

# Vilaplana Catering

¡Descubre cómo lo hacemos!



# ABOUT VILAPLANA

Vilaplana catering es la línea de fine dining de Compass Group. Con más de 50 años de experiencia somos especialistas en grandes eventos con un alto nivel de exigencia.

Sorprenderemos a los asistentes haciéndoles vivir una experiencia sensorial basada en las últimas tendencias gastronómicas y con un hilo conductor que hará que florezcan sus emociones más olvidadas.

Nos alineamos con tus objetivos y necesidades para que te conviertas en el anfitrión perfecto, no dejaremos indiferentes a tus invitados



# NUESTROS VALORES

## TRABAJO EN EQUIPO

De forma diaria el responsable del evento coordinará al equipo en función del número de comensales que acudan a cada evento.

Organizaremos el servicio de forma minuciosa cuidando cada detalle en la atención al cliente, sus necesidades y expectativas. El jefe de sala y el maître coordinarán cada paso del personal para que la puesta en escena del servicio gastronómico esté a la altura de los estándares de Vilaplana.

Todo el personal estará atento a los comensales, dispuesto a ayudar y llevar a cabo cualquier petición por parte del cliente.



# NUESTRA GASTRONOMIA

Nos apasiona la buena gastronomía y el arte del buen comer. Elaboramos platos con sabores, texturas, colores y presentaciones únicas, para que tu evento sorprenda a tus invitados de la mejor manera posible.

Siempre pensando en la **experiencia 360**, donde el espacio juega un papel tan importante como cada bocado, planteamos cada evento desde el respeto al lugar donde se celebra, poniendo en valor la calidad del lugar y acompañando la experiencia que se ofrece.



## FLEXIBILIDAD CULINARIA

Nos adaptamos a la necesidades y gustos de nuestros clientes gracias a nuestra amplia experiencia gastronómica. Elaboramos platos con influencias internacionales, propuestas vegetarianas o veganas y platos aptos para alérgicos e intolerantes.



# CALIDAD PREMIUM

## PROVEEDOR LOCAL

Apoyar el comercio local es sinónimo de calidad, buen servicio y sostenibilidad. Además, ayudamos a cuidar el medio ambiente y minimizamos trayectos y envíos hasta llegar a nuestras manos.

## PRODUCTO DE TEMPORADA

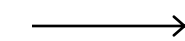
Utilizamos frutas y hortalizas en temporada. Nos aseguramos de que sean productos que crecen respetando los ciclos de naturaleza. De esta manera, aportamos a nuestros platos sabores, texturas y aromas genuinos.



# NUESTROS COFFEE'S



Os presentamos nuestras  
propuestas para los coffee's de  
vuestra empresa.



# COFFE BREAK

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## DULCE (A elegir 2 opciones)

Mini croissant de mantequilla

Mini palmerita

Mini donuts de azúcar y chocolate

Mini caracola de pasas

## SALADO (A elegir 1 opción)

Polar de salmón ahumado, queso y encurtidos

Mini sándwich vegetal

Bocadito de fuet en pan de aceitunas negras

Mini focaccia de mortadella tartufata



# HEALTHY BREAKFAST

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## REFERENCIAS SALADAS (A elegir 3 opciones)

Mini Sandwich de hummus con pimiento asado

Tosta de semillas con aguacate, rúcula y tomate semisecos

Focaccia de berenjena asada con crema de tofu y rúcula

Brownie Vegano con frutos rojos

Smoothie canela con té verde, leche vegetal, canela, miel y plátano

Mini Sandwich integral de Salmón, mahonesa de encurtidos y espinacas

## MESA DULCE

Brownie Vegano con frutos rojos

Brochetas de Fruta Fresca



# CREPE BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## CREA TU PROPIA CRÊPE CON:

- Mermeladas caseras
- Sirope de caramelo
- Platano
- Arándanos
- Nutella



# GOFRE BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## COMPLEMENTA TUS GOFRES

- Mapple
- Frambuesas
- Mantequilla
- Azúcar Glass



# FRENCH TOAST BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## TERMINA TU FRENCH-TOAST

- Fresas
- Nueces
- Miel
- Mantequilla



# YOGURT BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## COMPLEMENTA TU YOGURD

- Miel de caña
- Avena en copos
- Pasas y nueces
- Mezcla de Semillas
- Frutos Rojos y Kiwi



