MOMENTOS ESPECIALES



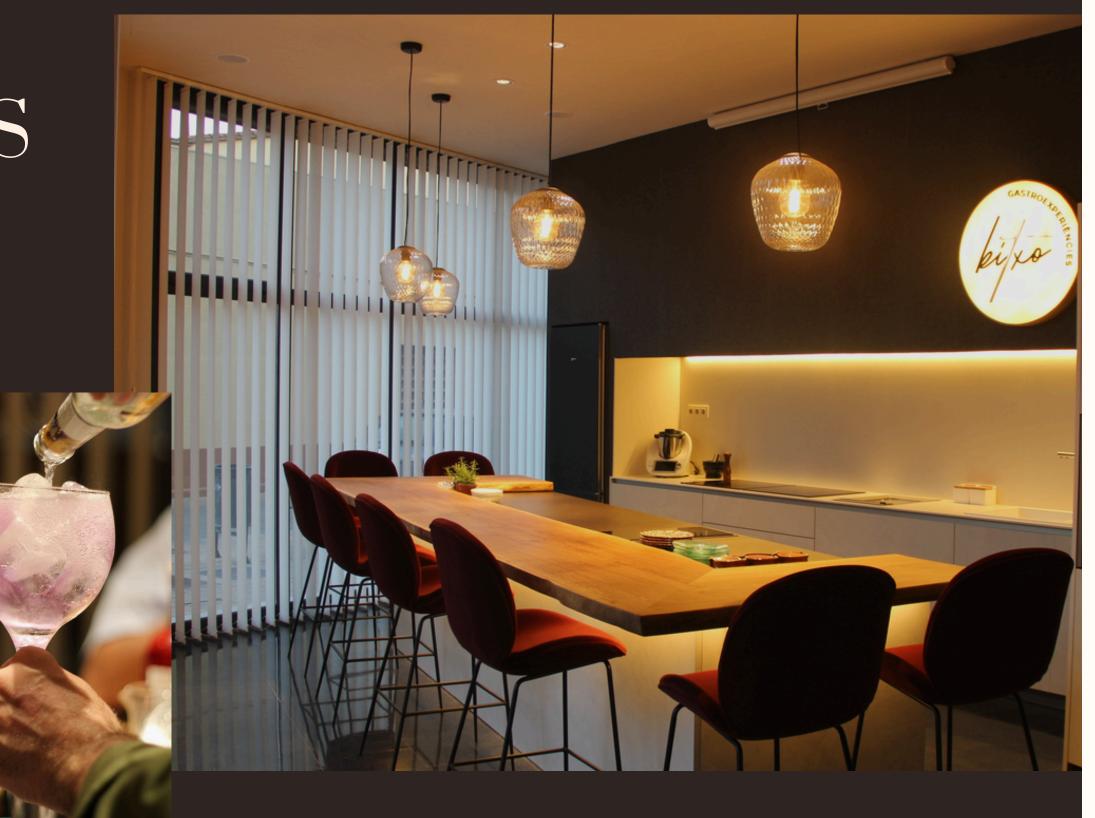
EVENTOS PRIVADOS

Grandes experiencas juntos

¿ENQUÉ CONSISTEN LOS EVENTOS PRIVADOS?

ipor qué Bitxo?

Nuestro esfuerzo en Bitxo se centra en ofrecer experiencias gastronómicas de calidad y distintas, en un espacio especialmente habilitado para ello. Donde la cocina sea un punto de unión y encuentro. Podemos organizaros eventos privados de diferente índole, como podrás ver a continuación, con el objetivo de que paséis un buen rato con vuestros familiares y amigos.



XEF DE BITXO Y AIRE RESTAURANT

CARLOS CAMPOS FERIA

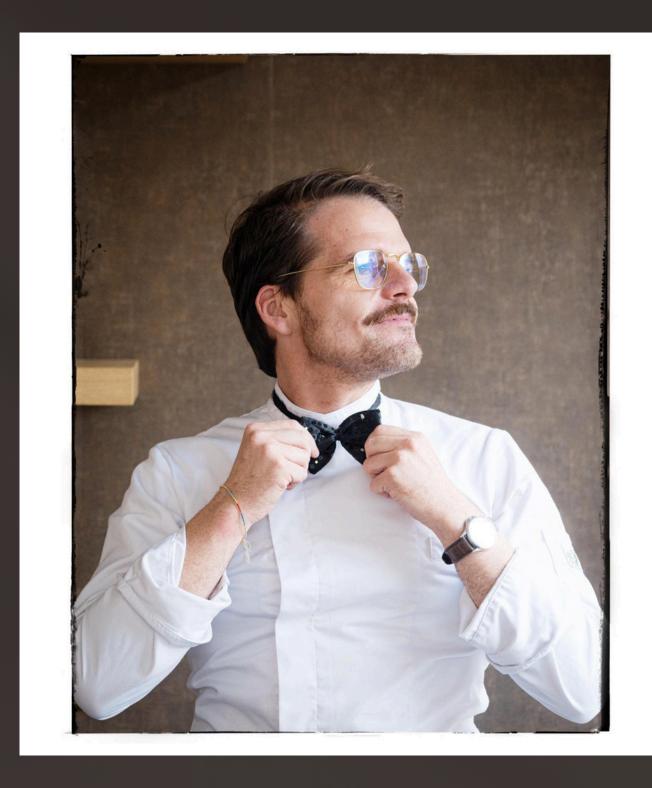
MI PASIÓN ES LA COCINA, PERO LO QUE ME LLENA ES COMPARTIRLA

CONTACTA CON CARLOS:

HOLA@BITXO.CAT

+34 676 18 14 37

Carrer de les Carreretes, 2-4 08980 Sant Feliu de Llobregat









TALLER DE COCINA MEDITERRÁNEO

100% PARTICIPATIVO

PRECIO TALLER

50€/PAX

DURACIÓN TALLER:

3H APROX

En este taller de cocina mediterráneo 100% participativo vamos a realizar varios platos conjuntamente.
Aprenderemos a realizar todo un menú mediterráneo completo para sorprender a nuestros invitados.

Estos son algunos platos de ejemplo:

FERRERO ROCHER DE FOIE

CANELÓN DE AGUACATE Y BUEY DE MAR

SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS

SOUFLE AL GRAN MARNIER

TODA ESTA EXPERIENCIA, LA FINALIZAREMOS CENANDO LOS PLATOS COCINADOS, ACOMPAÑADOS CON VINOS DEL TERRITORIO

MASTER CHEF

MINI CONCURSO

En esta gastroexperiencia vamos un vivir nuestro propio MasterChef privado, realizaremos un mini concurso, donde pondremos a prueba vuestras habilidades delante de los fogones. Deberéis organizaros bien, y sacar vuestro lado más creativo para resolver aquellos retos que os propondremos, eso sí, el objetivo no es otro que paséis un buen rato entre amigos y familiares. El ganador será obsequiado con una tarjeta regalo, para participar en uno de nuestros talleres gastronómicos.

PRECIO TALLER

50€ /PAX

DURACIÓN TALLER: 2H A 2H 30MIN

Estas son algunas pruebas de ejemplo

TEST PARTICIPATIVO PRODUCTOS Y ELABORACIONES

COCINA CON ESTE BOX

PLATO PRINCIPAL CON LOS MISMOS INGREDIENTES

ELEGIR UNO A UNO ENTRE DIFERENTES PRODUCTOS PARA ELABORAR UN POSTRE

TODA ESTA EXPERIENCIA, LA FINALIZAREMOS
COMIENDO O CENANDO LOS PLATOS COCINADO.
NO INCLUYE LA BEBIDA





CATA DE VINOS + MARIDAJE DE COMIDA

TALLER MARIDAJE

PRECIO TALLER
55€ /PAX

DURACIÓN TALLER: 2H A 2H 30MIN

En esta gastroexperiencia, de la mano
de un sommelier
probaremos diferentes
vinos de la D.O
Penedés, aprenderemos
a como se debe catar
un vino, a saber,
encontrar sus
peculiaridades,
características y a saber
valorarlo realizando
conjuntamente una
nota de cata.

Estos son algunos ejemplos:

BLANCO JOVEN - VENTRESCA DE ATÚN CURADA

BLANCO CON BARRICA - TARTAR DE CIGALAS

NEGRO JOVEN - RAPE AL MOJO VERDE

NEGRO CON BARRICA - PRESA IBÉRICA A LA JAPONESA

ESPUMOSO- FRESAS CON BALSÁMICO, FRAMBUESAS Y YOGUR

CADA VINO DE D.O LO ACOMPAÑAREMOS DE UNA ELABORACIÓN BUSCANDO EL MARIDAJE PERFECTO

CENA MARIDAJE: ENTRE SABORES Y SUSURROS

UNA VELADA DE EXPLOSIÓN SENSORIAL

En Bitxo mezclamos la sensualidad con la gastronomía. Sara, una sexóloga que nos ayudará a disfrutar de una experiencia, donde la sensualidad, el erotismo y la gastronomía, se encuentran para conectar y disfrutar de una noche mágica, ¿te animas?

PRECIO TALLER

55€ /PAX

DURACIÓN TALLER: 2H A 2H 30MIN

La experiencia incluye:

INTRODUCCIÓN SOBRE LA CONEXIÓN DE LA SENSUALIDAD Y LA GASTRONOMÍA

MENÚ GASTRONÓMICO DE CUATRO PLATOS

MARIDAJE DE VINOS

PASAR UN BUEN RATO





A DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERTY

PRECIO TALLER

6 ← /PAX

TALLER GIN-TONICS + MARIDAJE DE COMIDA

TALLER MARIDAJE

DURACIÓN TALLER: 2H A 2H 30MIN

Os presentamos las ginebras a probar y un ejemplo de maridaje:

SEAGRAMS BÁSICO CON LIMÓN - POLLO CON SARDINAS

MASCARÓ N°9 - TARTAR DE CALAMARES CON AJO BLANCO

HENDRICKS - SÄM DE PAPADA IBÉRICA

GVINE FLORISIAN VERDE - MAGRET DE PATO CON CEREZAS E HINOJO

TANQUERAY - MANZANA CON LIMA

En esta gastroexperiencia vamos a
disfrutar de un taller
participativo donde, de
la mano de un
especialista,
probaremos diferentes
tipos ginebras y
hablaremos de
anécdotas y
curiosidades del
combinado más de
moda, y por supuesto
aprenderemos a realizar
un buen gin-tonic.

CADA GIN-TONIC LO ACOMPAÑAREMOS DE UNA ELABORACIÓN BUSCANDO EL MARIDAJE PERFECTO.

CENA TAULA RODONA UN TOMB PEL MÓN

SHOWCOOKING

Erasé una vez, había una mesa redonda...

¿Quieres vivir una experiencia gastronómica única y diferente? Ven con nosotros a la cena de Taula Rodona, donde a través de la gastronomía haremos un viaje por la temática de las emociones.

Esta temporada "las emociones" serán el protagonista de nuestra carta. Hemos diseñado una experiencia para conectar con sentimientos como la alegría, la gratitud, el amor o la esperanza.

Cada plato ha sido creado con cuidado y sensibilidad para transmitir estas emociones y hacer que la velada deje una impronta más allá del paladar. PRECIO SHOWCOOKING

58€ /PAX

DURACIÓN SHOWCOOKING 2H A 2H 30MIN

Esto es un ejemplo de los platos a degustar en la actual mesa redonda

CALMA - CONSOMÉ CON SU CRUJIENTE

ESPERANZA - UN PLATO VERDE ESPERANZA

GRATITUD - COLIFLOR CON BECHAMEL DE COCO Y LIMA

SERENIDAD - COCOCHAS CON PIL PIL DE TROMPETAS

CONFIANZA - JUDÍAS DE SANTA PAU

ORGULLO - ALMENDRAS Y PIÑONES

ALEGRÍA - CITRICOS CON MERENGUE ITALIANO

AMOR - CHOCOLATE CON FRAMBUESAS

NO INCLUYE LA BEBIDA





CONTACTA CONBITXO

CREAREMOS JUNTOS UN EVENTO PRIVADO INOLVIDABLE...

TELÉFONO

WEB

MAIL

REDES SOCIALES

+34 676 18 14 37

WWW.BITXO.CAT

HOLA@BITXO.CAT

@BITXO_GASTROEXPERIENCIES