



EL
BROT
CUINA DE TERRITORI

Càterings



Qui som?

El Brot és un restaurant gastronòmic del Pla de l'Estany, de proximitat i temporada, tractat amb molt de carinyo i vinculat a projectes sostenibles.

Encara no ens coneixes? Som un equip jove però amb molta experiència que treballa la consciència de consum a través de la cuina. Hi englobem els millors productors de la província: verdura ecològica y de temporada, peix de pesca sostenible, carn de màxima qualitat procurant pel benestar animal, ous d'agricultura regenerativa, làctics elaborats artesanalment, vins de mínima intervenció i cerveses artesanes.

Perquè al Brot? Venint al Brot, estàs recolzant projectes de proximitat que treballen per un futur millor, fomentant una bona salut alimentària, procurant per l'entorn i garantint unes condicions dignes per les persones. El futur que tots i totes volem.

Com és l'espai? Vilavenut és un indret amb molt d'encant, on venir a desconectar i respirar tranquil·litat. Disposem de dues sales, amb capacitat per 30 i 20 persones respectivament. Amb un jardí preciós on fer el vermut, el cafè, la copa o el propi àpat quan ve el bon temps. A fora hi podem encabir 50 persones i tenim un escenari on fer-hi espectacles. Ens trobem a 10 minuts de Banyoles i 25 de Girona.

Què us oferim?

Voleu ser grans amfitrions? Contracteu el nostre **càterring amb ShowCooking o El xef a Casa!**

Teniu una **empresa** i esteu pensant on fer l'àpat de **final d'any** o un lloc especial on portar **clients o representants**?

Voleu venir amics o família a fer algun tipus de **celebració**? Tenim per vosaltres el **menú per grups**, a preu tancat i tot inclòs!

Voleu fer un val **regal exquisit** o un **pack regal** amb activitats a família, amics o empleats?

Voleu venir a conèixer-nos **entre setmana**? Tenim un menú per només 23,50€



El xef a casa

Una proposta que porta la cuina d'El Brot allà on vulguis celebrar el teu esdeveniment.

Dissenyem un àpat a mida per a grups, adaptat a la localització, al tipus de celebració i al pressupost disponible.



Minim quatre persones

> Una proposta feta a mida

No treballem amb menús tancats. Escoltem què necessites i dissenyem una proposta gastronòmica especialment pensada per al teu esdeveniment.

Adaptem el format, els plats i el servei al nombre de persones, a l'espai disponible i al pressupost que ens indiquis.

> Com funciona?

Explica'ns on vols fer l'esdeveniment, quantes persones sereu, quin tipus d'àpat imagines i quin pressupost tens.

A partir d'aquesta informació, prepararem una proposta personalitzada perquè encaixi amb la celebració i amb les teves necessitats.

> Què podem oferir?

Àpats per a grups, celebracions familiars, trobades d'amics i esdeveniments d'empresa a la localització que escullis.

Ens desplaçem fins a l'espai i hi portem la cuina d'El Brot, amb una proposta basada en el producte de proximitat, la temporada i el respecte pel territori.







Càterings

Organitzem l'esdeveniment que necessitis allà on vulguis o al Brot!

Un casament, un aniversari, una gran trobada, una festa de vells amics...

Podem organitzar per vosaltres tant la oferta gastronòmica com la logística i infraestructura necessària per l'esdeveniment.



Com serà?

- Una solució gastronòmica que fa possible que el menjar tingui el protagonisme que mereix en aquest dia especial.
- Una opció coherent amb la nostra filosofia i amb la nostra manera de treballar; un esdeveniment que cuidi el producte i que cuidi l'entorn, fet amb consciència i amor, plasmant entorn, cultura i tradició.
- Treballem només amb productors locals, i sempre que es pot ecològic. Estem vinculats a projectes que van de la mà d'aquesta filosofia. Conscient i sostenible.

Demana el teu pressupost!

- > **Menús fets a mida.**
- > **Portem la cuina, mobiliari i espai de treball.**
- > **Portem les taules, cadires i tot el que calgui pel teu esdeveniment.**



L'essència de la nostra cuina.

PRODUCTORS

El nostre objectiu és fer una cuina amb producte top sense uns preus desorbitats gràcies a tenir una relació estreta estable amb els productors/es. Simbiosi i xarxa, El Brot com a centre de difusió de projectes sostenibles.





Contacte



Can Salvi (Vilavenut, Fontcoberta,
Pla de l'Estany)



elbrotgastronomic@gmail.com



www.cuinadeterritori.cat



972 572 461



@elbrot.cuinadeterritori