

The Moment *by* Varadero

MOËT

EAT, DRINK
AND LOVE



LO TENEMOS TODO, LO DAMOS TODO

Imagínate decir "Sí Quiero" en uno de los destinos más románticos y las playas más paradisíacas del mundo, disfrutando de los servicios de Catering Vambú e instalaciones de Hotel Boutique Varadero

Ponemos a tu disposición nuestros mejores profesionales que asistirán y asesorarán en todo lo necesario para que hasta el último detalle, desde el Welcome drink, montaje de la ceremonia, cocktail, banquete y posterior baile, sea personalizado y diferente, para que en ese día tan especial la estrella seas TÚ

**QUEREMOS SER CÓMPLICES DE TU FELICIDAD.
TU BODA COMIENZA HOY. DISFRÚTELA.**

Sean cuales sean tus necesidades estamos aquí para asesorarte, para ayudarte a planificar y ejecutar el evento perfecto. Somos un equipo comprometido al 100% para ofrecerte propuestas rápidas, personalizadas, eficaces y comprometidos con la organización global de tu evento

Nos gusta dar rienda suelta a nuestra creatividad: tenemos un sinfín de ideas que proponerte y numerosos recursos técnicos que ofrecerte para lograr que tu evento sea único e irrepetible. Tu evento no pasará desapercibido, te lo garantizamos.

NUESTRO EQUIPO



Catering Vambú dispone de un departamento de eventos que se encarga de organizar bodas y eventos, hacemos un cuidadoso trabajo como Wedding Planner con amplios conocimientos en decoración, gastronomía, enología y recepción de invitados, tanto para particulares como para empresas.

Una Boda exclusiva en un espacio abierto sólo para ti y tus amigos, para los que lo quieren todo con la atención más personalizada. Puro Mimo.

Nuestro Chef se encarga de personalizar cada uno de nuestros platos con los mejores ingredientes, dándoles un toque de originalidad: sabores inspirados en la cocina asiática, japonesa y peruana que tanto nos apasiona, conservando también los sabores de nuestra tierra. Creamos eventos únicos buscando la excelencia en cada servicio, esforzándonos por desarrollar propuestas únicas capaces de emocionar a nuestros comensales.

**NO HAY UNA PAREJA IGUAL A OTRA.
USTEDES LOS SABEN. NOSOTROS TAMBIÉN.**

NUESTRA COMIDA

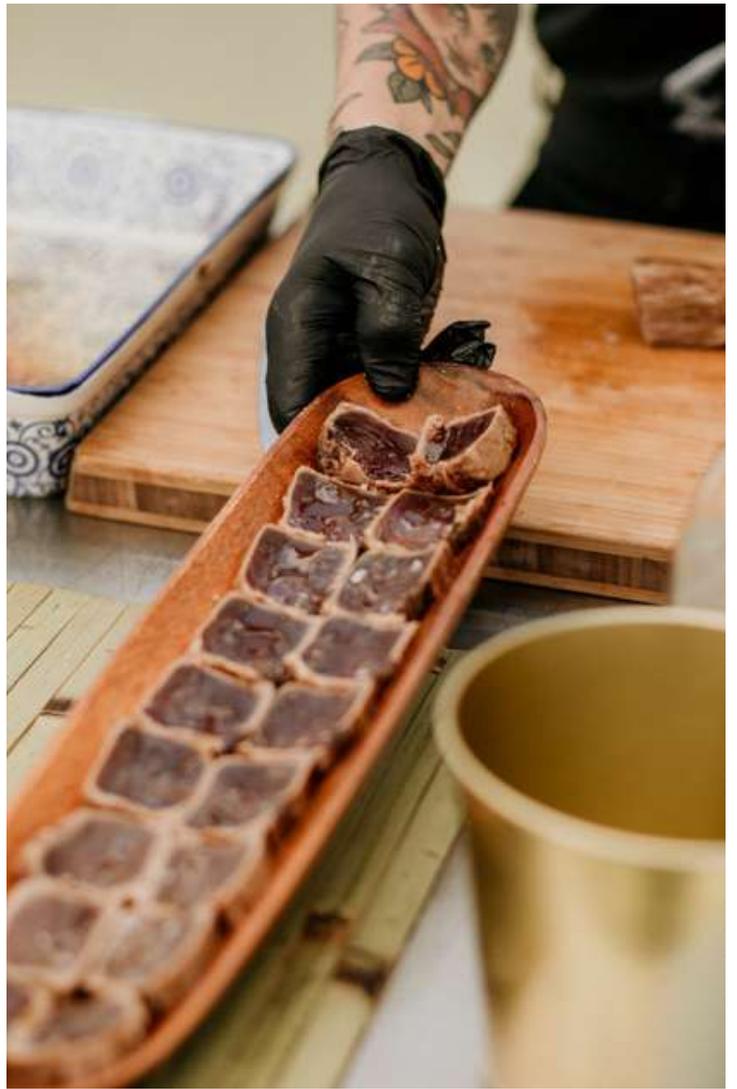
Somos un equipo de expertos en alimentos y ávidos amantes de la comida que creemos que un plato es tan bueno como los ingredientes y el esfuerzo que se le pone.

