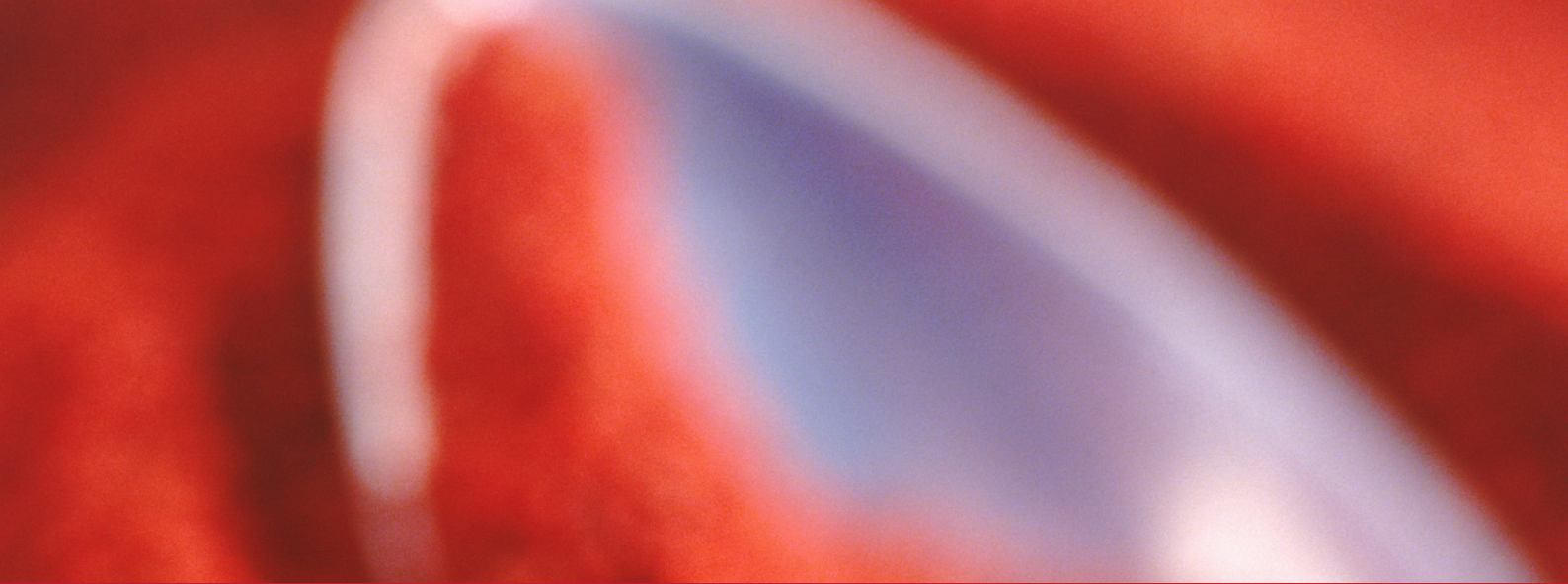




LA HUERTA DEL EMPERADOR





Cocina con nosotros

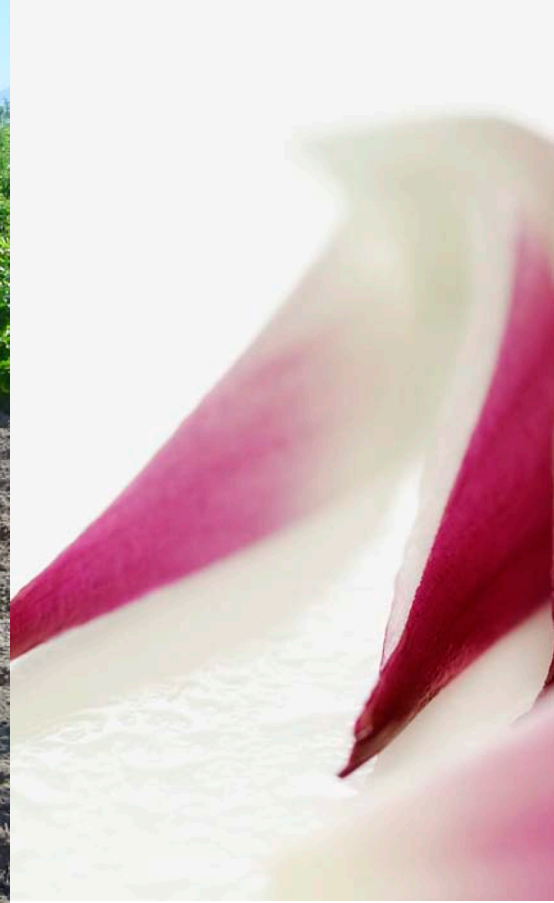
La Huerta del Emperador pone a su disposición una amplia gama de servicios personalizados en torno a la restauración

