

EVENTS BY BASQUE CULINARY CENTER

# Catálogo de servicios.

# índice de **contenidos.**

1. **Quiénes somos**
2. **Nuestros servicios**
3. **Nuestras sedes**
4. **Dosier de servicios y tarifas**
5. **Condiciones de contratación**



# quiénes **somos.**

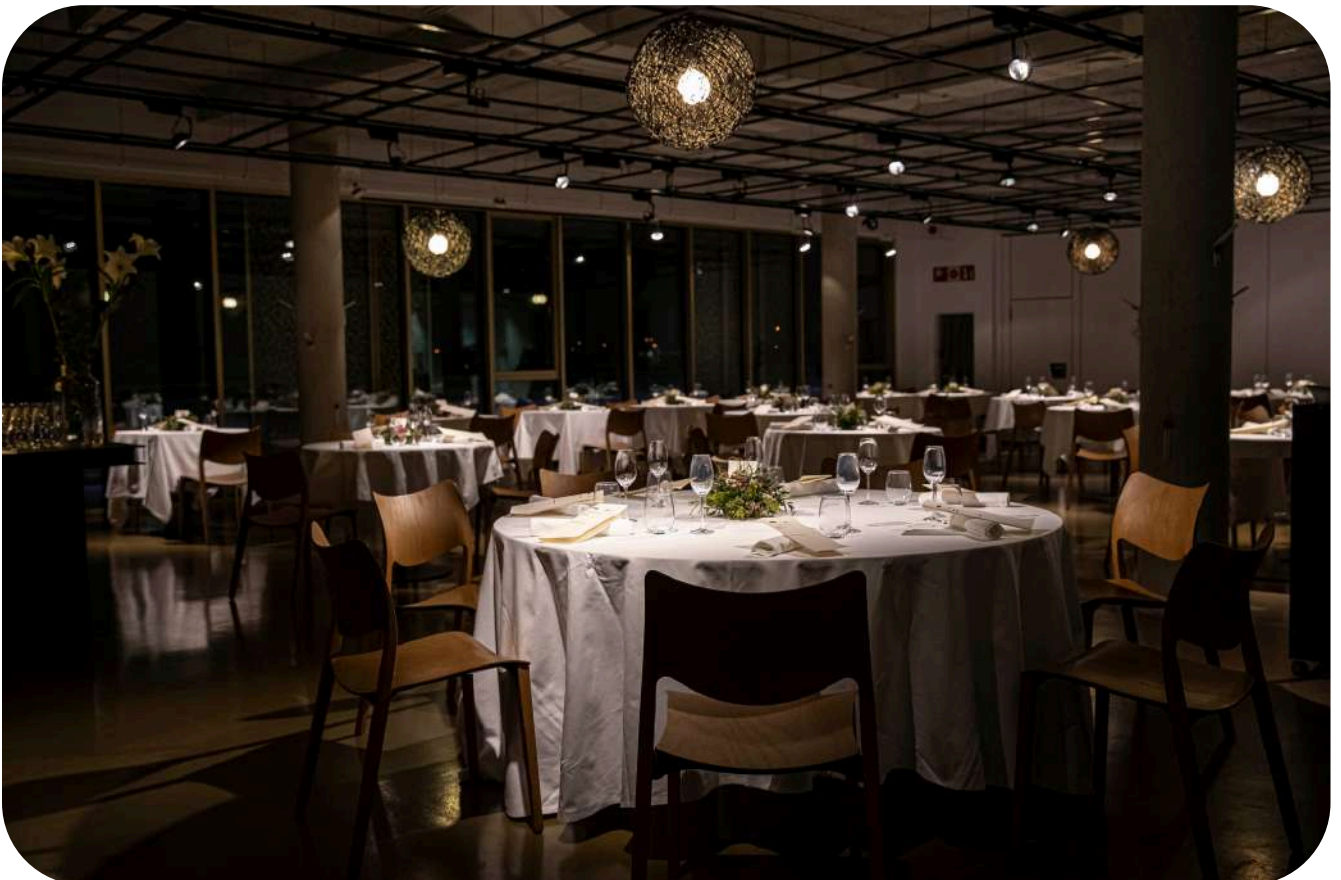
Events by BCC está formado por un equipo joven y apasionado, que desde su creación hace casi 10 años, ha centrado su objetivo en el diseño de experiencias personalizadas que reflejen la identidad de nuestros clientes tanto en eventos como en espacios de restauración.

## **misión.**

Ofrecemos servicios sostenibles, tanto gastronómicos como eventos, de alta calidad, innovadores y que reflejan la realidad de la gastronomía actual. Poniendo en valor el producto de calidad, la versatilidad, la innovación y la gastronomía 360°.

## **visión.**

Desarrollar el potencial de la gastronomía como motor de desarrollo económico y social sostenibles a través de la gestión e innovación en el ámbito de la restauración y eventos a nivel nacional e internacional.



# quiénes **somos.**

## valores.

1. **Apoyo a productores, organismos y asociaciones locales** que permitan crear sinergias que nos coloquen en la vanguardia del sector, sirviendo de motor de cambio en el mundo gastronómico.
2. **Gestión sostenible y avanzada de equipos** que nos permita retener el talento y captar perfiles que sumen al proyecto.
3. **Visión 360° de la gastronomía**, englobando toda la cadena de valor.
4. Procesos eficaces y eficientes apoyándonos en la digitalización de los sistemas como herramienta principal de trabajo.



En definitiva, nuestro **propósito** es ser **pioneros** en materia de gestión e innovación en el ámbito de la restauración y los eventos a nivel mundial.

# nuestros **servicios.**

Somos expertos en hacer realidad las ideas de nuestros clientes, diseñando experiencias únicas adaptadas a todas las necesidades.



## **Eventos y experiencias**

Desde la conceptualización hasta la producción y seguimiento durante todo el evento. Contamos con servicio gastronómico propio, lo que nos permite tener una visión y control completo, y con un resultado redondo.

- Creación de conceptos y contenidos
- Diseño, adaptación y ambientación de espacios (propios y externos)
- Servicios gastronómicos propios
- Elección de gifting

## **Restauración y hospitalidad**

Contamos con espacios gastronómicos ubicados en diferentes puntos de la Donostia-San Sebastián donde se sirven elaboraciones basadas en productos locales y de temporada.



# nuestros **servicios.**



## ¿Qué nos hace diferentes?

- **Producción integral del evento:** desde la idea hasta la última copa, para que tu evento sea un éxito.
- **La Gastronomía es nuestra pasión:** ofrecemos experiencias gastronómicas de primer nivel, con calidad, creatividad y un toque único.
- **Vamos donde nos necesites:** sin límites, sin fronteras. Organizamos eventos en cualquier parte del mundo.
- **Equipo con una amplia experiencia:** somos un grupo de profesionales con ideas frescas, creatividad sin freno e innovación en cada detalle. Nos atrevemos a romper moldes, diseñando experiencias únicas que desafían las convenciones.
- **Muy bien acompañados:** Contamos con una amplia red de proveedores que nos ayudan a dar forma a proyectos de todo tipo.
- **Flexibles:** Nos adaptamos a las necesidades y deseos de cada cliente, ofreciendo soluciones personalizadas para cualquier tipo de evento.
- **Actitud creativa:** Nuestra forma de trabajar es fresca y cercana, haciendo de cada colaboración un proceso creativo y auténtico.

## ¿Qué podemos ofrecerte?

- Conceptualización y diseño de eventos
- Servicios gastronómicos
- Secretaría técnica para la organización de congresos o ferias.
- Experiencias gastronómicas para grupos: showcookings, formaciones a medida, team building...

A photograph of the Basque Culinary Center building, a modern structure with white, curved balconies and a textured facade, set against a backdrop of lush green trees and a clear blue sky. The foreground is filled with vibrant green grass and foliage.

Un enfoque  
**Gastronomía 360°**

**Basque  
Culinary  
Center**

A photograph of the GOe building, a large, terraced structure with a curved, wooden facade, situated on a hillside. The building is surrounded by greenery and a paved walkway with people walking. The sky is blue with some clouds.

**COMING SOON**

**GOe**  
**Gastronomy Open Ecosystem**

A photograph of the EDA building, a long, low-profile structure with a large glass facade, set against a backdrop of mountains and a clear blue sky. The foreground is filled with green bushes and a paved walkway.

**EDA**  
**Drinks & Wine Campus**

nuestras **sedes.**

# nuestras **sedes.**

## **Basque Culinary Center**

Basque Culinary Center representa un espacio único en el mundo. Sus instalaciones albergan la Facultad de Ciencias Gastronómicas. Espacios como el auditorio hacen que sea el recinto perfecto para celebrar reuniones o congresos. Además, contamos con espacios para añadir el componente gastronómico perfecto.

[bculinary.com](http://bculinary.com)

## **GOe**

### **Gastronomy Open Ecosystem**

Ubicado en el centro de Donostia-San Sebastián, GOe representa innovación y creatividad. Su arquitectura única hace de GOe el espacio idóneo en el que celebrar eventos y congresos con un carácter diferencial.

[goe.bculinary.com](http://goe.bculinary.com)

## **EDA**

### **Drinks & Wine Campus**

EDA Drinks & Wine Campus promueve el desarrollo económico y social sostenible a través del vino y las bebidas mediante la atracción de talento, la oferta de formación especializada y el impulso al emprendimiento y la innovación.

[eda-drinksandwine.com](http://eda-drinksandwine.com)

## **Otras localizaciones**

Más allá de nuestros espacios, nuestro equipo puede organizar eventos en cualquier parte del mundo. Llevamos a cabo la gestión y coordinación integral del proceso, contactamos con los proveedores y nos encargamos de que el evento sea un éxito.



**GOe**

**Gastronomy Open  
Ecosystem**

[goe.bculinary.com](http://goe.bculinary.com)



+34 943 574 500



[eventos@bculinary.com](mailto:eventos@bculinary.com)



# alquiler de espacios



ESPACIO	CAPACIDAD	PVP	FORMATO U	IMPERIAL	BANQUETE	COCTAIL	TEATRO	AULA	CABARET
Hall	Máx 113	600€/900€	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Ágora	Máx 300	1200€/2100€						SI	
Cafetería	Máx 88	1000€/1900€				SI	SI		
Auditorio	Máx 200	2900€/5750€					SI		
Cocina	Máx 25	Desde 1200€							
Sala polivalente	Máx 400	Desde 2100€	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Taller	Máx 51	Desde 1500€	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Aula	Máx 35	Desde 350€	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Restaurante	Máx 80	Desde 1800€		SI	SI	SI			

## Salas Polivalentes

Disponemos de más de diez salas polivalentes, diseñadas para adaptarse a distintos formatos y responder a diversas necesidades. Nuestros espacios ofrecen capacidad para eventos de hasta 400 personas, así como para grupos más reducidos.

Para seleccionar el espacio más adecuado, le invitamos a contactar con nuestro departamento de eventos, que le asesorará de manera personalizada.

# coffees

## Servicio de café ejecutivo - 6€ / persona

Servicio de café Lavazza e infusiones + Bollería +  
Fruta de temporada + Agua Insalus

## Servicio de café I - 9,5€ / persona

Servicio de café Lavazza e infusiones + Bollería + Pan con  
aceite y tomate + Tabla de queso + Fruta de temporada +  
Agua Insalus