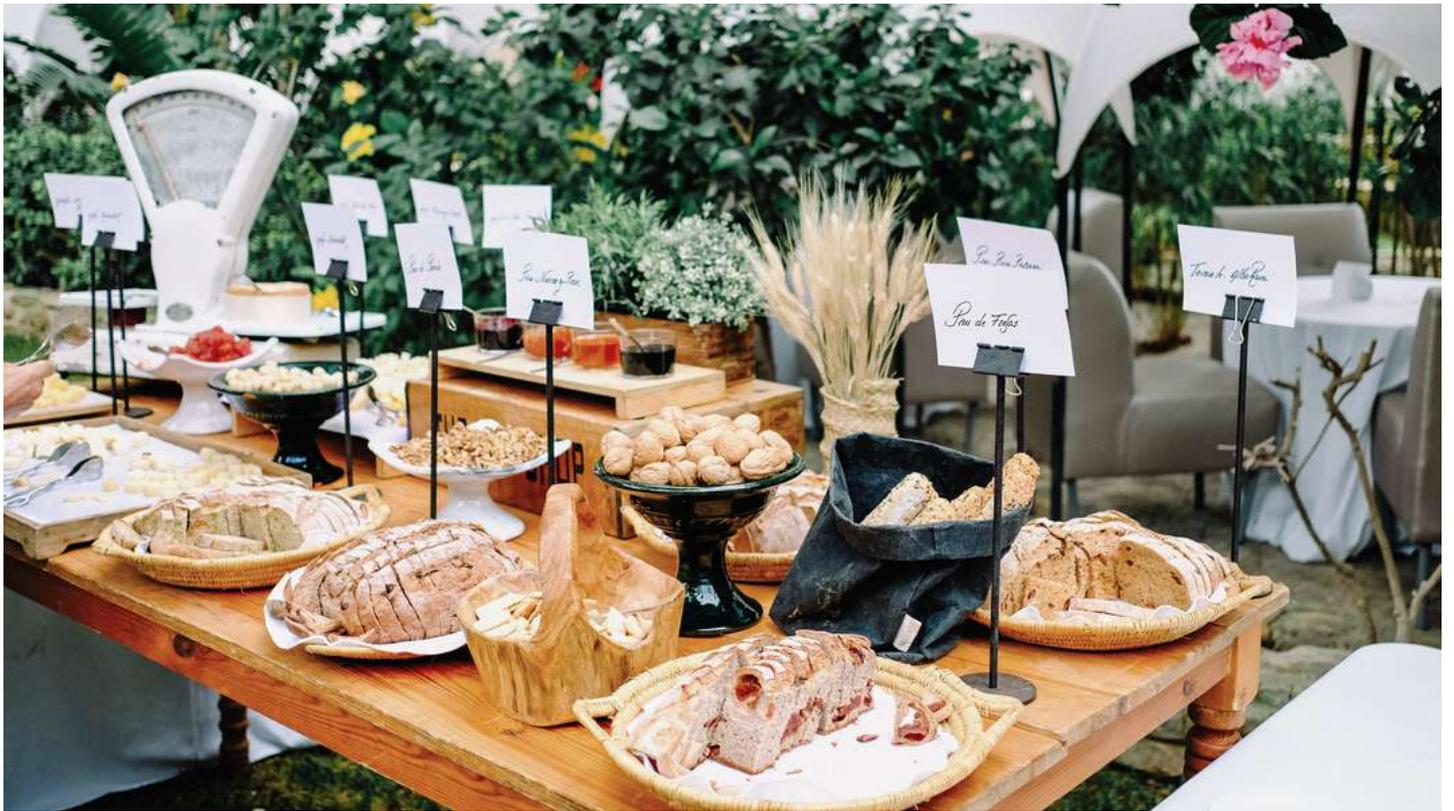
Desde la semilla hasta el plato, nos esforzamos por poner el mismo nivel extraordinario de cuidado y atención en cada plato. Mantenemos nuestra creencia de que los platos que creamos son tan buenos como sus ingredientes.











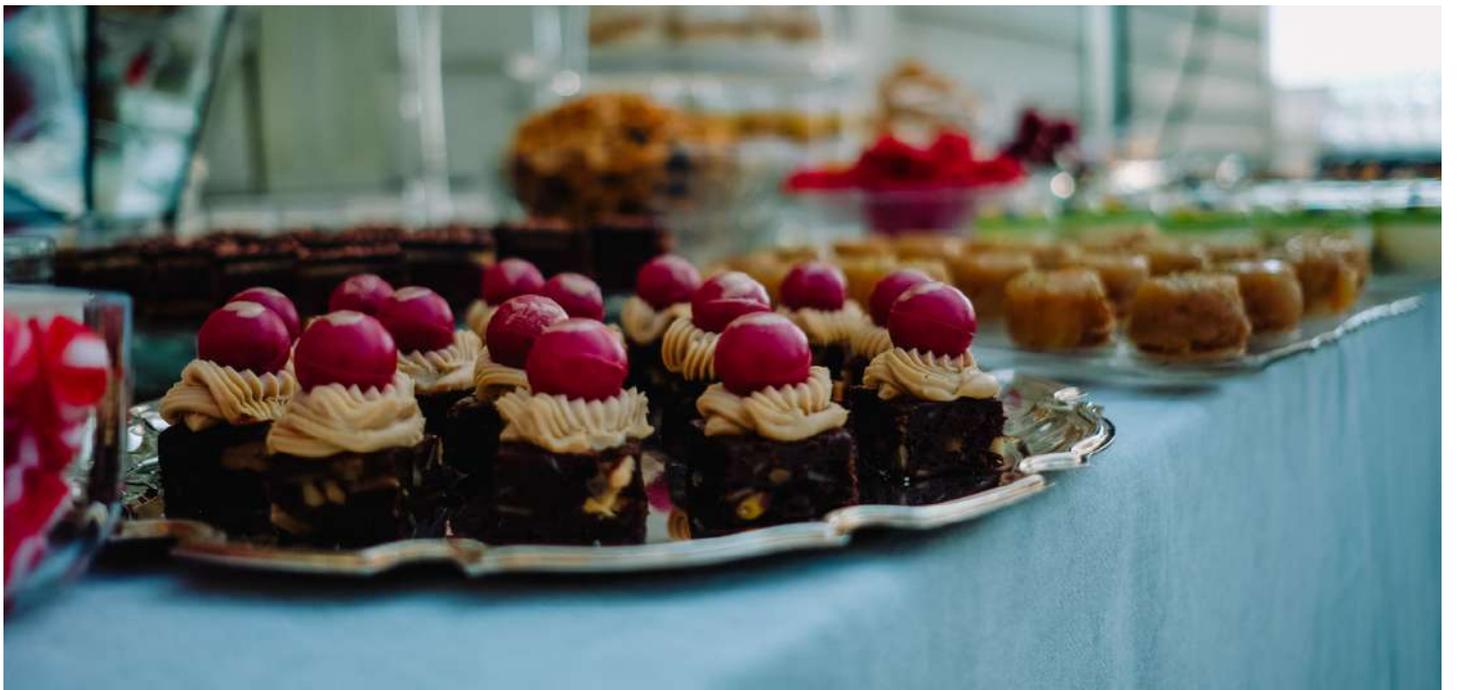












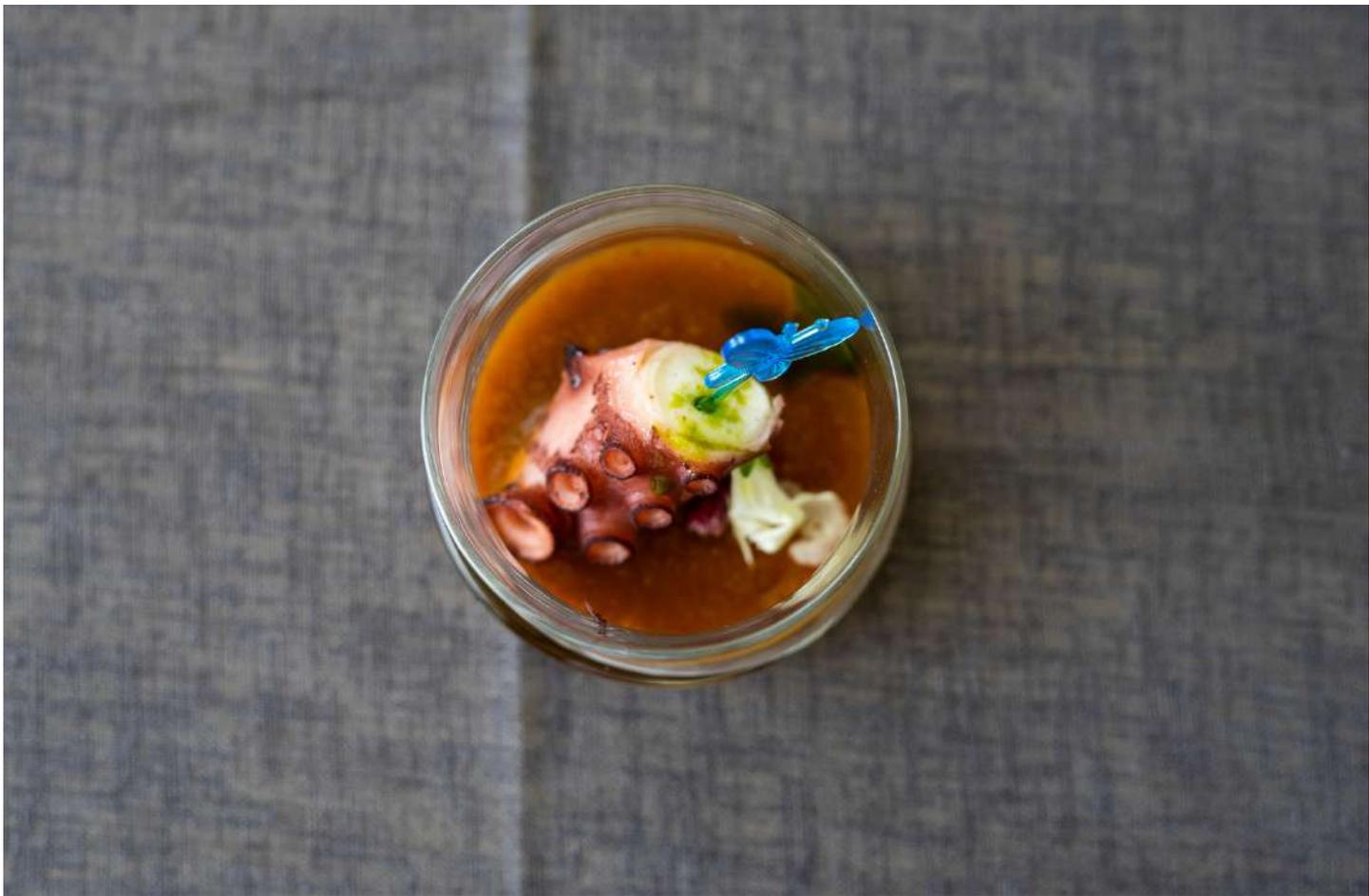














NUESTROS ESPACIOS

Un Hotel a pie de playa que no dejará a nadie indiferente. Hotel Boutique Varadero en pleno corazón de la Playa de Atlanterra cuenta con 19 habitaciones de exquisita decoración Balinesa.

Ponemos a su disposición el restaurante Vambú ubicado en un jardín tropical el cual está conectado con The BeachClub a pie de playa donde poder realizar tanto el Welcome Drink como posterior celebración en un entorno natural y sensual para quienes buscan bodas integradas en un solo espacio y un magnífico equipo de profesionales.

Capacidad máxima 170 invitados, un espacio único en Zahara de los Atunes para los que apuestan sobre seguro.

**SI BUSCAS UNA BODA PRIVADA,
VAMBÚ ES EL LUGAR PERFECTO.**











INCLUIDO

- Mobiliario de mesas y sillas de madera de palillera
- Cristalerías Talladas
- Manteles de lino
- Cubertería
- Decoración floral en todas las mesas
- Asistencia al evento del director del catering
- Servicio en aperitivo y sala: 1 camarero por 12 invitados y maître responsable del servicio uniformados adecuadamente.
- Cocina: Jefe de cocina y 2/3 cocineros
- Servicio en Barra Libre: 3/4 camareros y office
- 3 horas de Barra Libre
- Barra de bebidas variadas: Vino blanco Verdejo, Tinto Rioja y Ribera del Duero, cervezas, Vinos de Jerez, refrescos, agua mineral...
- Recepción 10 aperitivos a elegir entre fríos y calientes
- 1 Buffet temático
- Recena de 2 montaditos calientes

POSIBILIDADES CATERING



ENTRANTES

BEER CORNER

Acompañado de cartuchos de patatas artesanas y guildas - Sirvete tú mismo

"EL RINCÓN MEXICANO"

Cervezas Coronita y Desperados acompañado por un exquisito guacamole

CORNER DE VERMUTS

Aperol, 50/50, rojo, blanco, aceitunas y banderillas, naranjas, limones

ESTACION DE LIMONADAS

Ideal para el recibimiento de los invitados antes de la ceremonia

CORNER JAPONÉS

5 variedades de Sushi: Uramaki de atún y mango, Maki invertido con sésamo verde Salmón ahumado, philadelpia, aguacate y cebollino, California roll vegetal, obleas vietnamitas con langostino y salsa tártara, rúcula y pepinillo y de tortilla japonesa con surimi al ajillo

2 variedades de Sashimi: dados de atún marinados, dados de salmón marinados, algas guacame, cebollita japonesa y sésamo blanco, wasabi, soja, kimche.

CORNER DE QUESOS Y PANES ARTESANOS

Ajo y romero, nueces y pasas, chocolate, semilla de amapolas, orejones... frutos secos, compota de mango, mermeladas de manzanilla de Sanlúcar y Oloroso Px, panales de miel, membrillo... compuesto por más de 8 variedades de quesos: gorgonzola, parmesano, manchego curado, brie, payoyo al romero, fresco, idiazábal ahumado, Gouda, pascualete trufado, camembert, cabra con pimentón, etc

ESTACION MEDITERRANEA

Ensalada templada de patatas aliñadas con tronco de melva, tortilla de patatas y cebollas, aliño de pimientos asados, tortilla de verduritas, salmorejo cordobés con virutas de jamón, huevo duro y aceite de arbequina, remolacha con ajitos fritos, patatas ligeramente hervidas con ali-oli de ajo negro, chicharrones chiclaneros con pimentón y zumo de lima.

ALMADRABA DE BARBATE

Banderillas de atún y queso en aceite, mojama de atún, solomillo de atún en aceite, huevas de maruca, ijada de atún, sarda, etc, acompañado de pan de pueblo

MESA FANTASTICA DE POSTRES

(ideal para la apertura de la barra libre)

Tocino de cielo, tarta de merengue tostado, carrot cake, brownie de chocolate y toffe salado, tarta de queso y crema de pistacho, tarta de tres chocolates, bombones, bizcochos marroquíes, gominolas, miniaturas de pastelitos franceses, bizcochitos caseros, decorada con espejos, cristales y flores

BOCADITOS FRÍOS

Queso de Oveja Apolonio

Jamón Ibérico 100% bellota

Aguacate especiado con langostinos

Tosta de sardina ahumada del cantábrico XL en salsa roja

Tosta de queso fresco con mojama de Barbate y miel de caña

Chupitos de langostino bloody mary y apio fresco

Mini corazón de cogollos asiáticos con salsa de cacahuete, daicon, salmón y huevas

Humus con acetato balsámico ahumado y pipas de girasol

Espinacas labradas con pan frito

Crema de ajo blanco con almendras y aceite de arbequino

Gazpacho Andaluz

Gazpacho de remolacha, canela y cebollino

Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo duro

Cucuruuchos de camaroncitos

Ensaladilla Japonesa con mahonesa de Yuzu, manzana verde y anacardo tostado

Ceviche de Atún y salsa de chilli deeper

Ceviche de Corvina al estilo limeño

Dados de Pargo encevichado con emulsión de maíz

Mejillones en escabeche japonés

Tataki de Atún con gelatina de mango y crema de aguacate

Tiradito de Atún templado en salsa ponzu, edamame y cebollitas japonesas

Mini Causa Limeña de Atún de Almadraba y salsa huancaína

Tuna Smoke Sweet (Atún rojo de Almadraba ahumado al humo de roble)

Mini Poke Hawaiano de Atún rojo de Almadraba

Micuit de Otoro de Almadraba con encurtidos y salazones con galletita Tuc

BOCADITOS CALIENTES

Croquetas de ropa vieja

Albondiguitas caseras en jugo de rabo de toro

Albondiguitas thailandesas con cacahuets y curry rojo

Saquitos de pasta de pera y gorgonzola con salsa trufada

Bocaditos de adobo sevillano y suave alioli

Langostinos en pasta kataifi y aderezo de chili dulce

Taquitos de Merluza con crema de hoja de lima keffir

Tempura de verduras y salsa de rábano picante

Pitas de Calamar con siracha

Berenjenas a la miel de caña

Cazuelitas de gambas al ajillo

Bienmesabe de Pulpo braseado con sofrito de pimentón de la Vera

Pinchos de Tataki de Oresa Ibérica adobado al estilo Nikkei

Torreznos de Soria fritos con mahonesa de Kimche y tomatito jugoso

Carrilleras de Cerdo Ibérica al curry verde tailandés

Mini burger de Secreto Ibérico, mahonesa japonesa y queso provolone

Pastela de pollo al estilo oriental

Arroz japonés con Furikake

Dados de Atún de Almadraba en manteca ibérica y tomatito cherry endulzado

Mini tortilla de camarones

RECENA

(con un servicio de 30 minutos incluyendo 2 de los siguientes platos)

Mini hamburguesa de secreto ibérico y queso provolone

Perritos calientes

Mediasnoches de york y queso

Molletitos ecijanos de pringá

Mini flamenquines

Mini sanjacobos

Caldo de la abuela con hierbabuena

Pinchos de tortilla de patatas y cebollas o tortillón de verduras

Churros con chocolate

BARRA LIBRE

Incluidas 3 h

3 camareros

Primeras marcas:

Whisky: Ballantines, J&B, White Label y Jhonny Walker.

Ron: Barceló, Brugal y Habana 5.

Ginebra: Beefeater, Seagrams y Bombay.

Vodka: Absolut.

*RESERVAS o Bebidas Premium consultar.

Refrescos y hielo

Cristalería adecuada

Recogida de vasos y Limpieza

*Consultar ampliaciones.

BARRA DE MOET&CHANDON

1 camarero

Barra portátil

Centro de barra decorada con fresas y frambuesas para degustar

Moet&Chandon

Cristalería adecuada para el Champan

Recogida de vasos y limpieza

Duración del servicio: 2 horas

BARRA DE GIN TONICS BOTELLA DELUXE

1 camarero

Barra portátil

Centro de barra decorada con los respectivos maridajes para los Gin Tonics

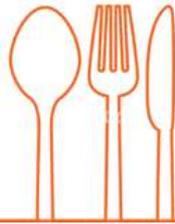
Ginebras PREMIUM (3 como máximo)

Cristalería adecuada para los GIN TONICS

Recogida de vasos y limpieza

Duración del servicio: 2 horas

*mínimo 8 botellas



PRINCIPALES

PESCADOS

Morrillo de Atún de Almadraba cocinado a baja temperatura con crema de ajo blanco

Bacalao negro de Alaska (guindara) con miso y tomate endulzado

Lomo de Corvina al curry verde Tailandés

Parpatana de Atún y crema de hoja de lima Keffir

CARNES

Costilla de Black-Angus con pimientas de Sichuan y jugo de rabo de toro,

Tataki de Presa Ibérica adobado al estilo Nikkei

Solomillo de Vaca Gallega

POSTRES

Tarta Comadre

Carrot Cake

Tarta de queso con crema de pistacho



BODEGA

VINOS BLANCOS

100% verdejos
Tierra Buena
El perro Verde
K-naia

Semi-dulce
Pídeme un Deseo

VINOS TINTOS

D.O Ribera del Duero
100% tempranillo
Claus
Carramimbre Roble

Rioja
Coelus

VINOS ROSADOS

Barbazul 100%
Syrah
Tierra de Cádiz

REFRESCO

AGUA MINERAL

CERVEZA CON Y SIN



• WEDDING •

The Moment *by* Varadero

CONTACTO

reservas@el-varadero.com

Varadero: +34 956 439 038

Wedding Planner: +34 682 06 62 91



Vambú

RESTAURANTE