



HACIENDA
LA DEHESA
DE CAMPOAMOR

Catering
Local de Ensayo

W
E
B
A



Catering Local de Ensayo

En Local de ensayo catering contamos con un obrador para la preparación de eventos y así poder desplazarnos a diferentes fincas de eventos de la Región y otras comunidades. Llevamos nuestra filosofía a esos lugares que para vosotros son especiales. **Una experiencia gastronómica que no dejará a nadie indiferente.**

DAVID LÓPEZ CARREÑO

Chef Ejecutivo

Se forma en el campo de la gastronomía entre 1996 y 2001 en varios cursos de cocina, terminando en 2001 un curso como cocinero en el CDT de Alicante.

Fue jefe de cocina del mítico restaurante La Gran Taberna regentado por Antonio Rodríguez y ganó el premio a mejor jefe de cocina en 2019 en los **Premios de Gastronomía de La Verdad** y en 2017 **Premio al mejor proyecto revelación** en los mismos.

En el año 2021 su restaurante Local de Ensayo recibe su primer **Sol Repsol** y desde 2018 posee el plato de la prestigiosa **Guía Michelin**.

Actualmente es el propietario de los restaurantes Local de Ensayo, Ajo y Agua y Local de Ensayo Catering.



Catering Local de Ensayo

Menú tipo

Estaciones

- Quesos de autor "La Lechera de Burdeos" vermutería y conservas hechas en casa barca de salazones hechos en Casa Caldero del Mar Menor snacks y cocktail
- Sandwich de foie con pan de especias y gel de vino monastrell
- Cucurucho de brandada de bacalao y huevas de arenque
- Mini marinera de ensaladilla de gamba roja y mahonesa de sus cabezas
- Profiterol de guiso de pollo campero a la moruna y emulsión de aceituna kalamata
- Croquetas de tomate escabechado y trompeta negra
- Sopa fría de fresas con burrata y gel de rúcula
- Brocheta de langostinos con kikos y mahonesa de piquillos

En mesa

- Ensalada de Bonito de Almadraba La Azohía en escabeche cítrico, sus verduras y emulsión de plancton
- Solomillo de cerdo, jugo de costilla con miel y soja y cremoso de patata con romero quemado

Postre

- Por determinar en la prueba

Bodega

- Por determinar en la prueba



Catering Local de Ensayo

Menú tipo

Este menú incluye:

- Cóctel
- Estaciones
- Entrante
- Plato principal
- Postre

Servicios adicionales incluidos:

- Mesas y sillas
- Mantelería, vajilla y cubertería
- Sitting plan
- Minutas personalizadas
- Servicio de camareros, cocineros y maitre
- Servicio de recepción de invitados y coordinación de la boda
- Prueba menú degustación boda
- Camión frigorífico

¿Qué más te podemos ofrecer el día de tu boda?

- Barra libre (incluye resopón).
- Barra libre "Premium" (incluye resopón).
- Servicio de Coctelería (incluye estación de vermutería y encurtidos más barra de cóctel). Durante todo el tiempo de las estaciones y el cóctel.
- Jamón de bellota (sustituyendo al Ibérico de cebo).
- Estación de Tartar (steak tartar de solomillo de vaca y tartar de atún rojo).
- Estación de Ostras.
- Estación de Sushi.



