REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



DEGUSTACIÓN DE QUESOS LOCALES Y NACIONALES DEL AFINADOR LOCAL "DAVID MORERA" ARTEFOR

Como complemento a las cenas de empresa y Navidad de Reversible, proponemos una experiencia gastronómica previa a la cena centrada en el producto, el territorio y la cultura del queso. Una degustación guiada de aproximadamente 60 minutos, en la que los participantes podrán descubrir una selección de 6 quesos locales y nacionales, seleccionados y afinados por David Morera, de Artefor.

Durante la experiencia se presentará cada uno de los quesos, explicando su procedencia, tipo de leche, elaboración, maduración y afinado, así como sus principales características de sabor, aroma y textura. El objetivo es ofrecer una actividad distendida y gastronómica antes de la cena, acercando al cliente al mundo del queso artesano y poniendo en valor pequeños productores, diferentes territorios y el trabajo de selección y afinado.

OPCIÓN 1

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

Duración: aproximadamente 45-60 minutos.

Incluye:

- Degustación de 6 quesos locales y nacionales.
- Selección de quesos realizada por David Morera – Artefor.
- Presentación y explicación de cada queso.
- Introducción a su procedencia, elaboración, maduración y afinado.
- Explicación de sus principales características organolépticas.

18.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

OPCIÓN 2

DEGUSTACIÓN DE QUESOS + MARIDAJE DE VINOS

Una experiencia más completa que combina la selección de los 6 quesos con una propuesta de vinos elegidos para acompañar y potenciar las características de los diferentes quesos.
Además de conocer cada queso, durante la degustación se explicará la relación entre queso y vino y el motivo de cada uno de los maridajes propuestos.

Duración: aproximadamente 60-90 minutos.

Incluye:

- Degustación de 6 quesos locales y nacionales.
- Selección realizada por David Morera – Artefor.
- Presentación y explicación de los quesos.
- Selección de vinos para el maridaje.
- Explicación de los vinos y de su combinación con los diferentes quesos.

35.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

REVERSIBLE COCKTAIL EXPERIENCE

Proponemos una experiencia interactiva previa al banquete centrada en el mundo de la coctelería, el entretenimiento y el producto.
Un taller dinámico dirigido por nuestro bartender profesional, donde los asistentes de la compañía aprenden a elaborar cócteles, descubren diferentes técnicas y comparten un momento distendido antes de sentarse a la mesa.

OPCIÓN 1

COCKTAIL EXPRESS

Una alternativa rápida y dinámica, diseñada especialmente para grupos con menor disponibilidad horaria antes de cenar.

Duración: Aproximadamente 45 minutos.

Incluye:

- Demostración y explicación en directo y su degustación de 1 cóctel.
- Explicación de la elaboración de las técnicas básicas.

Nota: Todas las opciones cuentan con alternativas sin alcohol con idéntica presentación y cuidado estético para los asistentes que no consuman alcohol.

25.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

OPCIÓN 2

COCKTAIL EXPERIENCE

La alternativa principal y más equilibrada para las cenas de empresa navideñas, que permite abrir el apetito disfrutando de la mixología de forma participativa.

Duración: Aproximadamente 60 minutos.

Incluye:

- Elaboración y explicación de 2 cócteles por asistente (por ejemplo, un fresco Hugo Spritz y un equilibrado Whisky Sour).
- Explicación de técnicas de barra, equilibrio de sabores y decoración navideña.
- Dinámica de trabajo en pequeños equipos.

Nota: Todas las opciones cuentan con alternativas sin alcohol con idéntica presentación y cuidado estético para los asistentes que no consuman alcohol.

35.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO