

EVENTS BY BASQUE CULINARY CENTER

Catálogo de servicios.

índice de **contenidos.**

1. **Quiénes somos**
2. **Nuestros servicios**
3. **Nuestras sedes**
4. **Dossier 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...

Un enfoque
Gastronomía 360°

Basque Culinary Center



GOe

Gastronomy Open Ecosystem



COMING SOON

EDA

Drinks & Wine Campus



LABe

Restaurant

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

LABe Restaurant

Situado en la 5ª planta del emblemático edificio de Tabakalera, en pleno barrio de Egia. Sigue una filosofía basada en el producto de calidad, de cercanía, y el trato cercano con nuestros clientes.

labe-dgl.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

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

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.



Basque Culinary Center.

bculinary.com



+34 943 574 500

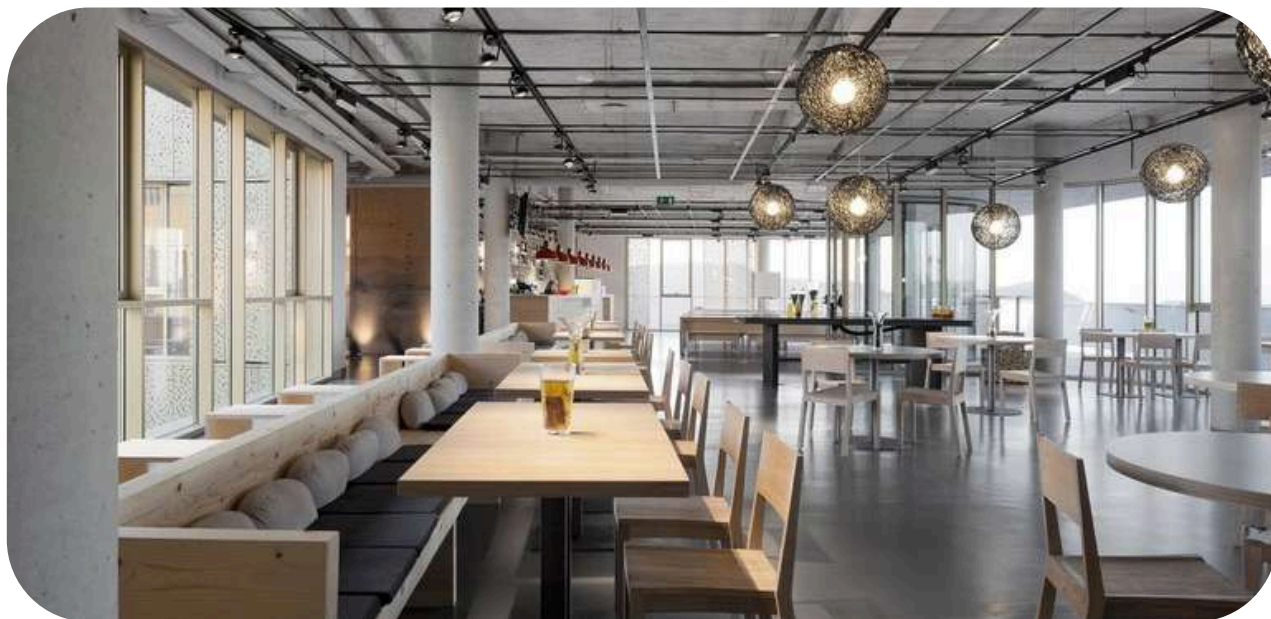


eventos@bculinary.com



alquiler de espacios

Basque Culinary Center cuenta con una amplia variedad de espacios que pueden adaptarse a una amplia variedad de esquemas. Consulta la ficha técnica o ponte en contacto con nosotros para encontrar el espacio idóneo para tu evento.



ficha técnica

ESPACIO	TAMAÑO (m2)	PVP MJ/JC (sin iva)	FORMATO U	IMPERIAL	BANQUETE	COCTAIL	TEATRO	AULA	CABARET
Aula teórica	62-69 m2	200€ / 350€			X	X	X	X	X
Sala de catas	70 m2	450€ / 800€	X	X	X	X	X	30	X
Aula postgrado	63 m2	400€ / 680€	X	X	X	X	X	X	X
Talleres de cocina	40-52 m2	400€ / 650€	X	X	X	X	X	X	X
Sala de reuniones	24 m2	300€ / 550€	X	18	40	50	35	25	X
Comedor	148 m2	650€ / 1100€	X	38	70	90	100	60	40
Cocina	102 m2	900€ / 1650€	X	X	X	X	X	X	X
Auditorio de innovación		1500€ / 2750€	18	18	30	40	49	36	X
Auditorio	255 m2	2400€ / 4500€	X	X	X	X	200	X	X
Sala polivalente	58 m2	550 €	16	X	30	55	45	20	15
Sala polivalente + 1 anexo	122 m2	830 €	30	48	60	90	90	40	25
Sala polivalente + 2 anexos	207 m2	1.100 €	X	72	90	140	120	70	40
Comedor	274 m2	1150€ / 2250€	23	48	70	130	60	X	35
Cocina	65 m2	750€ / 1350€	X	X	X	X	X	X	X

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
Gazpacho 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, pipil 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

+34 943 574 500

eventos@bculinary.com