



SALDA

TeatroGoya®
c a t e r i n g





La Gastronomía forma parte indivisible de la cultura de la humanidad y hoy se ha convertido, además, en el instrumento perfecto para dar sentido pleno a cualquier tipo de reunión con independencia del carácter de ésta, para lograr una experiencia satisfactoria en todos los ámbitos.

TeatroGoya tiene fundido en su ADN **crear experiencias inolvidables basadas en la calidad del equipo humano** que desarrolla su trabajo y en las secuencias que ocurren en todos y cada uno de los eventos que tienen lugar en nuestras instalaciones.

Una de las secuencias que queremos enriquecer, es la relacionada precisamente con la cultura gastronómica y las experiencias que a través de ella, pueden llegar a sentirse. Con el mismo cariño con el que os brindamos desde siempre nuestro trabajo en otras áreas, os presentamos nuestro **TeatroGoya Catering**, un nuevo área dirigida a lograr que las acciones que se desarrollan en el conjunto del Teatro tengan una mejor y mayor dimensión.

Nuestro proyecto de restauración se fundamenta en dos pilares básicos y fundamentales para nosotros, **la calidad de la materia prima empleada y el respeto a la tradición de nuestra cultura culinaria**. Con estos mimbres, la seriedad y el cariño como únicos argumentos de trabajo nos complace compartir con vosotros nuestra oferta gastronómica.

Queremos que vuestro tiempo entre nosotros sea mejor de lo que lo hayáis imaginado y por eso, os ofrecemos un **servicio de asesoramiento para diseñar y dar forma**, si es preciso, a todas las inquietudes, sugerencias y sueños que podéis tener.

Juntos haremos que la gastronomía siga siendo una parte fundamental e inolvidable de vuestros eventos con nosotros.



Haz click en cada item para ir a la página específica

JUANPALOMO	06
ELDESAFÍO	08
TALLERDEPAELLAS	12
CATASMARIDADAS	14
ADIVINAQUÉCOMES	14
QUETELADENCONQUESO	15
CÓCTELEXTRA	16
PACKSAUDIOVISUALES	18
PACKSBRANDING	22
ESPACIOS	24
CONDICIONESPARTICULARES	28
CONTACTO	30

JUANPALOMO

Capacidades máximas:

105  X15 

Talleres que incluyen la **elaboración y cata** bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

SOLICITAR PRESUPUESTO

LLEGADA

División por equipos a la llegada mediante pulseras de colores. Distribución de los equipos en las mesas según color.



1

EXPLICACIÓN

Explicación de elaboración de cada uno de los platos por el chef. Puedes añadir un cóctel que amenice a los asistentes. **+ info pinchando aquí**



2

DESARROLLO

Desarrollo de las 3 elaboraciones & disfrute una vez cocinadas



3

INCLUYE:

BIENVENIDA CON REFRESCOS, CERVEZA, VINO Y CHIPS DE PATATAS ESPECIADAS.

COCINERO GUIANDO LA ACTIVIDAD.

COCINEROS DE APOYO.

SERVICIO DE CAMAREROS.

PICOTEO DE QUESOS Y SURTIDO IBÉRICO

UNA COCINA PARA GRUPOS DE 7-8 PERSONAS. PUEDE REALIZARSE EN GRUPOS MÁS PEQUEÑOS PREVIA CONSULTA.

SERVICIO DE REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO DURANTE TODA LA ACTIVIDAD.

DELANTAL CON LOGOTIPO TEATROGOYA, POSIBILIDAD DE PERSONALIZARLO CON LOGO PROPIO SI EL CLIENTE ASÍ LO DESEA (SOLICITAR PRESUPUESTO).

MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE:

PAPAS ALIÑÁS

HAMBURGUESAS

FRESAS CON CAVA.

CAMBIO DE HAMBURGUESA POR ROL DE SALMÓN CON SALSA DE ENELDO O MEDALLONES IBÉRICOS CON SALSA DE SETAS (SUPLEMENTO +5.00€)

Puedes realizarla tanto en nuestro espacio interior: EspacioLucientes como en el jardín exterior: ElCapricho *(Espacios no incluidos en el precio).*

MENÚ



EL DESAFÍO

Capacidades máximas:

105  X15 

Una de nuestras experiencias más divertidas. Cada equipo deberá mostrar su creatividad a la hora de **elaborar platos con ingredientes sorpresa**.

¿Qué equipo conseguirá cautivar a nuestro chef para ganarse el primer puesto?

SOLICITAR PRESUPUESTO

INCLUYE:

BIENVENIDA CON REFRESCOS, CERVEZA, VINO Y CHIPS DE PATATAS ESPECIADAS.

COCINERO PRESENTANDO LA ACTIVIDAD.

COCINEROS DE APOYO.

SERVICIO DE CAMAREROS.

UNA COCINA PARA GRUPOS DE 7-8 PERSONAS. PUEDE REALIZARSE EN GRUPOS MÁS PEQUEÑOS PREVIA CONSULTA.

