



SERVICIOS COFRÉ GOURMET

Indice

0. Sobre Cofré Gourmet 03

1. Catering de Caviar 03

1.1. Servicio de Camarero 06

1.2. Obsequio de Caviar para invitados 11

2. Cata de Caviar 15

2.1. Cata de 2 caviars 16

2.2. Cata y maridaje 19

3. Cofres Gastronómicos 22

3.1. Cofre “El del Caviar 50gr”

3.2. Cofre “El del Gran Caviar 125gr”

3.3. Cofre Navidad

3.4. Cofre el del Vino

SOBRE COFRÉ GOURMET

Cofré Gourmet, experiencias de Caviar

Cofré Gourmet es una empresa especializada en servicios exclusivos de caviar, ofrecemos experiencias gastronómicas únicas. Organizamos **catas privadas y corporativas de caviar**, permitiendo a los clientes disfrutar y aprender sobre diferentes tipos de caviar. Además, proporcionamos un servicio de **catering de caviar**, donde nuestros camareros ofrecen degustaciones de esta delicia del mar. También contamos con **cofres gastronómicos** que incluyen caviar y otros productos gourmet, pensados para regalar o para los mejores anfitriones. Cofré Gourmet es sinónimo de lujo y sofisticación, que te asegura una experiencia culinaria única con el caviar como protagonista principal.

1. CATERING DE CAVIAR

1.1. Servicio de Camarero

1.2. Obsequio de Caviar para invitados



1.1 Servicio de Camarero

SERVICIO CAMARERO CATERING

“ *El Servicio de Catering de Cofré, ofrece Caviar Imperial Beluga iraní para tus invitados.* ”

Nuestros camareros, impecablemente uniformados, se pasearán entre los invitados de tu evento aportando el toque sofisticado y especial propio de la ceremonia alrededor del caviar.

“ *Celebra tus eventos con Caviar Cofré Gourmet* ”

Con una cuchara de nácar para preservar los delicados aromas de este manjar, el camarero sirve directamente el caviar en el dorso de la mano de tus invitados, el lugar o “cuchara” más neutra después de la de nácar.

Un ritual muy especial con el que se divertirán mientras lo degustan.



SERVICIO CAMARERO CATERING

EL CAVIAR

En Cofré Gourmet trabajamos únicamente con la gama más alta del caviar: el **Imperial Beluga Iraní Calibre 000** y garantizamos su frescura y calidad.

Tus invitados nunca habrán probado un caviar como este, de textura cremosa y suave con un sabor marino complejo y largo en boca. Por algo es el más apreciado de todos. La definición y gran calibre de sus huevas provocan una explosión de sabor inmediata que permanece en el paladar. Su cremosidad es asombrosa y su textura es suave, delicada y mantecosa.

El caviar lo servimos en frío sobre un recipiente con hielo picado. Para una correcta degustación calculamos 5 gramos por persona (mínimo), a partir de esta medida se puede ampliar y/o personalizar.

[Ver presupuestos](#) →



SERVICIO CAMARERO CATERING

Hasta 50 invitados	250 gr de Caviar	1 camarero *Máx. 2 horas
Hasta 100 invitados	500 gr de Caviar	1 camarero *Máx. 2 horas
Hasta 150 invitados	750 gr de Caviar	1 camarero *Máx. 2 horas
Hasta 200 invitados	1 kg de Caviar	2 camareros *Máx. 2 horas
Hasta 250 invitados	1.250 gr de Caviar	2 camareros *Máx. 2 horas

Condiciones

Ofrecemos el servicio a toda España y Andorra
Desplazamiento no incluido según localidad (consultar condiciones)



SERVICIO CAMARERO CATERING

CONTRATACIONES

Envíanos un email a hola@cofregourmet.com y confírmanos:

- El estilo o tipo de evento (fiesta, boda, evento de empresa, aniversario...)
- La fecha, el horario y la ubicación.
- El número de invitados.
- Tus datos y número de contacto.

Contacta con nosotros si tienes dudas o tienes una propuesta que requiera un presupuesto personalizado. Recomendamos reservar con antelación para asegurar disponibilidad:

+34 608 769 387

hola@cofregourmet.com





1.2 Obsequio Caviar para invitados

SERVICIO CATERING OBSEQUIO CAVIAR PARA INVITADOS

En Cofré Gourmet, ofrecemos una opción muy exclusiva: **Regalar caviar**, este regalo memorable es perfecto para quienes desean ir más allá de los regalos convencionales.

¿Por qué elegir regalar caviar Cofré Gourmet? Porque no solo ofreces un manjar exquisito, sino una experiencia.

Puedes obsequiar con Caviar Cofré Gourmet de dos maneras:

- En un **elegante cofre** que incluye una lata de 50gr o 125 gr de Caviar Imperial Beluga iraní 000 y dos o cuatro cucharas de nácar, perfectas para degustar el caviar en su máxima expresión.
- En **una lata de caviar** una lata de 30gr de Caviar Imperial Beluga iraní 000 y una cuchara de nácar para degustar in situ en el evento.
- También puedes **personalizar la lata con el nombre de tus invitados** o el nombre del evento, un toque único que hace que cada regalo sea tan especial como la persona que lo recibe.



