

LA BOHĚME

CATERING & EVENTS

DOSSIER CORPORATIVO



LA BOHÈME

La Bohème es una exclusiva empresa de catering fundada en 2019 por chefs expertos, cuyos orígenes se remontan a la prestigiosa escuela de alta cocina Le Cordon Bleu. Desde su trayectoria, La Bohème ha emergido como una joya culinaria en el ámbito del catering de alta gama, dedicada con pasión a la creación de experiencias gastronómicas excepcionales.

El equipo fundador de La Bohème aporta una rica formación y experiencia adquirida en la reconocida escuela **Le Cordon Bleu**, lo que se traduce en un compromiso inquebrantable con la excelencia culinaria. Este dossier ejecutivo desvelará la historia detrás de la empresa, sus valores fundamentales y la dedicación que ha consolidado su posición como referente en el sector.

Especializados en la realización de eventos corporativos, eventos privados y bodas, La Bohème Gastronomía S.L. ofrece un enfoque personalizado y sofisticado. La versatilidad de sus servicios se refleja en la capacidad para adaptarse a los distintos requerimientos de cada ocasión, garantizando siempre una experiencia gastronómica única y memorable.



A lo largo de estas páginas, daremos a conocer como hemos intentado elevar el arte del catering, trascendiendo las expectativas y redefiniendo los estándares de la exquisitez culinaria en eventos de alta categoría.

Con cada evento, La Bohème no solo alimenta los paladares más refinados, sino que también crea momentos inolvidables que perduran en la memoria de quienes tienen el privilegio de disfrutar de esta experiencia.

LA BOHÈME

EQUIPO DIRECTIVO



LA BOHÈME

EQUIPO DIRECTIVO

La Bohème se distingue por su constante búsqueda de la vanguardia en gastronomía y eventos, manteniéndose al día con las últimas tendencias.

Nuestra empresa fusiona creatividad e innovación para ofrecer experiencias culinarias excepcionales y personalizadas, marcando siempre un nuevo estándar en el arte de la gastronomía. Estos factores se ven claramente reflejados en la trayectoria de nuestro equipo.

PASCUAL GIRONA

Pascual Girona, socio fundador de La Bohème Gastronomía S.L., es un apasionado culinario con un Grand Diplôme de Le Cordon Bleu Paris y un grado en cocina molecular del Basque Culinary Center. Tras abandonar sus estudios en Administración y Derecho, completó su formación en Le Cordon Bleu y trabajó en el Atelier de Joël Robuchon Saint Germain. Su audaz decisión de fundar La Bohème Gastronomía S.L. ha llevado a la empresa a destacarse por su expertise culinario y dedicación a crear experiencias gastronómicas excepcionales.

FELIPE FAURA

Felipe Faura, arquitecto y socio fundador de La Bohème Gastronomía S.L., compartió su experiencia formativa en Le Cordon Bleu Paris con Pascual Girona. Su visión única como arquitecto se fusiona con su pasión por la gastronomía, desempeñando un papel fundamental en la empresa. La colaboración en la formación culinaria inspiró La Bohème Catering, y Felipe busca garantizar experiencias excepcionales, apostando por una oferta gastronómica única y de calidad.

ALEJANDRO ZARRALUQUI

Alejandro Zarraluqui, emprendedor y socio fundador de La Bohème Gastronomía S.L., posee un Doble Grado en Derecho y ADE por CUNEF. Con una sólida base académica y experiencia en banca de inversión, su compromiso con la excelencia lo llevó a obtener un Executive Master. Su identidad como foodie y fascinación por la gastronomía se reflejan en su participación activa en La Bohème, donde busca explorar nuevas oportunidades y crear experiencias únicas.

ELENA DE GRUIJTER

Elena de Gruijter Eguíluz, arquitecta de profesión, ha ampliado su campo de acción hacia el mundo de los eventos como Directora General de La Bohème Gastronomía S.L.. Su visión estratégica y ejecutiva impecable se refleja en la fusión de su creatividad arquitectónica con la excelencia gastronómica, creando así experiencias únicas y memorables. Su enfoque profesional y ejecutivo la distingue en el ámbito empresarial, siempre superando expectativas en cada proyecto que emprende.



LA BOHÈME

PRINCIPALES LÍNEAS DE NEGOCIO



LA BOHÈME

Como empresa gastronómica de renombre, en La Bohème nos especializamos en brindar experiencias culinarias excepcionales para una amplia variedad de eventos. En el ámbito de los **eventos corporativos**, estamos comprometidos a elevar el estándar gastronómico en reuniones empresariales, conferencias y eventos profesionales. Nuestra oferta de catering para eventos corporativos no solo cumple con los más altos estándares de calidad, sino que también se adapta a la atmósfera empresarial, proporcionando opciones de menú sofisticadas y presentaciones elegantes que complementan la seriedad y la profesionalidad del entorno.

Para los **eventos privados**, nos sumergimos en la diversidad de celebraciones personales, desde íntimas reuniones familiares hasta vibrantes celebraciones privadas. Nos enorgullece adaptar nuestros servicios de catering para satisfacer las preferencias individuales de nuestros clientes, asegurándonos de que cada evento privado sea un reflejo auténtico de sus gustos y estilo. La flexibilidad y personalización son clave en nuestra aproximación, garantizando una experiencia gastronómica que se integra de manera perfecta con la atmósfera única de cada celebración.

En el caso de las **bodas**, entendemos la importancia de este día tan especial. Nos especializamos en la planificación y ejecución de banquetes nupciales, donde la gastronomía se convierte en una parte integral de la experiencia matrimonial. Nuestros servicios abarcan desde la creación de menús personalizados hasta la atención meticulosa a cada detalle durante la recepción. Buscamos añadir un toque de magia a cada boda, contribuyendo a crear recuerdos culinarios que perduren en la memoria de la pareja y sus invitados.

En cada uno de estos eventos, la esencia de La Bohème se manifiesta en la pasión por la excelencia culinaria, la atención al detalle y la capacidad de adaptarse a las necesidades específicas de nuestros clientes. Nos esforzamos por no solo satisfacer, sino superar las expectativas, ofreciendo una experiencia gastronómica que eleva la calidad de cualquier ocasión.

Principales líneas de negocio



RETOS, OBJETIVOS Y PRINCIPALES CLIENTES



LA BOHÈME

1. Expansión de la Experiencia Gastronómica Única:

Desarrollar e implementar nuevas propuestas gastronómicas que resalten la singularidad y calidad, marcando la pauta en eventos corporativos, privados y bodas.

2. Consolidación en el Sector de Catering de Alta Gama:

Reforzar la posición de "La Bohème Gastronomía S.L." como referente indiscutible en el sector de catering de alta gama, destacando la excelencia culinaria y el servicio personalizado.

3. Innovación y Diversificación del Menú:

Continuar innovando en el menú, integrando tendencias culinarias y respondiendo a las preferencias del mercado. Explorar opciones para adaptar la oferta gastronómica a diferentes culturas y gustos.

4. Fortalecimiento de Alianzas Estratégicas:

Establecer y fortalecer alianzas estratégicas con proveedores de calidad, garantizando ingredientes frescos y de primera categoría para mantener la alta calidad en la oferta gastronómica.

5. Desarrollo de Nuevos Mercados y Segmentos:

Identificar y explorar nuevas oportunidades de mercado, considerando la posibilidad de expandir la presencia de "La Bohème" a nivel nacional e internacional. Explorar segmentos específicos dentro del ámbito gastronómico.

6. Optimización de Procesos Internos:

Implementar tecnologías y metodologías eficientes para mejorar la gestión interna, desde la planificación de eventos hasta la logística. Buscar constantemente la optimización de procesos para garantizar la eficacia y calidad en cada servicio ofrecido.

La Bohème ostenta una extensa y diversificada cartera de clientes corporativos, fruto de relaciones sólidas y colaborativas, que se traducen en una colaboración recurrente tanto en sus propios espacios como en locaciones específicamente alquiladas para la realización de eventos puntuales. La fidelidad y preferencia de estos clientes reflejan el compromiso de La Bohème en ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales, adaptadas a las necesidades y estándares más exigentes del ámbito corporativo.

McKinsey
&Company

BCG BOSTON
CONSULTING
GROUP

elEconomista

EAE Business
School

ETL
... ..

U-tad

KPMG

ie
UNIVERSITY

acciona
cultura

ATRESMEDIA

**HERBERT
SMITH
FREEHILLS**

**WORLD
PADEL
TOUR**

TEKA

**CINES
CALLAO**

**CARLOS SAINZ
KARTING**

David Lloyd
CLUBS

bcw

UNWTO
Organización Mundial del Turismo

LV
LOUIS VUITTON

**AEDAS
HOMES**

EL ESPAÑOL

ides
IDEAS DESDE CERO

Fronius

FUNDACIÓN
CONTIGO
CONTRA EL CÁNCER DE LA MUJER

VIAJES
El Corte Inglés

:talkdesk®

Luxury Purple Club

Principales clientes

LA BOHÈME

PROPUESTA GASTRONÓMICA



LA BOHÈME

La Bohème se complace en presentar en este dossier una cuidada selección de opciones modelo para conseguir un evento excepcional. Nos destacamos por ofrecer un servicio integral y personalizado que se adapta a cada detalle de los deseos de cada cliente.

Estamos comprometidos a convertir vuestros sueños en realidad, por lo que os invitamos a compartir con nosotros vuestras inquietudes y aspiraciones. Nuestras propuestas son versátiles y siempre abiertas a vuestra participación activa. Algo que nos caracteriza es la calidad de nuestros productos, el cuidado en el detalle, el servicio en sala y la flexibilidad.

En este dossier, destacamos varias cautivadoras interpretaciones de nuestros diferentes servicios. Se trata de una forma dinámica, sorprendente y elegante de celebrar, donde cada detalle se cuida con dedicación y esmero.

Cada propuesta refleja nuestra riqueza gastronómica y el compromiso de nuestro equipo humano, cuya dedicación y profesionalidad son la garantía de un evento exitoso.

SERVICIOS

- 1 Coffee / Coffee Break
- 2 Vino español
- 3 Cóctel
- 4 Comida Ejecutiva / Banquete
- 5 Puestos temáticos



COFFEE BREAK



LA BOHÈME

Mínimo de contratación: 20 personas

*El precio incluye servicio de camareros, menaje y cristalería (consultar condiciones al final del dossier)

COFFEE BÁSICO

Precio por persona: 13,00 €

BEBIDAS

Café e infusiones
Agua mineral, agua con gas
Aguas infusionadas (pepino y menta, fresa y naranja...)
Zumo de naranja recién exprimido

BOCADITOS DULCES (a elegir 2)

Cookies caseras
Bizcocho de limón
Mini bollería variada
Mini Alfajores rellenos de dulce de leche
Brochetas de fruta de temporada

COFFEE ESTÁNDAR

Precio por persona: 15,00 €

BEBIDAS

Café e infusiones
Agua mineral, agua con gas
Aguas infusionadas (pepino y menta, fresa y naranja...)
Zumo de naranja recién exprimido

BOCADITOS DULCES (a elegir 2)

Cookies caseras
Bizcocho de limón
Mini bollería variada
Barritas de cereales
Mini alfajores rellenos de dulce de leche

BOCADITOS SALADOS (a elegir 2)

Sándwich de salmón, eneldo y queso crema
Sándwich de pollo al curry
Sándwich vegetal
Croissant de jamón y queso calentito

COFFEE LA BOHÈME

Precio por persona: 18,00 €

BEBIDAS

Café e infusiones
Agua mineral, agua con gas
Aguas infusionadas (pepino y menta, fresa y naranja...)
Zumo de naranja recién exprimido

BOCADITOS DULCES (a elegir 3)

Cookies caseras
Bizcocho de limón
Mini bollería variada
Barritas de cereales
Yogurt griego con muesli y coulis de frutos rojos

BOCADITOS SALADOS (a elegir 3)