## Servicio de café II - 15€ / persona

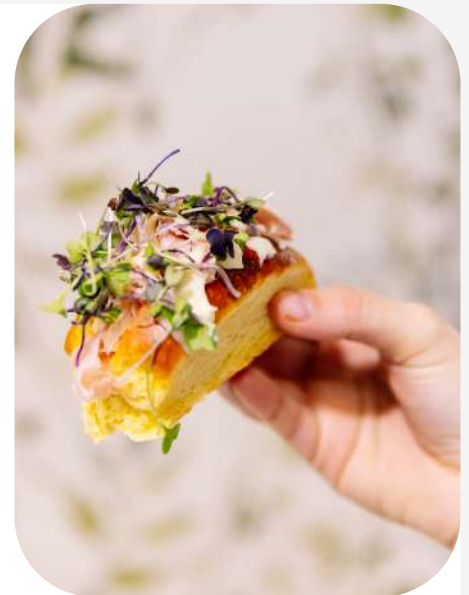
Servicio de café Lavazza e infusiones + Bollería +  
Bizcocho + Mini brioche de jamón + Pulga de mozzarella y  
pesto rojo + Yogurt natural + Muesli + Fruta de temporada  
+ Zumo de naranja natural + Agua Insalus

## Servicio de café / brunch - 30€ / persona

Servicio de café Lavazza e infusiones + Zumos variados +  
Macedonia de frutas + Yogurt y muesli + Bizcocho +  
Galletas caseras + Croissant de jamón ibérico + Pulga  
vegetariana + Tabla de quesos + Panes variados + Tosta  
de aguacate y yema + Tartaleta de limón + Agua Insalus

## servicios adicionales

- Zumo de naranja natural - 2,5€ / persona
- Tortilla de patata (para 8 personas) - 13€
- Servicio de pastas de té - 1,5€ / persona
- Pulgas variadas - Desde 2€ / persona
- Tabla de quesos / ibéricos - 4€ / persona
- Personal de servicio - 32€ / hora



# cócteles

## Cóctel I - 50€ / persona

2 snacks en mesa + 7 snacks salados + 2 snack dulce +  
Bebida

### Ejemplo 1

Gilda de anchoa  
Ensaladilla y pan crujiente  
Gaspacho de cereza y albahaca  
Carpaccio, encurtidos y parmesano  
Tosta de berenjena y miso  
Croqueta de gambas  
Falso risotto de Idiazábal  
Taco de pato pibil  
Merluza en salsa verde y guisantes  
Tartaleta de limón  
Brownie y avellana

### Ejemplo 2

Gilda de boquerón  
Blinis de hummus de piquillos  
Crema de calabaza al curry  
Tartaleta de txangurro  
Panipuri de bacalao y tapenade  
Croqueta de jamón  
Gnochi, pesto y parmesano  
Brioche de langostino, aguacate y sriracha  
Lumagorri, bechamel y demi  
Tartaleta de maracuyá  
Tarta de queso



## Cóctel II - 57€ / persona

3 snacks en mesa + 9 snacks salados + 2 snack dulce +  
Bebida

### Ejemplo 1

Gilda de cecina  
Anchoa y mantequilla noisette  
Focaccia, tomate y Kalamata  
Ajoblanco y eneldo  
Tartaleta de lubina, aguacate y kimchee  
Cono de tomate y mozzarella  
Snack de verdura de temporada  
Croqueta de hongos  
Ravioli de txangurro y americana  
Bikini de carrillera, Comté y yema  
Bacalao, pilpil y piquillos  
Brocheta de txuleta  
Tartaleta de vainilla y frambuesa  
Pantxineta

### Ejemplo 2

Gilda de anchoa  
Foie y pan de especias  
Blinis de salmón, crème fraîche y eneldo  
Crema de marisco  
Ceviche de lubina, boniato y piparra  
Patata, cecina y parmesano  
Snack de verdura de temporada  
Croqueta de Idiazábal  
Canelón de pollo asado y trufa  
Buñuelo de bacalao y alioli de ajo negro  
Bao de Pato Pekin  
Pulpo, patata y pimentón  
Pavlova de fresa  
Tartaleta de chocolate negro y naranja



\*Las propuestas de cócteles y menús incluidas en este catálogo son ejemplos orientativos. La oferta final podrá modificarse en función de la temporada, la disponibilidad de ingredientes y los requisitos del evento.