# BREAD BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## HAZ TU TOSTADA MÁS DELICIOSA CON:

- Tomate aliñado
- Tapenade
- Mantequilla
- Queso fresco o Manchego en cuñas
- Jamón Ibérico de bayota
- A.O.V.E



# BAGEL BOARD

## BEBIDAS

Café expresso

Infusiones

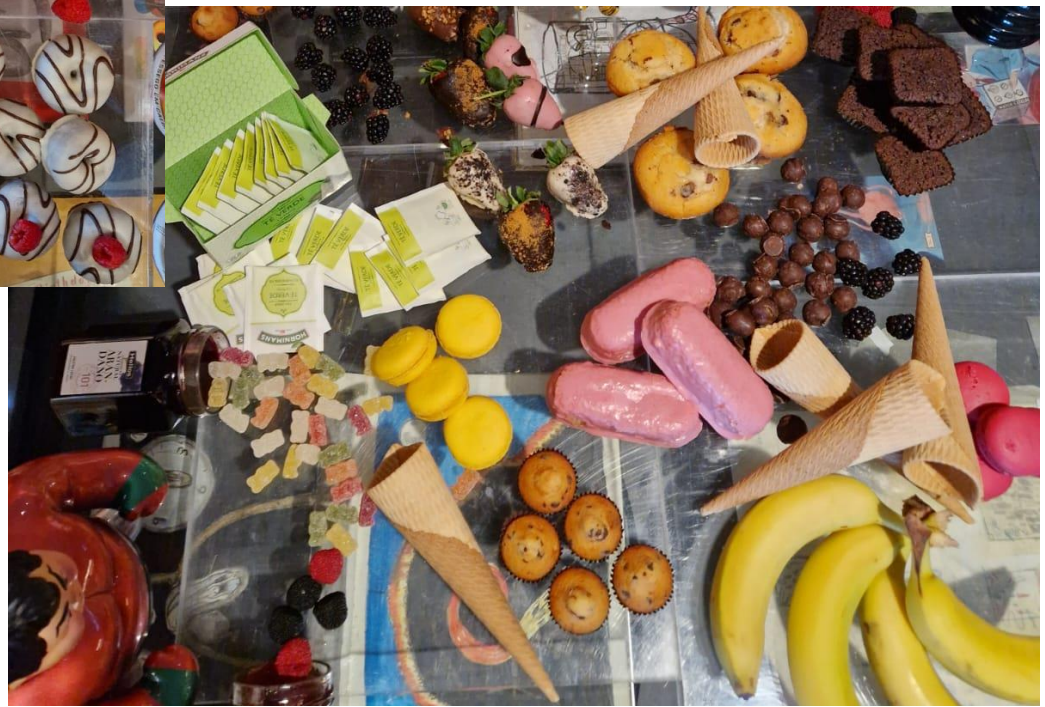
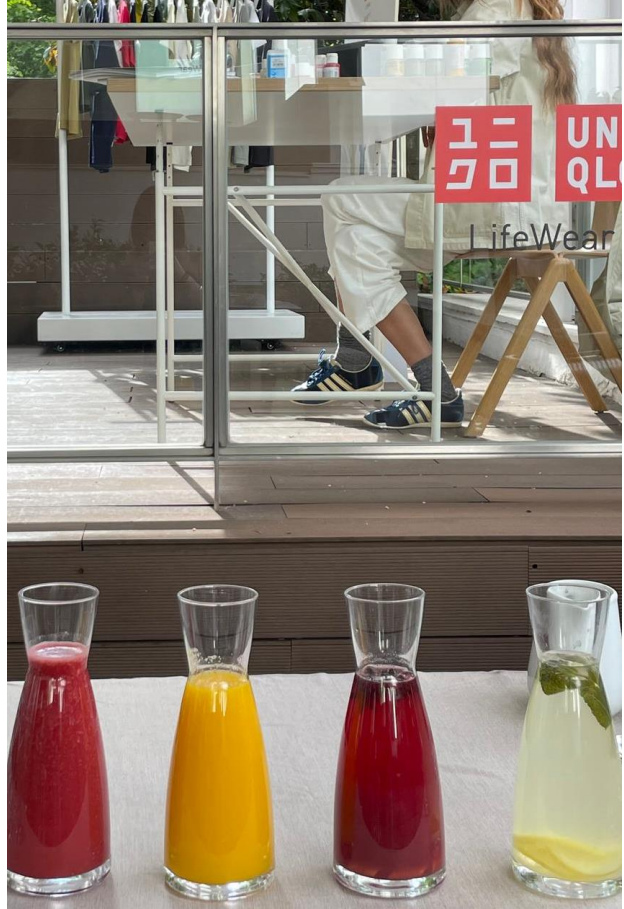
Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

## CREA TU PROPIO BEAGEL CON:

- Queso cremoso
- Aguacate fresco recién cortado
- Salmón ahumado
- Pepino laminado
- Huevos revueltos





# Look & Feel de nuestros coffee's



# NUESTROS COCTELES



Os presentamos nuestras  
propuestas para vuestros  
cócteles de empresa  
→

### VARIEDADES CALIENTES:

- Pastela cremosa de huevo frito
- Brocheta de langostino panko con mahonesa de placton e hilos de chile
- Pepito de solomillo con cebolla de Fuentes y mostaza antigua
- Mini croquetitas de jamón y boletus

### VARIEDADES FRÍAS:

- Jamón de bellota con picos de jerez
- Focaccia de tomate, rúcula, pimiento asado y tapenade
- Terrina de foie sobre pan de miel , manzana y pistacho
- Lima cebiche de tartar de atún y sésamo
- Crujiente de reina pepiada
- Bocadillito de pipas con solomillo y tártara

### POSTRES:

- Milhojas de chocolate
- Exótico de mango y té



# COCKTAIL

## Opción A



### VARIEDADES CALIENTES:

- Pincho tepanyaki de gamba y emulsión de su coral
- Gyoza de verdura con salsa de soja
- Mini croquetitas de rabo de toro
- Mini hamburguesa de La Finca con queso de cabra y pickles

# COCKTAIL

## Opción B



### VARIEDADES FRÍAS:

- Jamón Ibérico con regañas
- Bodegón de quesos Nacionales con pasas y uvas
- Bombón de oro y foie almendrado
- Pincho de alcachofa , tomate seco y encurtidos
- Crujiente de Reina Pepiada
- Blini "Gravlax" de salmon, "un clásico"
- Steak tartar sobre base de arroz

### POSTRES:

- Sándwich de chocolate y lima
- Mini cheesecake

## VARIEDADES CALIENTES:

- Pincho Teriyaki de pulpo a la brasa
- Pastela de queso de cabra y confitura de tomate
- Mini croquetitas de boletus
- Mini hamburguesa de La Finca con queso de cabra y pickles
- Muslitos de codorniz en escabeche de miel y soja

Degustación de canelón de setas o canelón de espinacas

○ Degustación de carrillera con cremoso de patata

# COCKTAIL

## Opción C



## VARIEDADES FRÍAS:

- Jamón Ibérico con regañas
- Bodegón de quesos Nacionales con pasas y uvas
- Terrina de foie sobre pan de miel , manzana y pistacho
- Ceviche de corvina sobre lima Crujiente de Reina Pepiada
- Salmón ahumado con salsa tartara
- Tartaleta de albahaca, tomate raff, dátiles y cremoso de queso Gorgonzola

## POSTRES:

- Sándwich de chocolate y lima
- Mini lemon pie



### VARIEDADES CALIENTES:

- Brocheta de langostino con mahonesa de erizos de mar
- Pastela de bacalao con all-i-oli de ajos negros
- Mini croquetitas de jamón
- Arepas de rabo estofado
- Bun de pollo za'atar, pepino, hummus y hierbabuena

Degustación de Carrillera con cremoso de patata

O Degustación de Risotto de Setas

# COCKTAIL

## Opción D



### VARIEDADES FRÍAS:

- Jamón Ibérico con regañas
- Bodegón de quesos Nacionales con pasas y uvas
- Bombón de oro y foie almendrado
- La gilda de bacalao ahumado, piparra y aceituna kalamata
- Crujiente de maíz con cebiche de corvina y caviar yuzu
- Blini "Gravlax" de salmon, "un clásico"
- Cucurucho "al carbón" de guacamole y pico de gallo con jalapeño

### POSTRES:

- Mini milhojas chocolate y mandarina
- Profiterol de nata



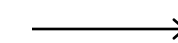
Look & Feel  
de nuestros cocktails



# NUESTRAS COMIDAS DE EMPRESA



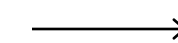
Os presentamos nuestras  
propuestas para las cenas de  
gala.