Sándwich de rúcula, bacon y cebollita crujiente
Sándwich de salmón y crema de eneldo
Sándwich de pollo al curry
Pan tumaca con jamón 100% ibérico



LA BOHÈME

VINO ESPAÑOL

LA BOHÈME



VINO ESPAÑOL CRIANZA

Precio por persona: 35,00 €

BEBIDAS

Cerveza (botellín de Mahou)

Vino tinto La Encina (D.O. Rioja)

Vino blanco Mantel Blanco (D.O. Rueda)

Refrescos variados

Agua mineral, agua con gas

APERITIVOS FRÍOS

Selección de quesos nacionales, panes y confituras

Selección de ibéricos acompañado de picos rústicos de Jerez

APERITIVOS CALIENTES

Rollitos de morcilla con mermelada de piquillo

Chistorras de Navarra a la sidra

Lingotes de tortilla de patata con cebolla caramelizada al glorioso

Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo

VINO ESPAÑOL RESERVA

Precio por persona: 45,00 €

BEBIDAS

Cerveza (botellín de Mahou)

Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O. Rioja)

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda)

Refrescos variados

Agua mineral, agua con gas

APERITIVOS FRÍOS

Selección de quesos nacionales panes y confituras

Selección de ibéricos con picos rústicos de Jerez

Jamón ibérico 100% de bellota

Tosta de anchoa con salmorejo

Gilda de boquerón

APERITIVOS CALIENTES

Rollitos de morcilla con mermelada del piquillo

Alcachofas fritas con picadillo de jamón

Croquetas de cecina y croquetas de chorizo

Tortilla de patata con cebolla caramelizada

Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz

POSTRES

Mini hojaldre de manzana

Mini trufitas de chocolate

Mínimo de contratación: 20 personas

**El precio incluye servicio de camareros, menaje y cristalería (consultar condiciones al final del dossier)*

LA BOHÈME

CÓCTEL



LA BOHÈME

CÓCTEL BÁSICO

Precio por persona: 55,00 €

APERITIVOS FRIOS

Selección de quesos con grisini de cristal
Chupito de crema (según temporada)
Dados de salmón Gravlox, crema de eneldo y huevas
Taco de ensalada César
Montaditos de tortilla de patata al oloroso
Polvorón de parmesano con ganache de miel trufada

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de cerdo y verduras con salsa teriyaki
Crujiente de morcilla con mermelada del piquillo
Langostino Robuchon con mayonesa kimchee
Bikini trufado
Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz
Croquetas caseras de chorizo y cecina ligeramente picantes
PopCorn Chicken con nuestra salsa barbecue casera

POSTRES

Mini alfajores rellenos de dulce de leche
Mini tartaletas de limón y merengue

CÓCTEL ESTÁNDAR

Precio por persona: 60,00 €

APERITIVOS FRIOS

Ibéricos variados con picos rústicos de Jerez
Selección de quesos con grisini de cristal
Chupito de crema (según temporada)
Dados de salmón Gravlox, crema de eneldo y huevas
Bombón de foie con cobertura dorada
Oreo de steak tartar

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de cerdo y verduras con salsa teriyaki
Crujiente de morcilla con mermelada de piquillo
Langostino Robuchon con mayonesa kimchee
Bikini trufado
Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz
Brioche de carrilleras con pomada trufada
Brochetas de pollo teriyaki
Croquetas caseras de chorizo y cecina ligeramente picantes

POSTRES

Mini alfajores de dulce de leche
Mini tartaletas de limón y merengue

CÓCTEL LA BOHÈME

Precio por persona: 65,00 €

APERITIVOS FRIOS

Jamón 100% ibérico de la Sierra de los Pedroches
Selección de quesos con picos rústicos de Jerez
Coca de foie, anguila y membrillo de manzana
Ceviche con leche de tigre
Tartar de vieira con emulsión de jalapeño
Oreo de steak tartar
Rollitos de roast beef con parmentier de patata

APERITIVOS CALIENTES

Chupito de crema (según temporada)
Langostino Robuchon con mayonesa kimchee
Bikini trufado
Crujiente de morcilla con mermelada de piquillo
Croquetas caseras de boletus y perfume de trufa
Mini hamburguesitas La Bohème
Falso risotto de setas y trufa
Samm de panceta teriyaki
Rollitos de pato hoisin
Brioche de carrilleras con pomada trufada

POSTRES

Mini alfajores de dulce de leche
Mini tartaletas de limón y merengue
Brownies y blondies con salsa de caramelo salado

Mínimo de contratación: 20 personas

**El precio incluye servicio de camareros, menaje y cristalería (consultar condiciones al final del dossier)*

LA BOHÈME

PLATOS DE REFUERZO

Existe la posibilidad de añadir a cualquiera de nuestros cócteles uno de los siguientes platos de refuerzo por 8€, por comensal:

Lubina beurre blanc

Falso risotto de setas y trufa

Carrilleras ibéricas glaseadas con parmentier de patata trufado

Falso risotto de carabinero

Salmón en papillote con tomatitos cherry confitados al romero

Canelón de gamba blanca con zarzuela de carabineros

Canelón de boletus y foie

Alcachofa en flor con foie rallado (extra de foie de 3€ por persona)

Tartar de atún rojo con huevo frito con puntillita

BEBIDA

Todos los cócteles incluyen el siguiente servicio de bebida:

Cerveza (Mahou)

Vino tinto La Encina (D.O. Rioja)

Vino blanco Mantel Blanco (D.O. Rueda)

Refrescos variados

Agua mineral, agua con gas

*Consultar precio para alternativas a las opciones ofertadas.

Servicio de bebida individual embotellada: consultar tarifas.



LA BOHÈME

PUESTOS TEMÁTICOS



LA BOHÈME

PUESTOS TEMÁTICOS

Servicios de 1.30 h durante el cóctel.

CORTADOR DE JAMÓN

PRECIO TOTAL: 750,00€

Jamón de los Pedroches cortado a mano y con opciones de personalización.

BODEGÓN DE QUESOS

PRECIO POR PERSONA: 8,80€

Selección de quesos nacionales e internacionales cortados y servidos al momento junto a distintos panes, confituras y frutos secos.

PUESTO DE SUSHI

PRECIO POR PERSONA: 8,00€

Estación de niguiris y makis. No incluye la elaboración en vivo.

SHOWCOOKING PREMIUM DE SUSHI

PRECIO POR PERSONA: 15,00€

Elaboración de niguiris, makis, temaki y sashimi elaborados al momento por un sushiman con todas las guarniciones y salsas clásicas.

MAESTRO PULPEIRO

PRECIO POR PERSONA: 12,00€

Cortado a tijera, con sus cachelos y en su plato tradicional.

PUESTO DE ANCHOAS Y BOQUERONES

PRECIO POR PERSONA: 9,00€

Equipo disfrazado con temática de salador cántabro que brinda la mejor experiencia, desespinando las anchoas en el momento. Servidas en latitas de conserva.

PUESTO DE ATÚN

PRECIO POR PERSONA: 8,00€

Nuestro famoso puesto de atún Balfegó con marinado con ají amarillo. Servido y montado en el momento.

VIVA MEXICO

PRECIO POR PERSONA: 7,00€

Degustación de tacos clásicos (cochinita pibil, carnitas) junto a todas sus guarniciones tradicionales (suplemento de taco gobernador 3€ por persona).



LA BOHÈME

COMIDA EJECUTIVA / BANQUETE



LA BOHÈME

COMIDA EJECUTIVA

Precio por persona: 70,00 €

APERITIVOS (a elegir 2)

Jamón 100% ibérico de la Sierra de los Pedroches
Selección de quesos, panes y confituras
Tosta de pan de cristal, salmorejo y anchoa
Bombón de foie con cobertura dorada
Samm de panceta teriyaki
Langostino Robuchon con mayonesa kimchee
Chupito de crema de calabaza con pesto
Oreo de steak tartar

ENTRANTES (a elegir 1)