SERVICIO DE AGUA DURANTE TODA LA ACTIVIDAD Y SERVICIO DE REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO DURANTE LA DEGUSTACIÓN DE LOS PLATOS.

DELANTAL CON LOGOTIPO TEATROGOYA, POSIBILIDAD DE PERSONALIZARLO CON LOGO PROPIO SI EL CLIENTE ASÍ LO DESEA (SOLICITAR PRESUPUESTO).

MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE:

INGREDIENTES SORPRESA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS 3 PLATOS

LLEGADA

División por equipos a la llegada mediante pulseras de colores.
Distribución de los equipos en las mesas según color.



1

EXPLICACIÓN & PRESENTACIÓN

Explicación de la actividad por el chef con la opción de servir un cóctel a los asistentes. [+ info pinchando aquí](#)



2

DESARROLLO & JURADO

Desarrollo de 3 elaboraciones, puntuación de los platos por el chef, elección del ganador y disfrute una vez cocinadas.




3

Puedes realizarla tanto en nuestro espacio interior: EspacioLucientes como en el jardín exterior: ElCapricho *(Espacios no incluidos en el precio)*.



TALLER PAELLAS

Capacidades máximas:

105 

X13 

SOLICITAR PRESUPUESTO

Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus **eventos y teambuildings**. Se trata de una experiencia que **se realiza por grupos**, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar **diferentes tipos de paella**.

INCLUYE

BIENVENIDA CON REFRESCOS, CERVEZA, VINO Y CHIPS DE PATATAS ESPECIADAS.

COCINERO GUIANDO LA ACTIVIDAD.

COCINEROS DE APOYO.

UN CAMARERO POR CADA DOS MESAS.

PICOTEO DE QUESOS Y SURTIDO DE IBÉRICOS.

UNA MESA CON PAELLERO PARA GRUPOS DE 7-8 PERSONAS.
Puede realizarse en grupos más pequeños previa consulta.

SERVICIO DE REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO DURANTE TODA LA ACTIVIDAD.

DELANTAL CON LOGOTIPO TEATROGOYA, POSIBILIDAD DE PERSONALIZARLO CON LOGO PROPIO SI EL CLIENTE ASÍ LO DESEA (SOLICITAR PRESUPUESTO).

MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN (A ESCOGER ENTRE):

PAELLA MARISCO | PAELLA DE VERDURAS | ARROZ DEL SENYORET DE CAMPO.

Puedes realizarla tanto en nuestro espacio interior: EspacioLucientes como en el jardín exterior: ElCapricho *(Espacios no incluidos en el precio)*.

LLEGADA

División por equipos a la llegada mediante pulseras de colores. Distribución de los equipos en las mesas según color.



1

EXPLICACIÓN

Explicación de elaboración por el chef del tipo de paella escogido con la opción de servir un cóctel a los asistentes. **+ info pinchando aquí**



2

DESARROLLO

Elaboración de la paella según explicaciones previas. Una vez cocinada los asistentes se sientan a disfrutar de su plato.



3

CATAS MARIDADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

ADIVINA QUÉ COMES

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

QUE TE LADEN CON QUESO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience

MENÚ



CÓCTELEXTRA

SOLICITAR PRESUPUESTO

Puedes añadir un **cóctel en todas nuestras experiencias para amenizar el evento** mientras el chef explica los pasos a seguir o durante la elaboración de los platos dependiendo la actividad elegida.

Se pueden sustituir por otros o ampliar, según necesidades del cliente.:

PASTELA ÁRABE

CANELÓN DE POLLO AL CURRY ROJO

GAMBA CRISPY

PITA BOLOÑESA

PAPAS ARRUGÁS.



CÓCTELDEDESPEDIDA

SOLICITAR PRESUPUESTO

Como broche final puedes **añadir un cóctel de despedida para acabar el evento** de una forma especial y extender el networking.

Se puede añadir un cóctel con alcohol / sin alcohol de despedida:

MOJITO

SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL

FRAPUCCINO

*Se puede añadir una copa de despedida por:
7,00€ | pax.*





Audiovisuales PACKGOLD

SOLICITAR PRESUPUESTO

Ideal para que todos los asistentes puedan **atender las indicaciones del chef**, gracias al **micrófono** incluido en este pack. También tiene una **pantalla de gran formato** que conseguirá que los asistentes puedan seguir visualmente las elaboraciones del chef y no se pierdan detalle. Y por último una **iluminación básica** que bañe el espacio.

**Mismo día de montaje y evento (comida o cena)*

Pack especial para EspacioLucientes, en caso del jardín ElCapricho consultar por audiovisuales.