La Huerta del Emperador realiza Hostelería Artesanal de altísima calidad, siempre con productos de cultivo biológico y orgánico. Trabajamos con las mejores materias primas y los mejores profesionales y artesanos. Excelentes vinos, frutas y verduras de producción propia y ajena . Ponemos a sus servicio una amplia gama de posibilidades en las que podemos colaborar con nuestros clientes:









Clases interactivas / Cooking Parties / Catas

Dinos lo que necesitas y te lo organizamos. Cursos de cocina a la medida, prácticos e interactivos o sólo demostraciones: especial paellas, especial tapas y pinchos tradicionales, cata de vinos con cena, cata de aceites de oliva con recetas y aplicaciones, especial Termomix , cocina india (chutneys y relishes, currys, panes de la india) y una amplia gama de cursos a la medida. Curso de técnicas básicas de cocina española para personal doméstico.

Clases para jóvenes. Especial “Erasmus”. Comida sana y sencilla para estudiantes lejos del hogar.

Clases para niños participativas. De 5 a 12 años. Celebra su cumpleaños cocinado.

Catering

Nos adaptamos a cualquier presupuesto. Un equipo flexible y multidisciplinar de profesionales para la realización de servicios tanto en casas particulares como en oficinas, empresas, picnics al aire libre, embajadas, etc. Algunos de nuestros clientes: Embajada de Francia, Champagne Krug, Tag Heuer, Ton Pernas, Luís Gallusi, etc.

Almuerzos temáticos

Visita histórica del Madrid de los Austrias (varios idiomas) y clase en nuestra sede con vistas al Palacio Real (máximo 30 personas. Solicitar presupuesto.



Asesoría

Le ayudamos en la realización de su menú, organización y producción en la cocina, proveedores y diseño.

Publicaciones

Desde la Huerta del Emperador hemos realizado contenidos para revistas nacionales e internacionales y la realización de libros por encargo especializados en la cocina. Nuestro último libro, éxito de ventas, Cocina con Termomix, de Gabriela Llamas, Editorial Aguilar puedes encontrarlo en la web www.elpaisaguilar.es.

Actos

Puedes disponer de nuestra sede para organizarte tú mismo eventos, presentaciones, almuerzos y cenas privadas. Pregunta disponibilidad y precio. Algunos de nuestros clientes: Línea Directa, Ruggero Raimondi , IFEMA, ICEX, Marks & Barfield Architects, Allende Arquitectos, Laboratorios Abbott, etc.

Con las manos en la masa

Un equipo multidisciplinar liderador por Gabriela Llamas

El staff que se encuentra tras La Huerta del Emperador se caracteriza por ser un equipo multidisciplinar preparado para entregar “llave en mano” todo tipo de proyectos: eventos, catas, catering, realización de menús, asesoría... El equipo está liderado por la cocinera Gabriela Llamas, Miembro de la Academia Española de Gastronomía y de la Academia Madrileña de Gastronomía, Gabriela compagina la docencia en la Escuela de Cocina El Alambique, con la gestión de La Huerta del Emperador, una empresa dedicada a la promoción de alimentos de calidad, organización de cursos, catas y asesoramiento a restaurantes. También colabora de manera habitual con diversos medios de comunicación nacionales y extranjeros y realiza producciones para publicidad y marcas de alimentación.

Colaboradores

Santiago Botas, Cata Aceite

Cristina Rodriguez, Enóloga

Claudia Bertorelli, Chef

Toni Tan, Chef

Terete de la Vega, Cursos y Visitas Guiadas Museos y Ciudad

Ana Iturralde, Catering y Diseño de mesas y Eventos

Ximena Maier, Ilustración



Contacto



No dudes en ponerte en contacto con nosotros o para solicitar información y presupuesto. Estaremos a tu disposición en el teléfono:

629 083 263

Tlf: 0034 915 474 752
Móvil: 0034 629 083 263

o bien puedes visitarnos en nuestras oficinas de Madrid:
C/ Encarnación 2, Planta Baja
228013 Madrid
España - Spain





