


ROYAL CATERING
BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I





UN TRATAMIENTO REAL EN FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

A lo largo de más de un siglo, los hoteles Fairmont han estado en el centro de cada importante acontecimiento. Los eventos más exclusivos, las reuniones más importantes y los momentos inolvidables que han tenido lugar en nuestros hoteles, han sido fascinantes e innumerables. Desde Nueva York a Londres o Monte Carlo, cada propiedad Fairmont refleja la cultura, la energía y la historia de inspiración local, ofreciendo en sus salones diseño y decoración distintivos. Todo esto impulsa a nuestro servicio de catering, llevando experiencias memorables con un servicio atento y una cocina excepcional a todos los lugares.

Estamos orgullosos de presentar Royal Catering by Fairmont Rey Juan Carlos I.

NUESTROS INGREDIENTES

CALIDAD PURA

Los productos proceden de la huerta Fairmont así como de los destinos gastronómicos más importantes del mundo, llevando a su plato lo más fresco y más exclusivo. Del mismo modo, estamos comprometidos con el consumo sostenible y utilizamos ingredientes naturales originarios de fuentes locales y de proximidad.

PERFECCIONANDO EL ARTE DEL SERVICIO

Creemos que un evento sin precedentes y un gran servicio van unidos. Nuestros equipos están organizados por los más experimentados profesionales, los cuales permanecen en formación continua con programas tales como Lobster Ink, enriqueciendo sus conocimientos técnicos y de servicio para dar a su evento un servicio excepcional.

NUESTRO MENÚ

ROYAL BUFFET

Sabores y colores se mezclan perfectamente en este exuberante buffet, ideal para animadas celebraciones, así como para los eventos de empresa. Desde la cocina local a clásicos internacionales, una deliciosa mezcla de variedades "Tierra y Mar", con la que todos podrán descubrir su propio deleite. No se pierda nuestra deliciosa carne asada con hierbas aromáticas y degustación de mostazas!

CENA DE GALA

Un recorrido gastronómico llega a su mesa con platos tradicionales tales como cordero cocido a fuego lento en jugo de romero o la innovadora terrina de cangrejo y langostinos reales. Royal Catering trabaja también con expertos en decoración, arreglos florales y audiovisuales para crear un ambiente inolvidable. Atendemos cada detalle para que usted simplemente disfrute del evento.

EVENTOS A MEDIDA

Cócteles con carácter íntimo, bodas exuberantes, convenciones de empresa y majestuosos banquetes, cada evento es único y es cuidadosamente ejecutado. Tanto si prefiere la cocina tradicional como platos originales y creativos, lo hacemos realidad.

TECNOLOGÍA PUNTA

Royal Catering tiene más de 2.000 metros cuadrados de cocina equipada con la última tecnología, manejada por un experimentado equipo y la creatividad de los chefs.

ALMUERZO DE NEGOCIOS

Mime a sus clientes en las reuniones y convenciones. Dé luminosidad a los almuerzos con nuestra amplia oferta y satisfaga sus necesidades. Descubra la exquisita terrina de pescado de roca con espárragos, langostinos y pimientos asados.

CÓCTELES

Armonizamos nuestras creaciones culinarias con bebidas de estilos únicos para todos los gustos. Comience con una copa de cava y degustando ¡vieira a la plancha con salsa de trufas negras!

DESCANSO

Disfrute de la merecida pausa con un agradable café de gran calidad y pastelería local. Pruebe nuestro famoso "chucho de crema" o la clásica "apple chausson". También disponible una gran selección de delicias saladas.