



SERVICIOS
DE CATERING
COFRÉ GOURMET



Bienvenidos a Cofré Gourmet, una marca especializada en la creación de experiencias gastronómicas exclusivas con el caviar como auténtico protagonista. Nuestra propuesta combina caviar y ostras de la más alta calidad para aportar un toque de lujo y elegancia a cualquier celebración. En Cofré Gourmet, entendemos el arte de convertir cada momento en algo único e inolvidable, consolidándonos como un símbolo de excelencia y sofisticación.



NUESTRO SERVICIO DE CATERING



Catering de Caviar

Nuestros camareros, impecablemente uniformados representando el refinamiento que caracteriza a Cofré Gourmet, se pasearán, entre los invitados de tu evento, aportando el toque de elegancia y sofisticación propio de la ceremonia alrededor del caviar.

Con una cuchara de nácar, para preservar los delicados aromas del caviar, servirán este manjar directamente en el dorso de la mano de tus invitados, considerado el lugar más neutro después de la cuchara de nácar. Este ritual elegante y único sorprenderá y elevará la experiencia gastronómica a otro nivel.





“

Catering de Caviar y Ostras

Esta opción ofrece a los asistentes del evento una experiencia que va más allá de lo convencional al tratarse de una propuesta de *showoff* innovadora: dos camareros se pasearán entre los invitados con bandejas de caviar y cinturones de ostras, ofreciendo una degustación sorprendente, donde cada bocado se convierte en un momento de interacción y espectáculo.

El caviar lo servimos en frío sobre un recipiente con hielo picado. Las ostras se abren in situ en el preciso momento de su degustación con el topping de caviar.



NUESTROS PRODUCTOS

2025



CAVIAR

En Cofré Gourmet seleccionamos únicamente la gama más alta de caviar, trabajando con el exclusivo Imperial Beluga Iraní Calibre 000, un producto excepcional reconocido por su frescura, pureza y calidad incomparables. Este caviar, de gran calibre y definición, ofrece una textura firme y una explosión de sabor en el paladar que captura la esencia más pura del mar, dejando una impresión inolvidable.

El caviar se presenta en frío, cuidadosamente dispuesto sobre un recipiente con hielo picado, asegurando que cada detalle esté a la altura de una experiencia de lujo absoluta.



OSTRAS

En Cofré Gourmet trabajamos únicamente con la gama más alta de Amélie Huîtres, la ostra XO Extraordinaire y garantizamos su frescura y calidad. Seleccionadas de las mejores cosechas por su tamaño, calidad excepcional y sabor inigualable. Amélie es un símbolo de elegancia marítima francesa y refleja la tradición atemporal de la cría de ostras en Marennes-Oléron. Su sabor ofrece una mezcla sutil de yodo y dulzura, con una textura rica que proporciona una experiencia de degustación verdaderamente lujosa. La forma regular y la concavidad marcada de la ostra XO Extraordinaire se combinan con una carne compacta y crujiente. La dureza de su concha protege su interior exquisito, cuya carnosidad superior al 15% garantiza una mordida generosa y satisfactoria.

Estas características hacen que sea apreciada por los mejores conocedores, siendo la reina indiscutible de todas las categorías de ostras. Las servimos frescas y abiertas al momento.





VALOR AÑADIDO

En Cofré Gourmet, aportamos distinción y elegancia a cada evento. Nuestra puesta en escena es espectacular y llamativa, complementada por la calidad suprema de nuestros productos. Nos comprometemos a crear una atmósfera de lujo que deleite a los invitados y haga de cualquier celebración una ocasión verdaderamente especial. Un exclusivo servicio de catering de caviar y ostras sin precedentes, que combina dos de los productos más exquisitos del mundo gastronómico.



Condiciones y contacto

Reserva: Para confirmar la reserva, solicitamos un depósito del 30% del total del evento.

Contacto: Estamos a tu disposición para personalizar tu evento y resolver cualquier consulta.

Correo electrónico: hola@cofregourmet.com

Teléfono: (+34) 608 769 387





GRACIAS

@cofre_gourmet
hola@cofregourmet.com
cofregourmet.com
(+34) 608 769 387