



Càterings



EL BROT 



Qui som?

El Brot és un restaurant gastronòmic del Pla de l'Estany, de proximitat i temporada, tractat amb molt de carinyo i vinculat a projectes sostenibles.

Encara no ens coneixes? Som un equip jove però amb molta experiència que treballa la consciència de consum a través de la cuina. Hi englobem els millors productors de la província: verdura ecològica y de temporada, peix de pesca sostenible, carn de màxima qualitat procurant pel benestar animal, ous d'agricultura regenerativa, làctics elaborats artesanalment, vins de mínima intervenció i cerveses artesanes.

Perquè al Brot? Venint al Brot, estàs recolzant projectes de proximitat que treballen per un futur millor, fomentant una bona salut alimentària, procurant per l'entorn i garantint unes condicions dignes per les persones. El futur que tots i totes volem.

Com és l'espai? Vilavenut és un indret amb molt d'encant, on venir a desconnectar i respirar tranquil·litat. Disposem de dues sales, amb capacitat per 30 i 20 persones respectivament. Amb un jardí preciós on fer el vermut, el cafè, la copa o el propi àpat quan ve el bon temps. A fora hi podem encabir 50 persones i tenim un escenari on fer-hi espectacles. Ens trobem a 10 minuts de Banyoles i 25 de Girona.

Què us oferim?

Voleu ser grans amfitrions? Contracteu el nostre **càtering amb ShowCooking o El xef a Casa!**

Teniu una **empresa** i esteu pensant on fer l'àpat de **final d'any** o un lloc especial on portar **clients o representants**?

Voleu venir amics o família a fer algun tipus de **celebració**? Tenim per vosaltres el **menú per grups**, a preu tancat i tot inclòs!

Voleu fer un val **regal exquisit** o un **pack regal** amb activitats a família, amics o empleats?

Voleu venir a conèixer-nos **entre setmana**? Tenim un menú per només 18,50€



El xef a casa

Una proposta que acosta la nostra oferta gastronòmica a casa teva o al lloc on estiguis allotjat. Creem un menú a mida de les teves necessitats.

Pensat per celebracions o esdeveniments importants per a tu; família, amics, empresa...



Mínim quatre persones

> Necessitarem

- Un espai on poder elaborar i acabar els plats.
- Una cuina amb mínim de dos fogons (gas, inducció o vitroceràmica) i una pica.
- Una taula o taulell de mínim dos metres quadrats per poder treballar amb comoditat

> Podem oferir

Menu Radical

Vuit passes sorpresa. Una experiència gastronòmica que plasma paisatge, cultura, tradició i la nostra identitat.

Preu: 80€/persona

Menu El Brot

Amb tres aperitius, tres entrants a compartir, un segon i un postre. Un menú pensat per a compartir i per descobrir qui som i com treballem.

Preu: 50€/persona

Oferta en vins

Podem fer-vos una proposta de la nostra carta de vins segons pressupost.

Apunt final

Adaptem els menús a les teves necessitats alimentàries sense problema.







Càterings

Organitzem l'esdeveniment que necessitis allà on vulguis o al Brot!

Un casament, un aniversari, una gran trobada, una festa de vells amics...

Podem organitzar per vosaltres tant la oferta gastronòmica com la logística i infraestructura necessària per l'esdeveniment.

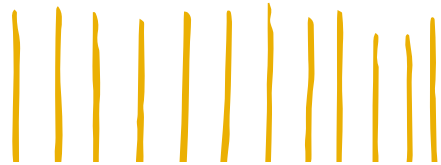


Com serà?

- Una solució gastronòmica que fa possible que el menjar tingui el protagonisme que mereix en aquest dia especial.
- Una opció coherent amb la nostra filosofia i amb la nostra manera de treballar; un esdeveniment que cuidi el producte i que cuidi l'entorn, fet amb consciència i amor, plasmant entorn, cultura i tradició.
- Treballem només amb productors locals, i sempre que es pot ecològic. Estem vinculats a projectes que van de la mà d'aquesta filosofia. Conscient i sostenible.

Demana el teu pressupost!

- > **Menús fets a mida.**
- > **Portem la cuina, mobiliari i espai de treball.**
- > **Portem les taules, cadires i tot el que calgui pel teu esdeveniment.**



L'essència de la nostra cuina.


PRODUCTORS

El nostre objectiu és fer una cuina amb producte top sense uns preus desorbitats gràcies a tenir una relació estreta estable amb els productors/es. Simbiosi i xarxa, El Brot com a centre de difusió de projectes sostenibles.






Contacte

 Can Salvi (Vilavenut, Fontcoberta,
Pla de l'Estany)

 elbrotgastronomic@gmail.com

 gastronomiaradical.com

 972 572 461

 [@elbrot.gastronomiaradical](https://www.facebook.com/elbrot.gastronomiaradical)