# NUESTRAS CENAS DE GALA



Os presentamos nuestras  
propuestas para las cenas de  
gala.



# MENU

## Opción A

### ENTRANTES: FRIOS Y CALIENTES

- Salmorejo de frutos rojos, crema de queso de cabra
- y picatostes de mojama de atún
- Coca Vitello de Roast Beef con aromas de hierbas y vinagreta de oliva
- Gazpacho de manzana verde salpicón de gamba curada
- y esférico de aceituna gordal
- La burrata tartar de tomate raf, dátiles, hierbabuena y pesto de avellanas
- Crema de boletus mascarpone de trufas, terrina de foie y picatostes de pan de miel
- Terciopelo de Marisco con ravioli de centollo, anguila ahumada y perlas de algas



### PRINCIPALES: CARNES Y PESCADOS

- Meloso de ternera con pure de boniato ahumado, setas portobello y hojas de kale
- Lomo de dorada, a la sal, brandada provenzal, judias tiernas y salpicón de arbequinas
- Suprema de pularda, rellena de setas y foie, sauté de hojas y peras caramelizadas a las trufas
- Jarrete de ternera, adobo de especias andalusí, ñoquis de espinacas y bimi asado
- Lingote de Confit de Pato, en un "pepian" de semillas tostadas, nabo daikon y endivias al café

### POSTRES

- Las 5 Frutas en gelée ligera de menta fresca y aereo de lima
- La tradicional torrija espuma de leche merengada y polvo de nueces garrapiñadas
- Trópico de capricornio; piña en dulce curry, sopa sanguina, gelée menta
- y espumoso de coco con notas florales

# MENU

## Opción B

### ENTRANTES: FRIOS Y CALIENTES

- Salpicón de rape y langostinos con jugo aliñado de aceituna gordal y brotes de algas
- salmorejo de Bayas y Frutos , pequeña coca de bogavante y caviar de aceite de
- oliva arbequina
- Vieiras , tratadas como una ensalada ,menta , guisantes finos y brotes en notas marinas
- Raviolis de perdiz y trufas "soubise" ligera de verduras estofadas y jugo del perigord
- Atún rojo de la Almadraba, sabores nikkei, papas aliñás , pimiento asado teriyaki y piñones tostados
- Tartar de salmón "Gravlax",gelée de manzana, caviar de arenque y crema fría perfumada



### PRINCIPALES: CARNES Y PESCADOS

- Lingote de bacalao a la sidra y estragón
- Merluza , al vapor de algas ,pisto de verduras al tomillo con holandesa ligera de cítricos
- Corte de vaca , braseada en ragut de aromáticos ,parmentier de apio-celerí y salsa del "civet"
- Salmonetes , en pequeños lomos , salteado de verduras y velouté de alcaparras con toques anisados
- Solomillo ibérico , adobado y costrado ,reducción fina de jerez y brotes de vegetales tempranos
- Suprema de Gallo San Pedro en salsa muselina de mejillones y gambas
- Costilla de ternera del Guadarrama , brandada de manteca colorá, menestra dulce de pimiento y judías

### POSTRES

- Not Carrot Cake 2.4 con crema helada de zanahorias Rocambolesc
- Tarta tatin con crema helada de nata
- Gzoyas de manzana asada, cremoso de Idiazabal ahumado, pómez de miel y toffee salado



#### ENTRANTES: FRIOS Y CALIENTES

- Atun rojo - Tartar de tomate raf y dátiles - Gazpacho verde
- Salmon , curado mi-cuit , notas de coco y apio , crudités y encurtidos
- Flor de alcachofas confitadas , sauté de judias baby, setas y panceta
- con un caldo ligero de queso
- Raviolis de centollo y bogavante con terciopelo de mariscos
- Las Texturas de bacalao , verduras de Primavera y jugo de piparras
- Zamburiñas , espinacas tiernas y setas shimeji en sabayón de cava
- Fondo Marino; nuestro salpicón de marisco más contemporáneo