[Ver precios](#) →

SERVICIO CATERING OBSEQUIO CAVIAR PARA INVITADOS

COFRES

Cofre “El del Caviar”	50 gr de Caviar	2 cucharas de nácar
Cofre “El del Gran Caviar”	125 gr de Caviar	4 cucharas de nácar

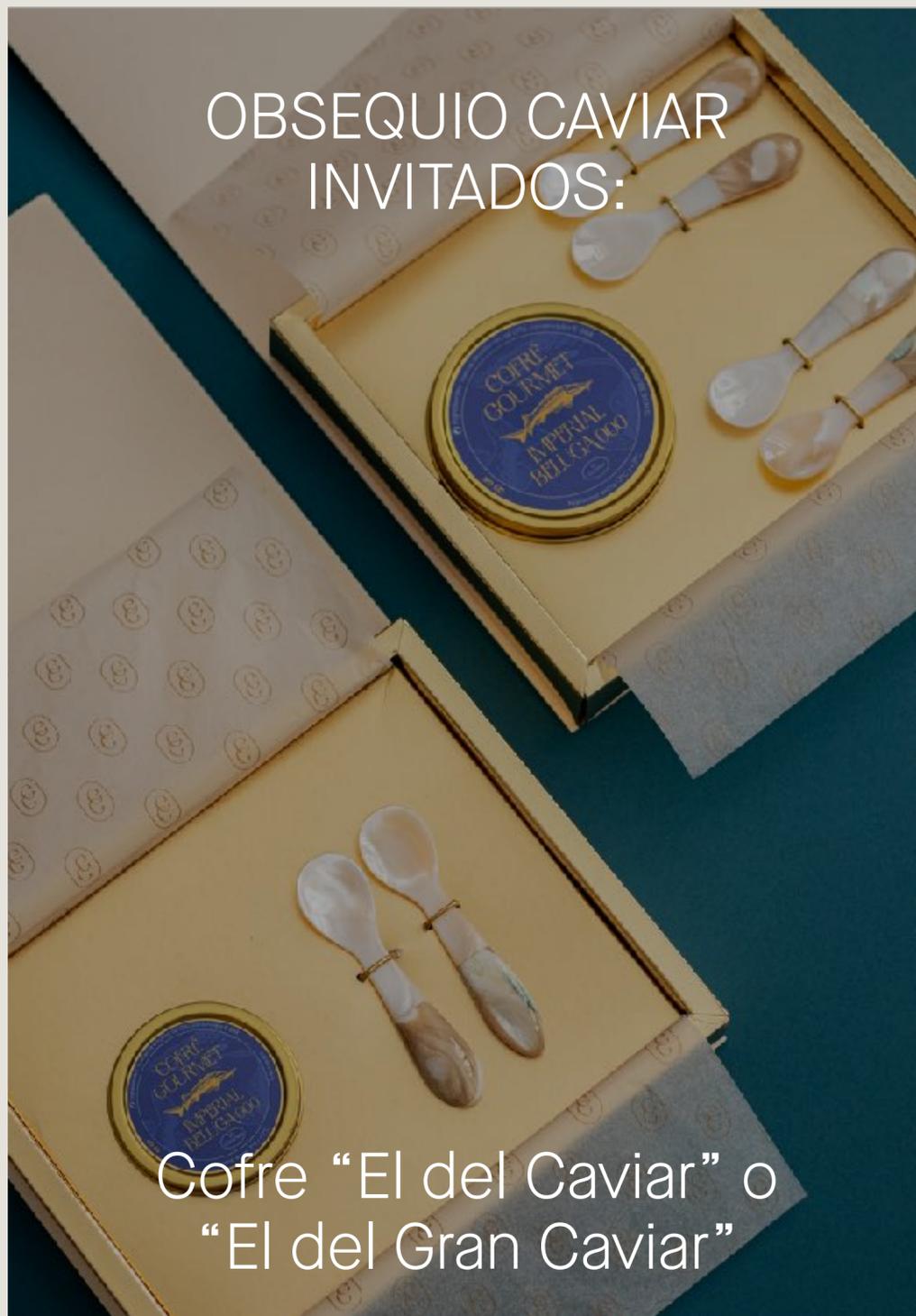
LATAS CAVIAR

Lata de caviar de 30gr	1 cuchara de nácar	Etiqueta Cofré
Lata de caviar de 30gr	1 cuchara de nácar	Etiqueta personalizada

Condiciones

Ofrecemos el servicio a toda España y Andorra
Desplazamiento no incluido según localidad (consultar condiciones)





OBSEQUIO CAVIAR
INVITADOS:

Cofre “El del Caviar” o
“El del Gran Caviar”



OBSEQUIO CAVIAR
INVITADOS:

Lata de caviar de 30gr
+ 1 cuchara de nácar”

Pregunta por el servicio de personalización de las etiquetas con el nombre de los invitados o el nombre del evento.

