



ES

EATERS

EMOCIONES CULINARIAS



“CON LA COMIDA SI SE JUEGA”



MOZZARELLA BAR

MOZZARELLA BAR

A través de nuestros stands trasladamos al cliente a Italia ofreciéndole combinar las distintas mozzarellas producidas de manera artesanal:

- Trenza di mozzarella de bufala
- Clieggine di mozzarella de bufala
- Burrata da puglia
- Scamorza (mozzarella ahumada)

Con los famosos antipastis italianos y sus salsas:

- Mortadella tartufatta
- Cotto rossa
- Tomatillos secos
- Olivas
- Carcioffini
- Rucula
- Canónigos
- Higos
- Funghi
- Pesto genovese
- Pesto rosso
- Focaccias

En nuestro set “WE LOVE MOZZ” nuestro cliente podrá montarse su propia tapa de mozzarella mediante las perlas de mozzarella de búfala combinándola con los distintos pestos italianos. Se trata de un set diseñado directamente por nosotros donde hacemos participe al usuario del propio aperitivo, dependiendo de el directamente la combinación del mismo.



SHOW COOKING PASTA

SERVICIO DE SHOW COOKING PASTA

LA PASTA DI GRAGNANO

Para darle un toque distinto a tu evento ideamos nuestro stand de pasta, usando recetas innovadoras y formatos de pasta distintos, sorprenderemos a tus clientes llevando una autentica trattoria italiana. nuestro chef italiano y a vista del cliente elaborará la pasta seleccionada durante el evento.

Cada una de nuestras variedades de pasta es procesada de una manera única para alcanzar el mejor resultado en cada uno de nuestros productos: el color dorado, el grosor adecuado del corte, así como la rugosidad y porosidad justas para una buena absorción de las salsas.

NUESTRAS RECETAS

- ▣ Mafalda corta con bacon, calabaza y nueces.
- ▣ Radiatori con ragú de solomillo ibérico a la ginebra y romero.
- ▣ Caserecce con langostinos y calabacines.
- ▣ Cappelletti con tomate cherry, queso de cabra y azafrán.
- ▣ Fussili bucati corti alla puttanesca con aceitunas negras y alcaparras.
- ▣ Sigarette zitti con crema de espárragos , mozzarella y pistachos.



PIZZA AL TAGLIO

SERVICIO DE PIZZERIA AL TAGLIO

LA PIZZA CUADRADA TIPO ROMANA

Ideal para cenas y barras libres, perfecto para sorprender a tus invitados con un concepto diferente y atractivo donde Ofrecemos pizzas romanas de calidad y recién hechas. Llevaremos a tu evento una autentica pizzería italiana con nuestro stand y decoración.

La pizza romana recibe su nombre por ser típica en la capital italiana, estirada a mano con bandejas especiales para este tipo de pizzas. Es ligera, alta, pero con una base crujiente y gran cantidad de alveolos de aire en su interior fruto de una lenta elaboración de 48 horas hasta conseguir la masa idónea para esta pizza tan especial.

NUESTRAS RECETAS

- Prociutto e funghi: Tomate natural, mozzarella 100%, Jamón cocido y champiñones frescos.
- Scamorza e patate: Tomate natural, mozzarella 100%, scamorza (mozzarella ahumada), patata y romero.
- Verdure: Tomate natural, mozzarella 100%, berenjenas, pimientos, cebolla morada, aceitunas negras y aceite de albahaca.
- Bolognesa e pepperoni: Tomate natural, mozzarella 100%, carne de ternera, cebolla morada, pimientos y salami toscano.
- Gorgonzola e noci: Tomate natural, mozzarella 100%, crema de leche, gorgonzola, nueces y cebollino.
- Margherita: Tomate natural, mozzarella 100% y oregano fresco.
- Quattro formaggio: Tomate natural, mozzarella 100%, gorgonzola, ricota y taleggio.
- Salmone e strachinno: Tomate natural, mozzarella 100%, salmón ahumado, queso strachino y cebollino.



MEX ICO TACO BAR

SERVICIO MX

“ PURO MEXICO EN TU EVENTO ”

Ofrecemos un servicio de auténticos tacos mexicanos con nuestras tortillas de maiz hechas por nosotros a la vista del cliente; los pasamos por la plancha rellenándolos con lo que eligas:

- **Cochinita pibil con cebolla roja encurtida.**
Carne de cerdo macerada en achiote y zumo de naranja.
- **Tacos al pastor con cilantro y lima.**
Carne de cerdo adobada con mas de 15 ingredientes diferentes y asada al carbón.
- **Tinga de pollo y guacamole.**
Pollo deshebrado marinado con tomate, chile chipotle y cebolla frita.
- **Carnitas.**
Carne de cerdo cocinada en su propia manteca acompañadas de pico de gallo.
- **Tacos de cordero.**
Cordero asado y deshebrado terminado con cebolla, lima y cilantro.



OYSTER BAR

OYSTER

Eaters ofrece a sus clientes una original y exclusiva experiencia.

¿Quieres que tu evento sea disitinto?

Contrata nuestro servicio de ostrería donde te sorprenderá la presentación y el sabor de este producto tan reconocido.

Nuestro ostrador te ofrecerá las mejores ostras del mercado. Te las abrirá y te ofrecerá marinarlas con fino o manzanilla helada.

EL MAR EN TUS MANOS



SUSHI BAR

SUSHI BAR

JAPAN STYLE

Nuestro surtido de sushi es preparado diariamente con productos frescos de la máxima calidad e ingredientes originales importados de Asia. También existe la posibilidad de show-cooking, preparando in situ el producto que podrán degustar sus invitados y clientes. Llevamos a su evento auténticas recetas tradicionales japonesas, con terminaciones distintas primando el show y la diversión a la vista del cliente.

NUESTRAS RECETAS

- **MAKIS.**
 - Makis de salmón.
 - Makis de salmón, philadelphia y aguacate.
 - Makis de salmon, aguacate, kanikama.
 - Makis de atún.
 - Makis de atún y philadelphia.

- **URAMAKIS.**
 - California: kanikama, philadelphia, aguacate, tobikko.
 - Salmón, philadelphia, aguacate.
 - salmón, philadelphia, aguacate y ebi.
 - Atún, aguacate, philadelphia y mango.




WOK BAR

WOK BAR

Diseñamos una oferta 100% Asia. Salteamos los ingredientes desde nuestro stand dando lugar a un show visual con disintos ingredientes. Nuestro stand de wok incluye dos recetas por stand a elegir. Una oferta variada y saludable para cualquier evento.

NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA:

- Wok de ternera verduras y tirabeques.
- Wok de pollo agridulce y calabaza asada.
- Wok de pez espada y rodajas de Lima.
- Wok de verduritas baby.



NOODLE BAR

NOODLE BAR

Basándonos en las ofertas de noodles-bar de ciudades como NY o Vancouver. Traemos a la oferta de eaters las recetas más valoradas por los usuarios a nivel mundial.

Show y calidad son los ingredientes de nuestro noodle-bar:

AHÍ VAN NUESTRAS RECETAS:

- Fideo udóm con pollo al curry y manzana
- Tallarines de arroz con gambas y setas
- Fideos de arroz al huevo con ternera y zanahorias baby
- Cristal noodles con verduritas baby



EATERS

EMOCIONES CULINARIAS



www.eaters.es
[KITCHEN@EATERS.ES](mailto:kitchen@eaters.es)

