



VP

Venues Point

Experiencias gastronómicas



Cocina tu propia Paella

Almuerzo que se compone de un Showcooking de arroz y un cocktail que no te dejará indiferente.

Este planteamiento culinario tiene como objetivo que los invitados disfruten de una jornada donde la gastronomía y el entorno sean los protagonistas.

Hemos organizado un Show cooking de arroz, que se seleccionará de nuestra amplia variedad. Nuestros arroces son de elaboración artesanal y con ingredientes de nuestra tierra dándole el protagonismo a los productos Km.0.

Los arroces se presentarán en cuencos ó cazuelitas de barro, loza ó cristal.

Los arroces para seleccionar serían:

- Arroz con Pato
- Arroz con gamón rojo
- Arroz con Bacalao y Alcachofas
- Arroz con carrillada
- Arroz con cola de toro
- Arroz negro con Sepia y ali-oli de leche

Arroz meloso con setillas de Aracena y peineta de Jamón

Incluye:

- Equipo necesario para el desarrollo de la actividad
- Cocinero y ayudante para montaje de gastronomía
- Show cooking con arroz seco ó caldoso
- Contenido de cocktail a determinar
- Mesa de autoservicio con menaje para comida



Taller de coctelería

Sumérgete en una experiencia a realizar con tu equipo



La puesta en escena seducirá tus sentidos para despertar el deseo de iniciar una original experiencia!

Empezaremos introduciéndoos en el mundo de la coctelería y os acercareis a los materiales, los ingredientes y las distintas formas de trabajar de un bartender.

Nuestro instructor explicará detalladamente como se elabora una receta: los ingredientes que lleva, las cantidades apropiadas, la forma de presentar el cocktail. Y luego os tocará a vosotros hacerlo siguiendo las indicaciones del Bartender.

Se repetirá esta dinámica durante la actividad y solo os quedará divertiros y disfrutar de la coctelería. Los participantes emplearán sus 4 sentidos y se irán animando mas y mas con el transcurso de la actividad...

SALUD !!!

Catas de vino

Preparen los sentidos porque van a exprimirlos al máximo



Les proponemos un viaje por los sentidos donde nuestros guías serán los caldos de la tierra de Jerez.

Unos guías de excepción para una experiencia única. Podrán seguir en directo las explicaciones sobre la historia de estos vinos, únicos en el mundo, mientras hacen una degustación de algunas de las variedades más emblemáticas de la zona.

Estas catas están disponible en dos modalidades y es posible elegir la dinámica que más os interese:

Triangulo vinatero– Una cata guiada en el que se degustarán tres de los vinos más importantes del

marco; Fino, oloroso y Pedro Ximenez.

Todo Jerez – En esta opción los participantes podrán degustar los cinco tipos principales de vinos de la zona; Fino, Amontillado, Oloroso, Cream y Pedro Ximenez.

Jerez & Cía – Una experiencia de maridaje en la que disfrutaremos de cuatro vinos con sus respectivos maridajes; Fino – Amontillado – Oloroso – Pedro Ximenez



Tapas de Autor

Desafía tu creatividad en la cocina

Podrás conocer el procedimiento para la elaboración de 3 tapas creadas por nuestros jefes de cocina:

- Yogur de foie, gelatina de vino de naranja y polvo de quicos
- Salteado de hortalizas, peras y menta con mejillones y langostinos
- Gazpacho de espárragos blancos, tartar de salmón y brotes

**Una vez realizado el curso, podremos realizar una degustación de dichas tapas de forma individual, confeccionando el siguiente menú:

Gazpacho de espárragos blancos, tartar de salmón y brotes

Yogur de foie, gelatina de vino de naranja y polvo de quicos

Salteado de hortalizas, peras y menta con mejillones y langostinos

Dados de presa Ibérica cocinadas a baja temperatura

Crema de caramelo con paingênes de pistacho

Toda una experiencia culinaria que no olvidarás.



Cata de Chocolate

Descubre la historia que se esconde detrás del cacao



Se trata de una magnífica oferta para descubrir la historia que se esconde detrás de una taza de cacao, así como la producción que se elabora desde su cultivo y las diferentes variedades que se encuentran a la venta.

Vista

La primera impresión también es importante cuando se trata de catar chocolate. Debes fijarte en el aspecto general del chocolate – en el color, e incluso en su estructura y brillo.

Tacto

Ahora puedes evaluar la estructura de su superficie, desde suave a rugosa o granulada.

Gusto

Pasamos a continuación a la parte experimental más intensa en la cata de chocolate: Deja que una pieza se derrita lentamente en la boca. Distribuye el chocolate con la lengua para que entre en contacto con tus papilas gustativas. ¿Qué es lo que percibes?

Oído

Sujeta una pieza de chocolate cerca de tu oreja y rómpela. Presta atención en el ruido que hace: puede ser un sonido distintivo o bastante apagado. El chocolate sin relleno de buena calidad rompe con un inconfundible crujido. La esquina rota suele quedar suave y sin migas

Olfato

Puedes aplicar tu sentido del olfato para percibir la multitud de aromas que desprende el chocolate: puedes optar por inhalar su aroma, sujetando una pieza directamente bajo la nariz, o dejar que la pieza de chocolate se derrita en la boca, exhalar y a continuación inhalar sus aromas.



Gymkhana gastronómica

Participa en un gran concurso culinario

Los participantes contarán con todos los ingredientes, materiales e instrucciones y además disfrutarán de la supervisión permanente de nuestros chefs para el mejor resultado.

Una interesante y bonita forma de hacer equipo a través de un concurso culinario que será minuciosamente evaluado y valorado por un riguroso jurado; Sin duda, la mejor recompensa a una buena paella la disfrutará todo el equipo.

En esta actividad participamos del trabajo en equipo en una misma cocina. Una opción distendida para fomentar la interacción entre los miembros de un grupo, mientras preparan su propia comida/cena.

Es una prueba para desarrollar y deleitar los sentidos: la vista con el plato más original y equilibrado, el oído y el tacto con las texturas de los alimentos, el olfato con cada uno de los ingredientes y, por supuesto, el sabor...

Además, los participantes tendrán que elaborar una sangría y paella fresca y sabrosa.



Disfruta de tu propia Feria de Abril”

Una tematización y experiencia andaluza que no olvidarás

Estamos firmemente convencidos de las posibilidades de nuestra feria de abril para sorprender y cautivar a los asistentes; es indiscutible.

La feria de abril transporta, por unas horas, a los invitados a la fiesta grande de Sevilla ú otra ciudad Andaluza. Por supuesto, no hablamos solo de disfrutar de las casetas, hablamos de trasladar el ambiente de feria al completo, con su decoración, su típica gastronomía y sus bailes.

Sin duda una apuesta fabulosa para garantizar una velada inolvidable.

feria de abril:

- Selección de las distintas raciones típicas de feria
- Quioscos de algodón, patatas, chucherías
- Trileros, gitanas, caricaturistas, flamencas...
- Coro rociero, grupo rumbero...
- Puntos de minigolf, pesca de patos, puntos de dardos, carabina, aros con botellas, lanzamiento de penaltis, minibasket...





Olimpiadas de la cerveza

Prueba tus habilidades

Con las "OLIMPIADAS DE LA CERVEZA" se ponen a prueba las habilidades de cata de los participantes para descubrir quién tiene mejor preparados sus sentidos. Descubre quien tiene mejor olfato para detectar los aromas lupulados de la cerveza, o el que tiene mejor paladar para detectar cual cerveza es más amarga. Alguna de las pruebas de la olimpiada permitirá conocer también quien tiene mejores aptitudes para elaborar Cerveza Artesana.

En la actividad conocerás más acerca de la Historia de esta milenaria bebida, jugando con sus ingredientes, y catando al menos 6 Cervezas de altísima calidad.

Además, cómo en cualquier Olimpiada, los 3 primeros clasificados recibirán un regalo por parte de la Organización que les proclame como aquellos participantes que se han esforzado mejor y que pueden llegar a ser verdaderos Maestros Cerveceros.

El trabajo en equipo que requiere dicha actividad, la convierte en perfecta candidata para reuniones de amigos, de empresa, de incentivos o como actividad original de Teambuilding.



Solicita otras opciones

- Catas de Jamón
 - Catas de Aceite
 - Taller de tapas sevillanas
 - Master Cheff
 - Taller de Sushi
 - Elabora tu propio Vino
 - Y otros...
-
- Disponemos de los mejores partners gastronómicos con los que podemos elaboraros cualquier tipo de experiencia para enriquecer tu evento.





VP

Venues Point

RESERVAS

 954 13 97 85 / 690 72 15 32

 gestion@venuespoint.com

 María Fernández