# cócteles

## Cóctel III - 78€ / persona

3 snacks mesa + 16 snacks + 2 snacks dulces + Bebida

*Servicio mínimo a partir de 30 personas*

### Ejemplo

Gilda 2.0

Ensaladilla de manzana

Anchoa y mantequilla noisette

Cannoli de remolacha, ricotta y tomillo

Airbaguette de jamón ibérico

Tartaleta de foie, higo y nuez de macadamia

Steak tartar y patata hojaldrada

Atún, nori y aguacate

Pizza Caprese

Ensalada líquida y berberechos

Sisho, aji y boniato

Crema de hongos y espuma de Idiazábal

Gamba, piel de pollo y cítricos

Buñuelo de txangurro

Tortilla trufada

Croqueta de cecina

Ravioli de txipiron en su tinta

Ssam de panceta y pico de gallo

Tatín de manzana y toffe

Pavlova de mango

Almendra y cacao



*\*Las propuestas de cócteles y menús incluidas en este catálogo son ejemplos orientativos. La oferta final podrá modificarse en función de la temporada, la disponibilidad de ingredientes y los requisitos del evento.*

## servicios adicionales

- Servicio de cortador de jamón - 900€
- Mesa de quesos - 6€ / persona
- Mesa de embutidos - 6€ / persona
- Mesa de quesos y embutidos - 7,5€ / persona
- Mesa postres - 8,5€ / persona
- Showcooking de anchoas y mantequilla noisette - 8€ / persona
- Showcooking de nitrógeno - 9,5€ / persona
- Showcooking de esferificaciones - 5,5€ / persona
- Showcooking de ceviche - 6,5€ / persona
- Puestos showcooking personalizado desde 10€ / persona
- Snacks extra/personalizado desde 3,5€ / persona
- Ampliación del servicio de bebida básica (1h) - 7,5€ / persona
- Ampliación del servicio de bebida básica (2h) - 13€ / persona
- Servicio de barra libre (1h) - 25€ / persona
- Servicio de barra libre (2h) - 40€ / persona
- Servicio de barra libre (3h) - 65€ / persona
- Consumiciones por ticket - 9€ / persona

*\*Las propuestas de cócteles y menús incluidas en este catálogo son ejemplos orientativos. La oferta final podrá modificarse en función de la temporada, la disponibilidad de ingredientes y los requisitos del evento.*



# menús

## Menú I - 42€ / persona

- Entrante + Plato principal + Postre
- Incluye agua, vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y cafés

### Ejemplo 1

Ensalada de tomate y melocotón  
Merluza, espinacas y coliflor  
Flan de huevo y toffee

### Ejemplo 2

Puerro, stracciatella y espinaca baby  
Carrillera de ternera, patata y cebolletas  
Tatín de manzana y nata de cardamomo



## Menú II - 50€ / persona

- Entrante + Pescado + Carne + Postre
- Incluye agua, vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y cafés

### Ejemplo 1

Alcachofa, Idiazábal y kalamata  
Bacalao 2 salsas y guisantes  
Solomillo de cerdo, apionabo y kale  
Lemon pie

### Ejemplo 2

Espárragos, holandesa y avellanas  
Rape, beurre blanc y verduras  
Cordero, boniato y patata baby  
Tiramisú 2.0



## Menú III - 58€ / persona

- Snack + Entrante + Pescado + Carne + Pre-postre + Postre
- Incluye agua, vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y cafés

### Ejemplo 1

Vieira, coco y cilantro  
Hongos, yema y avellanas  
Lubina, meuniere de hinojo y milhojas de patata  
Presa Maskarada, boniato y micromezclum  
Limón, albahaca y crumble  
Chocolate, avellana y aceite

### Ejemplo 2

Steak tartar  
Calabaza asada, stracciatella y pesto  
Txipi en su tinta y cebolla glaseada  
Solomillo de ternera, zanahoria y berros  
Piña, coco y lima  
Pavlova de cerezas



\*Las propuestas de cócteles y menús incluidas en este catálogo son ejemplos orientativos. La oferta final podrá modificarse en función de la temporada, la disponibilidad de ingredientes y los requisitos del evento.

# menús

## Menú VI - 94€ / persona

- 2 snacks + 2 Entrantes fríos + 2 Entrantes calientes + Pescado + Carne + Pre postre + Postre
- Incluye agua, vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y cafés

### Ejemplo

Foie, higo y nuez de macadamia  
Brioche, gamba roja y caviar  
Tiradito y estragón  
Bonito, tomate y piparra  
Ensalada fría y berberechos  
Bogavante y americana  
Arroz verde y kokotxas  
Secreto Maskarada, parmentier trufada y berros  
Maracuyá, coco y lima  
Vainilla, frambuesa y pistacho  
Petits fours



## servicios adicionales

- Copa de bienvenida + 2 snacks - 10€/persona
- Ampliación del servicio de bebida básica (1h) - 7,5€/persona
- Ampliación del servicio de bebida básica (2h) - 13€/persona
- Servicio de barra libre (1h) - 25€/persona
- Servicio de barra libre (2h) - 40€/persona
- Servicio de barra libre (3h) - 65€/Persona
- Consumiciones por ticket - 9€/persona

*\*Las propuestas de cócteles y menús incluidas en este catálogo son ejemplos orientativos. La oferta final podrá modificarse en función de la temporada, la disponibilidad de ingredientes y los requisitos del evento.*



# condiciones de **contratación.**

- Para formalizar la reserva será necesaria la aceptación del presupuesto mediante firma y envío del mismo por parte del cliente.
- Los precios no son comisionables para agencia, ni llevan el IVA incluido.
- No se considerará confirmada una reserva hasta que no se haya realizado el adelanto de un 30% del total del presupuesto aceptado y se haya recibido el justificante de ingreso bancario.
- En caso de hacer modificaciones en el presupuesto tras la realización del pago de adelanto, este importe se regularizará con el pago final.
- El número total de comensales debe ser confirmado con 15 días de antelación.
- Las reducciones en el número de comensales fuera de estos plazos no serán tenidas en cuenta, el cliente deberá abonar la totalidad de comensales. El aumento de comensales será tenido en cuenta en la facturación.
- Política de cancelaciones: si la cancelación se produce más de 15 días antes del evento se aplicará una penalización del 30% no recuperándose el pago de la reserva, y si se produce con menos de 15 días de antelación la penalización será del 100%.
- Todos nuestros menús incluyen bebida durante el tiempo que dure el servicio. Vino blanco y vino tinto, seleccionados por nuestros encargado de sala, cervezas, refrescos y agua. En ningún caso se incluyen licores de alta graduación ni combinados, teniendo que ser estos tarificados a parte. En caso de requerir alguna referencia especial, está se tarificara a parte.
- Una vez finalizados los servicios contratados y transcurrido el tiempo estimado de su duración si el cliente quisiera permanecer en el espacio se aplicará el coste por hora extra (350€/hora).
- La empresa no se hará responsable de las incidencias derivadas de materias primas y productos aportados por el cliente.
- El cliente que alquila/utiliza el espacio será el único responsable de la utilización correcta de dicho espacio y de la salvaguarda de las instalaciones y los equipamientos utilizados. En consecuencia, responderá de los daños o desperfectos que se puedan producir durante el tiempo de duración del evento y a causa de dicho uso, ya sea por circunstancia fortuita o bien por circunstancia provocada.
- El cliente se compromete a respetar la normativa de seguridad del espacio reservado y colaborará con el equipo de evacuación en caso necesario y no dejará fuera de servicio ningún equipo de protección y seguridad durante su actividad. El no cumplimiento de este pacto podrá comportar la suspensión inmediata del evento.
- La empresa no será responsable de los efectos o bienes materiales de ningún tipo que el cliente deposite en el espacio, ya que no asume bajo ninguna circunstancia la condición de depositaria, así como tampoco lo será de aquellos efectos o bienes materiales que sean propiedad de los asistentes al acto/evento, que en su caso fueren robados o sustraídos.





**[bculinary.com](http://bculinary.com)**

+34 943 574 500

[eventos@bculinary.com](mailto:eventos@bculinary.com)