# MENU

## Opción C

#### PRINCIPALES: CARNES Y PESCADOS

- Lingote de bacalao a la sidra y estragón
- Merluza , al vapor de algas ,pisto de verduras al tomillo con holandesa ligera de cítricos
- Corte de vaca , braseada en ragut de aromáticos ,parmentier de apio-celerí y salsa del "civet"
- Salmonetes , en pequeños lomos , salteado de verduras y velouté de alcaparras con toques anisados
- Solomillo ibérico , adobado y costrado ,reducción fina de jerez y brotes de vegetales tempranos
- Suprema de Gallo San Pedro en salsa muselina de mejillones y gambas
- Costilla de ternera del Guadarrama , brandada de manteca colorá, menestra dulce de pimiento y judías

#### POSTRES

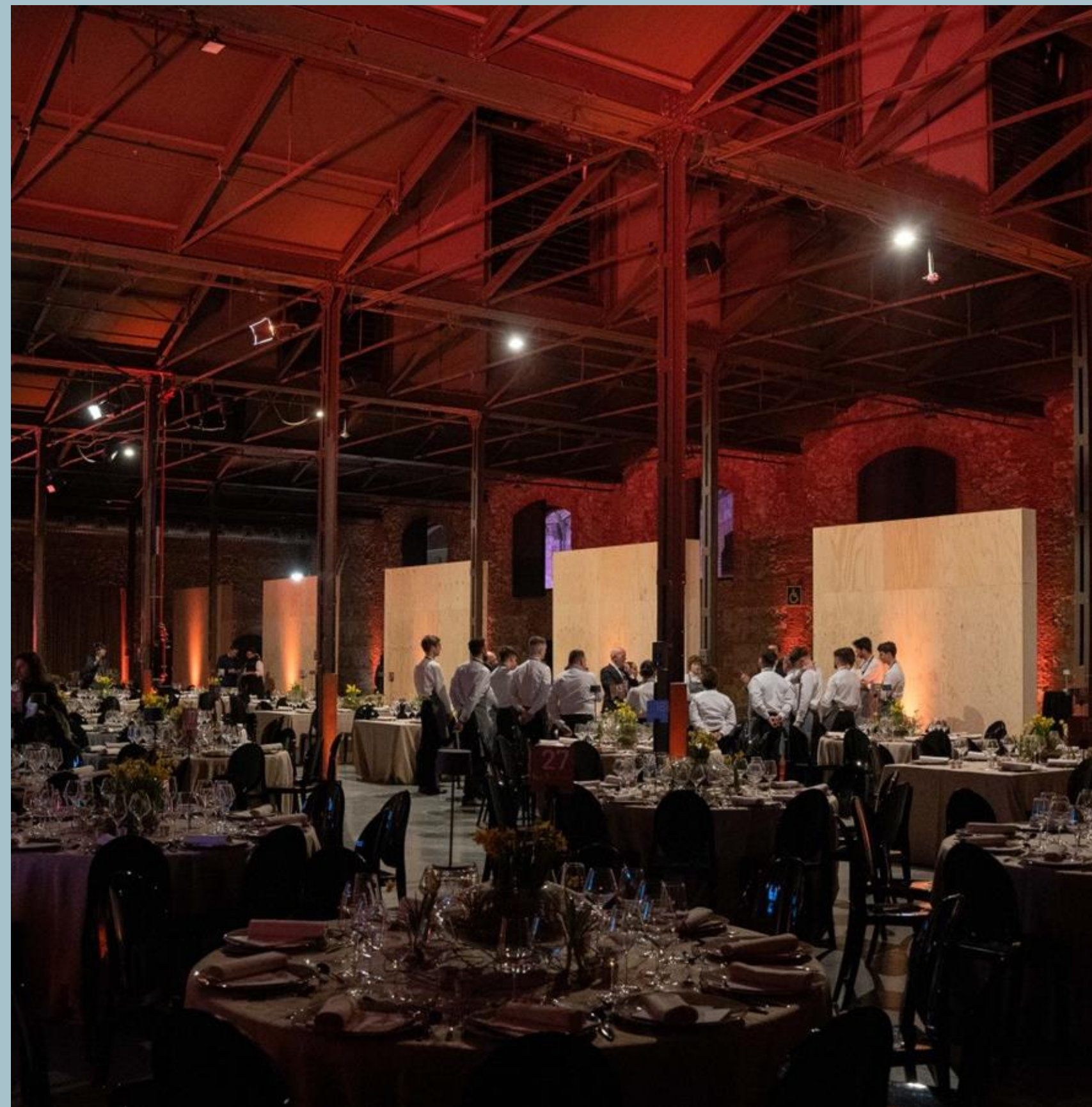
- Locura por el chocolate
- Milhojas de hojaldre con nata y frambuesas
- Peras al vermuth dulce con su crujiente