Alcachofas en flor con mousse de parmesano
Gazpacho de cerezas con caviar de aceite
Burrata con salmorejo, pesto y brotes verdes
Ajoblanco con anguila ahumada y uva
Ensalada César de Tudela
Salmón Gravlox y su guarnición clásica
Timbal de aguacate y langostinos con crema de tomate

PRINCIPALES (a elegir 1)

Carrilleras ibéricas glaseadas en su salsa y puré de patata trufado
Solomillo de vaca con salsa perigord y gratén de patatas
Pularda rellena, arroz de pasas y piñones y cebolletas glaseadas
Merluza en masa filo con beurre blanc y tirabeques
Roast beef de solomillo con parmentier trufado y verduritas baby
Solomillo Wellington La Bohème (5€ adicionales por comensal)

POSTRES (a elegir 1)

Tarta fina de manzana
Coulant de chocolate y praline con helado de vainilla
Tarta árabe de obleas con frutos rojos
Tarta árabe de limón
Cheesecake con caramelo salado
Cremoso de chocolate blanco y maracuyá

BEBIDA

La comida ejecutiva incluye el siguiente servicio de bebida:

Cerveza (Mahou)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O. Rioja)
Vino blanco Mantel Blanco (D.O. Rueda)
Refrescos variados
Agua mineral, agua con gas

*Todos los menús incluyen servicio de pan.

Mínimo de contratación: 20 personas

*El precio incluye servicio de camareros, menaje y cristalería (consultar condiciones al final del dossier)

LA BOHÈME

TÉRMINOS Y CONDICIONES



LA BOHÈME

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Además de las ofertas presentadas, La Bohème es un catering artesanal y totalmente flexible, por lo que se puede adaptar cualquier menú y servicio a las necesidades específicas de cada uno de nuestros clientes.

1. PRESUPUESTO Y FORMA DE PAGO

Dentro del precio se incluye:

- Personal de servicio (cocineros, camareros y equipo de montaje).
- Menaje, cristalería, vajilla, mantelería, transporte y recogida.
- Mobiliario estándar, necesario para el adecuado desarrollo del evento. (consultar en caso de requerir mobiliario y/o cristalería especial).

El precio de los servicios ofertados no incluye el 10% IVA aplicable.

Para hacer efectiva la reserva deberá realizarse el 50% del precio en el momento de aceptación del presupuesto total. El restante 50% será abonado 24 horas después a la fecha de realización del evento. En caso de cancelación fuera del tiempo establecido no se devolverá la reserva realizada.

No obstante, si el precio fuera inferior a 2.500,00 €, el pago se realizará íntegramente en el momento de aceptación del presupuesto.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.

2. NÚMERO DE ASISTENTES Y CONDICIONES

Se admitirá una bajada de invitados de hasta el 10%, siempre que hayan sido comunicados a La Bohème Catering con al menos 2 días laborables de antelación.

Si finalmente, el número de asistentes es superior al contratado se incluirán en la factura final. La Bohème Catering no se responsabiliza de la falta de comida y/o bebida en ese caso.

Se admitirán cambios con 72 horas antes del evento (intolerancias, número final de asistentes, propuesta gastronómica, quitar/añadir servicios extra, etc.).

3. TIEMPOS DE SERVICIO

Si por causas ajenas a La Bohème Catering el servicio no pudiese comenzar a la hora pactada, se darán 15 minutos de cortesía al cliente sin coste adicional. Si una vez transcurrido el tiempo de cortesía no ha comenzado el servicio, La Bohème Catering se reserva el derecho incluir los gastos que se originen por la demora de tiempo: aumento de consumo de bebida, horas extras de personal o cocina.

La Bohème Gastronomía S.L. no se hace responsable de los problemas, inconvenientes, lesiones o daños derivados del estado de las instalaciones en las cuales se produce el evento y/o se llevan a cabo las acciones del catering (cocina, sala, office, etc.).

*Los citados términos y condiciones pueden estar sujetos a cambios según las características de cada evento.



LA BOHÈME

Contáctanos:

LA BOHÈME CATERING & EVENTS

www.labohemecatering.com
info@grupolaboheme.com

(+34) 601 536 265



LA BOHÈME