SONIDO

Equipo de sonido para música ambiente compuesto por:

4 CAJAS STAGE LINE MEGA-DSP10

1 MEZCLADOR SOUNCRAFT VI-16

1 MICRÓFONO INALÁMBRICO DE MANO

1 MICRÓFONO INALÁMBRICO DE DIADEMA, SHURE ULX 4D. O SIMILAR

ILUMINACIÓN

Equipo de iluminación compuesto de:

6 PANEL LED PROLIGHTS ECL PANEL RGB+WW 370W

SOPORTES Y ESTRUCTURAS

ESTRUCTURA MECANIZADA DE TRUSS NEGRO.
MEDIDAS 12.60 M (ANCHO) X 5.60 M (LARGO)

VÍDEO

PANTALLA DE LED DE 3MM DE 5 X 3 M DE ALTO CON RESOLUCIÓN 1920X1080 PIXEL.

(Incluye electrónica y ordenador para contenidos)

MINICÁMARA MARSHALL CON ÓPTICA ANGULAR

PERSONAL TÉCNICO

TÉCNICO DE SONIDO
TÉCNICO DE VIDEO

Audiovisuales PACK PLATINUM

SOLICITAR PRESUPUESTO

Si quieres hacer una experiencia completa este pack es perfecto para tu experiencia. Incluye micrófono para que todos los asistentes puedan atender las indicaciones del chef, pantalla de gran formato para seguir las elaboraciones con realización para hacer la experiencia más dinámica e interactiva entre el chef y los asistentes y una iluminación decorativa.

**Mismo día de montaje y evento (comida o cena)*

Pack especial para EspacioLucientes, en caso del jardín ElCapricho consultar por audiovisuales.



SONIDO

Equipo de sonido para música ambiente compuesto por:

4 CAJAS STAGE LINE MEGA-DSP10

1 MEZCLADOR SOUNCRAFT VI-16

1 MICRÓFONO INALÁMBRICO DE MANO

1 MICRÓFONO INALÁMBRICO DE DIADEMA, SHURE ULX 4D. O SIMILAR

ILUMINACIÓN

Equipo de iluminación compuesto de:

6 PANEL LED PROLIGHTS ECL PANEL RGB+WW 370W

12 PAR LED INALÁMBRICO PROLIGHTS SMARTBAT PLUS

SOPORTES Y ESTRUCTURAS

ESTRUCTURA MECANIZADA DE TRUSS NEGRO. MEDIDAS 12.60 M (ANCHO) X 5.60 M (LARGO)

VÍDEO

Equipo de vídeo hd, compuesto por:

PANTALLA DE LED DE 3MM DE 5 X 3 M DE ALTO CON RESOLUCIÓN 1920X1080 PIXEL.

(Incluye electrónica y ordenador para contenidos)

CÁMARA PANASONIC AG-AC160AEJ, BATERIA Y TRÍPODE

CÁMARA HD ROBOTIZADA PANASONIC AW HE130KEJ

CONTROLADOR PANASONIC AW-RP50E PARA CÁMARA ROBOTIZADA

MESA DE VÍDEO ROLAND V-800HD

GRABADOR/REPRODUCTOR DISCO DURO (AJA KI PRO).

PERSONAL TÉCNICO

TÉCNICO DE SONIDO

TÉCNICO DE VIDEO

OPERADOR DE CÁMARA

Personalizaciones PACKBRANDING TEATROGOYA

SOLICITAR PRESUPUESTO

El pack incluye los siguientes ítems con el logotipo y branding de TeatroGoya:

PULSERA DE COLOR PARA LOCALIZACIÓN EQUIPO Y MESA.

CARPETA CON RECETARIO, NOTAS Y EXPLICACIÓN.

BOLÍGRAFO CON LOGOTIPO.

GORROS DE COCINERO.

PACKBRANDING PERSONALIZADO

SOLICITAR PRESUPUESTO

El pack incluye los siguientes ítems personalizados con tu propio logotipo:

PULSERA DE COLOR PARA LOCALIZACIÓN EQUIPO Y MESA.

CARPETA CON RECETARIO, NOTAS Y EXPLICACIÓN.

BOLÍGRAFO CON LOGOTIPO.

GORROS DE COCINERO.



Espacios ELCAPRICHIO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Precio exclusivo para las gastroexperiencias

Espacio al aire libre de 1000 metros cuadrados con zona techada.

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

TÉCNICO DE SALA

LIMPIEZA.

CONTROLADOR DE ACCESO.



ESPACIO LUCIENTES

SOLICITAR PRESUPUESTO

Precio exclusivo para las gastroexperiencias

Espacio cubierto de 360 metros cuadrados.

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

TÉCNICO DE SALA

LIMPIEZA.

CONTROLADOR DE ACCESO.



MENÚ




TRANSPORTE & MONTAJE

CONSULTAR

TRANSPORTE DE LA EXPERIENCIA CON
TODOS LOS ELEMENTOS Y MATERIALES
NECESARIOS.





CONDICIONES PARTICULARES

Los precios indicados no incluyen IVA. Precios sujetos a posibles variaciones debido al incremento significativo de los costes de las materias primas.

Incluye mobiliario, menaje, mantelería y cristalería. En caso de decoración especial, consultar precio.

FORMA DE PAGO:

50% a la aceptación del presupuesto y 50% restante con 48 h. de antelación al inicio del evento.



629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ



CATERING@TEATROGOYA.COM



CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID