

## PROPOSTA DE BUFETS TEMÀTICS\*

Proposem fer un esdeveniment gastronòmic diferent, adaptant l'oferta a un tipus de cuina en concret.

L'escola d'Hostaleria Vapor Llonch, té una llarga experiència en menús de cuina internacional, regional espanyola i de concepte. Aquesta última fa referència al disseny de menús personalitzats, adaptant-nos a la filosofia de l'entitat, empresa, associació o institució que sigui l'amfitriona ( per exemple: **Menú H2O-2007** per l'empresa CASSA-Companyia d'aigües de Sabadell; **Menú Coca-Cola-2007**, cuinada amb els aromes i sabors de l'emblemàtica beguda o **Menú Sabadell-2008** pel Parc Agrari de la ciutat amb producte autòcton (Mongeta del ganxet DOP Vallès-Maresme, cigró menut del Parc Agrari, Ous de Sant Llorenç, mató d'Ullastret i pa de Sant Julià );

### Cuina de concepte

- Cuina DEL QUIXOT (En commemoració del 400 aniversari de l'obra)
- Cuina DALINIANA (En commemoració del centenari del naixement de l'artista)
- Cuina de CINEMA (Recuperant receptes dels clàssics de la gran pantalla)
- Cuina VEGETARIANA
- Cuina del FOC-SANT JOAN
- Cuina de QUARESMA-CARNESTOLTES
- Cuina ERÒTICA
- Cuina de SABADELL
- Cuina d'estació (Tardor, Hivern, Primavera, Estiu)...

### Cuina Internacional

- Cuina JAPONESA
- Cuina ITALIANA
- Cuina ARGENTINA
- Cuina GREGA
- Cuina AFRICANA (Marroc, Gàmbia, Senegal, Costa d'Ivori)
- Cuina MEXICANA
- Cuina TAILANDESA
- Cuina FRANCESA....

\* Pressupost en funció del tipus d'esdeveniment