

GABRIELA TASSILE CATERING

En Madrid, a 10 de octubre de 2016

ANEXO DESCUENTOS

Ofrecen servicios para todos los formatos de desayunos y comidas de empresa: desayunos, *coffee-breaks*, tapas *lunch*, bandejas frías, cócteles, *brunch*, almuerzos formales, meriendas y cenas. Tanto para clientes externos como para cliente interno. Tienen experiencia en televisión.

La contratación de sus servicios para los **asociados de APPA tendrán un descuento especial** según proyecto específico: 5% para presupuestos entre 1.000 y 1.500 €; 8 % para presupuestos entre de 1.501 y 2.500 €; 12% a partir de 2.501 euros. Con un regalo de Canasta menú para 2 personas con productos seleccionados de la carta como bienvenida, valorado en 80 euros.

Contacto: Claudia García Ciarrapico. Responsable Comercial claugarciaciarrapico@hotmail.com
Tel. 679125341.



Gabriela

Chef - Asesora gastronómica -

dossier

A pasionada por la cocina,

trabajadora incansable y gran sentido de la responsabilidad, son los tres pilares de mi perfil profesional y que me definen como persona.

La inquietud por aprender, sumado a una cultivada creatividad y gran empeño en mi trabajo, me han llevado a desarrollar muchos proyectos dispares en el mundo de la gastronomía: catering en todas sus formas, asesoramiento gastronómico para restauración, puesta en marcha integral de cocina de restaurantes con formación de equipos en el extranjero, diseño de cocina y puesta en marcha de comedor de empleados y consejo directivo para bancos, reportajes fotográficos de nueva imagen de productos, clases de cocina en mi propia escuela de cocina, dar **cena privada para SM Don Juan Carlos de Borbón**, ser el **Catering de El Hormiguero** por 6ta temporada consecutiva, ser **Profesora de los aspirantes a Masterchef 3** y **Chef Consultora para el programa de Disney Un, Dos, Chef**, son algunos de los proyectos de los que más orgullosa me siento.

Mi mayor logro es la **fidelidad de mis clientes durante estos 15 años** de afianzada carrera profesional y la confianza que depositan día a día en mis capacidades.



Gabriela

Chef- asesora gastronómica

g



Mis clientes

Abante y Asociados
Allfunds Bank
Asociación de Creadores de Moda de Madrid
Bank of América
Black Rock
Credit Suisse
Cuarzo
Ernst & Young
Fundación Carlos de Amberes
Fundación Pons
Gestamp Renovables
Gonvarri
Hotel Orfila
Jesús del Pozo
Julius Bär
Lámparas Oliva
Masterchef
Merrill Lynch
Restaurante Aguardiente Washington DC
Restaurante De María
Restaurante La Cabaña
Restaurante La Casona
Restaurante Marina Ventura
Roberto Torretta
Société General
Scor Global Life
Sotheby's
7 y acción Productora de El Hormiguero
Un, dos, Chef - Disney -
Zebra Producciones Gala Inocente

Gabriela

Chef- asesora gastronómica

N

uestro catering ofrece:

Todos los formatos de **desayunos y comidas de empresa**: desayunos, coffe breaks, tapas lunch, bandejas frías, cócteles, brunch, almuerzos formales, meriendas y cenas. Tanto para clientes externos como para cliente interno.

Todo tipo de **eventos particulares**.

Menús elaborados de forma artesanal, siempre partiendo de **materias primas de primera calidad**.

Atendemos necesidades especiales: **celíacos, vegetarianos, veganos, comida Halal y Kosher, intolerancias, etc.**

Servicio con gran **capacidad de adaptación a cada necesidad** del cliente para cada evento particular. Encargos con 24 hs de antelación.

Todos los servicios extras que puedan surgir: **alquiler de menaje, muebles, cristalería, mantelería, servicio de camareros y/o azafatas, flores, etc.**

Servicio de **bebidas estándar y premiuns con barra libres temáticas**.

En nuestras instalaciones ofrecemos **Clases de cocina y organización de Team Buildings** con actividades relacionadas a la gastronomía.



Caterin

D

espués de varios años en el

mundo de la gastronomía, tuve la oportunidad de colaborar con el mundo de la restauración tanto en la puesta en marcha de nuevos proyectos como la renovación de cartas de restaurantes ya establecidos.