## Look & Feel de nuestros banquetes



# UNA MUESTRA DEL TRABAJO EN EQUIPO

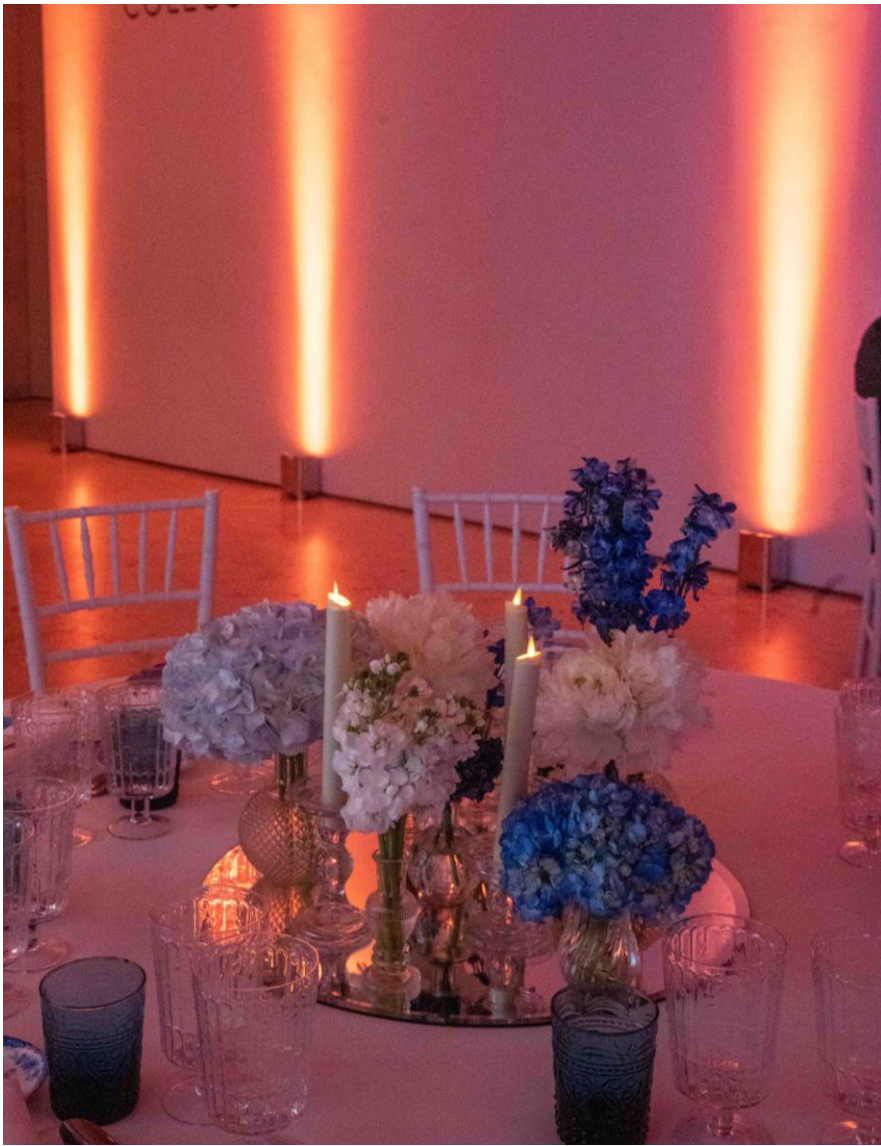




LATIN GRAMMYS  
SEVILLA – 2000 PAX.



125 ANIVERSARIO ELHIS  
MADRID ARENA – 2000 PAX.



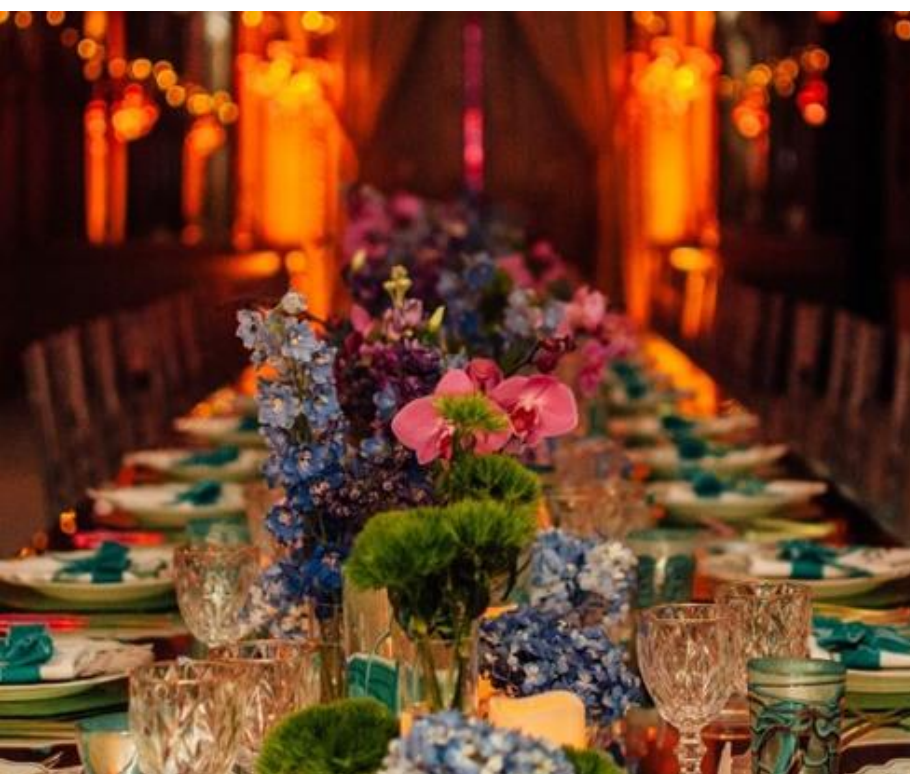
CENA DE GALA  
HALL DEL THYSSSEN – 300 PAX.





COCKTAIL DE NAVIDAD  
IFEMA- 2000 PAX.

CENA DE GALA  
PALACETE MADRID – 110 PAX.



EVENTO COCKTAIL  
HALL DEL THYSSEN – 250 PAX.



# NUUESTRA POLITICA DE SOSTENIBILIDAD





## CERTIFICADOS POR BUREAU VERITAS

Actualmente hemos recibido el certificado que nos proclama como **"Catering Sostenible en Eventos"** gracias nuestras buenas prácticas configuradas en el marco de la sostenibilidad en el ámbito empresarial, abordando de una forma directa los aspectos claves vinculados con los criterios ESG o ASG.



# SOMOS CATERING SOSTENIBLE

## ¿CÓMO LO HACEMOS?

- **Economía Local:** El 75% de la materia prima es de Km. 0
- **Gestión de Residuos:** Reducimos el consumo de recursos naturales con la gestión de residuos
- **Iniciativa Stop Food Waste:** Trabajamos para minimizar la merma de alimentos a lo largo de la cadena

- **Reducimos el uso de plástico:** En proveedores un 10% y un 20% en almacén
- **Generando más certificados :**





# CONTACT US

Jorge Aguilar  
[jorge.aguilar@vilaplana.com](mailto:jorge.aguilar@vilaplana.com) | 699.712.419

Pitu Paniagua  
[maria.paniagua@vilaplana.com](mailto:maria.paniagua@vilaplana.com) | 690.040.264

Berta Gómez  
[berta.gomez@vilaplana.com](mailto:berta.gomez@vilaplana.com) | 616.671.843