada necesidad, clásico o innovador, temático o variado, pero siempre con la más alta calidad.

Nuestra experiencia en celebraciones, ferias y convenciones de hasta 4.000 personas, es el mejor respaldo.



En Cal Blay estamos comprometidos a promover un modelo sostenible y respetuoso con el medio ambiente.



F O O D L O V E R S

TALLER DE TAPAS FRÍAS

Descubre los trucos para crear las tapas más sabrosas!

TALLER + COCKTAIL COMPLETO + POSTRE Y CAFÉ

**Recomendado para un mínimo de 50 pax y máximo de 200*

l'idom ESPAI®



EN QUÉ CONSISTE

El menú será el que elabore cada grupo de trabajo.

Consiste en una **copa de bienvenida con unos snacks** que se sirven en cada isla de trabajo.

Concurso: Grupos de 8/10 pax máximo.
Cada grupo con un color distintivo y a cada invitado se les proporciona un **delantal + gorro + chapa**.

Distribución: Cada equipo tendrá una isla de trabajo y un cocinero cada dos islas.

Cocinar: Cada equipo cocinará **montaditos, aperitivos y postres**. Una vez hemos finalizado el concurso, se montará un bufet con toda la gastronomía.

Este servicio irá en formato cóctel, para después continuar con un cocktail completo.

El taller-concurso tiene que incluir un cocinero master chef que organizará los grupos de habla inglesa u otras lenguas a consultar.

Duración aproximada del concurso 1,00 hora desde la llegada de los clientes a la presentación de lo cocinado.



DURANTE EL TALLER **Formato de pie*

OPEN BAR & SNACKS

(Durante la realización de la actividad, se servirán en las mesas de trabajo)

- Cerveza, vino blanco y tinto, refrescos, agua mineral y zumos
- Chips mediterráneas, aceitunas Gordal aliñadas y delicias de fuet

TALLER DE TAPAS FRIAS

Grupo 1

Pincho Donostiarra

Surtido de montaditos, preparando 3 variedades cada grupo con diferentes productos: ancha, pimientos, bacalao, atún, surimi, huevos de codorniz ...

Grupo 2

Roller de pintada con crema de mostaza y rúcula

Roller de salmón con crema de queso fresco y cebollino

Grupo 3

Ceviche de pescado

Sam con ensalada Cesar

Grupo 4

Bombón de queso de cabra con crocanti de avellanas y agri dulce de membrillo

Macarón de queso fresco y pesto

Grupo 5 *(Cocktails con / sin alcohol)*

Preparación de cocktails – 3 tipos: San Francisco, cocktail de cava, Mojito ...



Una vez finalizada la preparación de las tapas, éstas se servirán en varias mesas altas formato cóctel....

Y ya estaremos listos para almorzar!

Las tapas frías como aperitivo, un segundo y postre en mesa.



AL TERMINAR EL TALLER

APERITIVO *(Formato de pie en mesas altas de apoyo)*

La Tapas frías elaboradas durante el Taller

SEGUIMOS CON EL COCKTAIL

Canelón de carne de perol

con crema de "ceps" y parmesano -GL

Mini McBlay

con queso, cebolla caramelizada y ketchup -GL

Langostino de Sant Carles con romesco -FM

Gyozas de verduras con salsa de soja y jarabe de agave -G

Cazuelita de bacalao con manzana y alioli -G

POSTRES

Piña osmotizada con mojito

Tatín de manzana -GLF

Chocolate experience: De sal, frutos rojos y kikos -LF

Selección de cafés arábicos e infusiones

BEBIDA

Vino blanco y tinto D.O

Cava Brut Nature D.O Cava

Aguas minerales







INFORMACIÓN

l'idom ESPAI®

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio tiene una duración de **2:00 h a 02:30 h**

El precio es válido para mínimo de 50 y máximo de 200 personas

LA TARIFA INCLUYE

Open Bar & snacks durante la actividad del taller de tapas

Menú (snacks, tapas elaboradas, plato principal y postre, café) Bodega

P.V.P

Menú: 76,40€ +10% IVA x Comensal

Islas de trabajo: INLCUIDAS

Cocineros: 150,00 €+ 10% IVA x cocinero (1 cocinero cada 2 equipos)

Master Chef 450,00 €+ 10% IVA (No incluye megafonía)

Indumentaria Invitados (gorro + chapa + delantal): 5,00 €+ 21% IVA x comensal

Opcional: chapa personalizada con logo empresa: 2,00 €+ 21% IVA x comensal

Montaje, mobiliario y materiales

Mesas rectangulares de madera o mesas redondas 1,80 con mantelería (nauture, piedra, negra o blanca)

Sillas: chiavary blanca, crossback o de madera blanca...

LA TARIFA NO INCLUYE

Alquiler del espacio

Transporte: 600€ +21% IVA

Detalle decorativo para las mesas (consultar opciones)

Guardarropía

Otros montajes a consultar

Cualquier concepto no detallado en el apartado, "La Tarifa Incluye" IVA (10%)



POLÍTICA I CONDICIONES

DISPONEMOS DE UNA GRAN VARIEDAD DE MATERIALES

Chill out, materiales especiales, palés, taburetes industriales, diferentes tipos de sillas...

Pregunta por nuestro catálogo

CONDICIONES DE PAGO

Mediante transferencia bancaria

Al confirmar la reserva: depósilto del 30%

21 días antes del evento: depósito del 50%

5 días antes del evento: resto del pago

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN TOTAL

A menos de un mes: penalización del 30%.

A menos de 15 días: penalización del 50%

A menos de 8 días: penalización del 75%

A menos de 2 días: penalización del 100 % total factura.

**48 horas antes del evento no se aceptarán bajas de comensales de ningún tipo y se facturará la totalidad del presupuesto.*

CANCELACIONES PARCIALES

Cancelación de comensales a menos de 8 días.

Cargo del 50% de los comensales cancelados

Cancelación de comensales a menos de 72 horas laborables.

Cargo del 75% de los comensales cancelados

Cancelación de comensales a menos de 48 horas laborables.

Cargo del 100% de los comensales cancelados

**Todas las cancelaciones, cambios, etc. se deberán indicar por escrito dentro de los plazos establecidos. En caso contrario se facturará el 100%*





Empresas
BUSINESS

🌐 events.calblay.com
 📷 [/calblay](https://www.instagram.com/calblay)
 📘 [/grupcalblay](https://www.facebook.com/grupcalblay)
 in [/company/grup-cal-blay](https://www.linkedin.com/company/grup-cal-blay)

(🍴)
CAL BLAY
 DES DE 1982