En este apartado, hemos tratado, con humildad y responsabilidad, asumir el exigente reto que significa interpretar fielmente la propuesta de cada cliente y adecuarse a su propia identidad, siempre tratando de fortalecerla

Este tipo de **asesoramiento gastronómico** incluye: formación de personal, tarea creativa, producción de recetas, manual de tareas, trabajos fotográficos, búsqueda de productos y proveedores. Seguimiento de la propuesta y de equipo.

Proyectos como **lograr la «Q» de Calidad en el Hotel Do Castro en Cuntis, implantación de recetas** para que no haya desviación por cambio de personal y creación de cartas de temporada **para el Restaurante De María, elaboración de fichas de producción de productos elaborados para Benetti&Pecoraro, Renovación de Carta para Marina Ventura o transformación de un restaurante latino a Carta de tapas y raciones Españolas en Washington DC, etc.**



Asesoramiento gastronómico

g



Una de mis grandes pasiones es enseñar, por ello todos mis esfuerzos se enfocaron en el disponer de un **taller de cocina** de poder **dar cursos de cocina, estilismo y fotografía gastronómica** en colaboración con otras profesionales.

Aquí todo es posible, porque siempre surgen ideas y hay inquietud por transmitir lo que sabemos. **Cursos para mamás y sus hijos/as, cursos de repostería, cursos de cocina, de cocina temática, con maridaje, cursos de cocina y estilismo culinario o fotografía...** la divertida propuesta **Class & Party para grupos de amigos** que quieren celebrar algún acontecimiento cocinando y luego degustando lo que cocinan...

En todas las clases los grupos son reducidos de no más de 12 personas con degustación de todo lo elaborado.



Clases de

enús

Desayuno

Zumo natural de pomelo rosado
Barrita e pan de centeno y semillas con jamón ibérico
y tomate rallado

Mini Cupcakes de Limón y Tomillo

Yogur con frutos rojos y chía

Café, Tés, leche (con y sin lactosa)

Coffe break

Rolls de pan de zanahorias con pechuga de pavo
baja en grasas, lactonesa de lima, granos de
mostaza y brotes de espinacas Medias lunas
saladas y dulces

Muffins de Chocolate y avellanas

Brochetas de verduras con Hummus de calabaza y sus
pipas

Zumo Natural de Granada y Mango, Refrescos, Café

Almuerzos - cenas

Aperitivos

Jamón ibérico con Grissinis artesanales

2 canapés variados





Primeros Platos

Patatas confitadas con “Crema Inglesa” a la trufa negra y bacon crispy

Tacos de foie artesanal con zanahorias baby en almíbar con gomasio de piñones

Panna cotta de coliflor con vieiras a la plancha y salsífis con toque de curry

Sablé con higos frescos, Burratina, Brotes tiernos y Jamón ibérico (Sólo Septiembre)

Ensalada de escarola, rúcula, calabaza asada, queso de cabra y vinagreta con mostaza

Segundos Platos

Lomo Angus macerado en enebro y tomillo con ragout de selección de patatas y setas

Magret de Pato con aroma de Yuzu y cebollitas glaseadas con frambuesas y remolacha

Bacalao confitado con su brandada y chips de alcachofas

Carrilleras ibéricas con shitakes y peras al vino tinto

Lubina con romesco de boniato y espinacas salteadas

Postres

Brownie Arpeggio con crema de vainilla y grosellas

Frutas rehogadas con crema de mascarpone y tomillo

limón Manzana pochada en almíbar de especias sobre hojaldre y helado de caramelo tostado

Financier de pistachos con couli de mandarina al jengibre y mousse de coco

Cóctel

Virutas de jamón ibérico con nuestros grissinis saborizados

Croquetas de castañas y trufa

Foie gras Artesanal con chutney de peras al oporto

Crema de calabaza con toque de Amaretto y almendras garrapiñadas

Tacos de Cordero a las 5 especies, cava y miel

Hamburguesitas con pesto de rúcula, semillas de

mostaza y queso gouda añejo y bacon ahumado

Magret de pato con Kumquats caramelizados con cardamomo y jengibre

Risotto de boletus, trigueros y túetanos

Filete con patatas: Angus Beef Argentino con patata frita y chimichurri de hierbas mediterráneas

Postres

Brownie Arpeggio

Copa de Mascarpone, frutas rehogadas y tomillo limón

Estaremos encantados
brindarte toda la
o presupuesto que
necesites



Contacto
Gabriela
chef@gabrielatassile.co
Tel. 699066097

Claudia García
Representante
679125341
claugarciaciarrapico@hotmail.co