2. CATA DE CAVIAR

2.1. Cata de 2 caviars

2.2. Cata y maridaje

Cata de 2 caviars



SERVICIO CATAS

CATA DE 2 CAVIARES

Nuestra cata de caviar está cuidadosamente planificada para ofreceros una inmersión completa en la historia, las variedades y los matices de este exquisito manjar durante 40 minutos.

Hablaremos de las diferencias y particularidades de dos de las variedades más prestigiosas de caviar:

- **Variedad Oscietre:** 15 gr.
- **Variedad Imperial Beluga iraní:** 15 gr.

Cada invitado contará y se le obsequiará también con una cuchara de nácar, ideal para apreciar plenamente la textura, el sabor y todos los aromas del caviar.

“ *Una experiencia gastronómica muy exclusiva!* ”

Una experiencia gastronómica única y exclusiva, donde aprender a apreciar y diferenciar cada variedad de caviar, descubriendo los secretos que lo hacen un manjar tan especial.



SERVICIO CATAS
CATA DE 2 CAVIARES

Cata de 2 variedades de caviars de la mano de un experto

15 gr de Caviar Imperial Beluga Iraní
+
15 gr de Caviar Oscietre

1 cuchara de nácar

Condiciones

Ofrecemos el servicio a toda España y Andorra
Desplazamiento no incluido según localidad (consultar condiciones)
No incluye menaje o bebida





Cata y maridaje

SERVICIO CATAS

CATA Y MARIDAJE

Nuestra cata de “caviar y maridaje” está diseñada especialmente para restaurantes y chefs que desean presentar su producto o sorprender a sus clientes de manera nueva.

¿Qué incluye la experiencia?

Nuestra cata de 35 minutos está cuidadosamente estructurada para ofrecer una experiencia sensorial y de aprendizaje completa:

- **Explicación del Caviar:** Nuestro experto detallará qué es el caviar, su historia, características y, cuánto realza su sabor un buen maridaje.
- **Cata de Caviars:** Cada participante podrá degustar 15 gr de la variedad **Imperial Beluga Iraní** y **Oscietre** utilizando una cuchara de nácar, ideal para apreciar plenamente su delicadeza.
- **Maridaje:** La parte del maridaje estará diseñada y preparada por el restaurante o chef, complementando perfectamente la cata de caviar y creando una experiencia gastronómica única.



SERVICIO CATAS

CATA Y MARIDAJE

PRECIO

Explicación del caviar	Cata de 15 gr de Caviar Imperial Beluga Iraní y 15 gr del Oscietre	1 cuchara de nácar
------------------------	--	--------------------

Demo y maridaje a cargo del chef:



Condiciones

Ofrecemos el servicio a toda España y Andorra
Desplazamiento no incluido según localidad (consultar condiciones)
No incluye menaje o bebida



3. COFRES GASTRONÓMICOS

REGALA COFRÉ COFRES GASTRONÓMICOS



“EL DEL CAVIAR, 50GR”

- Lata de 50gr de Caviar Imperial Beluga Iraní
- 2 cucharas de nácar

En caja de regalo forrada de papel dorado.

IVA incluido



“EL DEL CAVIAR, 125GR”

- Lata de 125gr de Caviar Imperial Beluga Iraní
- 4 cucharas de nácar

En caja de regalo forrada de papel dorado.

IVA incluido



“EL DEL VINO”

- Vino Valduero “Una Cepa” 1 botella
- Lomito 100% bellota, 200 g
- Queso Lighthouse (Queso del Faro) 170 g

En caja grande forrada de papel dorado.

IVA incluido



“YA HUELE A NAVIDAD”

- Jamón 100% bellota, 100g
- Solomillo de Salmón, 1/4kg
- Foie Micuit, 100g
- Torta de chocolate con almendras, 200g
- Torta cremosa de turrón de Jijona, 200g
- Champagne Gastón Poittevin, 1ud

En caja grande de terciopelo azul.

IVA incluido

Condiciones

Ofrecemos el servicio a toda España y Andorra
Envío gratis a partir de 90€

Disponemos de precio por volumen para empresas
Precios con IVA incluido

REGALA COFRÉ COFRES GASTRONÓMICOS

PEDIDOS

Puedes realizar tu pedido desde la web. Si eres una empresa y te gustaría hacer un regalo corporativo por volumen y/o personalizado, envíanos un email a hola@cofregourmet.com y confírmanos:

- La personalización que te gustaría (logotipo, nombre de tu empresa, o del trabajador...)
- El número de cofres.
- Tus datos y número de contacto.

Recomendamos reservar con antelación los cofres delVino o el de Navidad por estar sujetos a stock y así asegurar disponibilidad:

+34 608 769 387

hola@cofregourmet.com



GRACIAS

Cofré Gourmet

hola@cofregourmet.com

cofregourmet.com

+34 608 769 387