



culkoo

EVENTOS & CATERING

¿Quiénes somos?

- ▶ Cukoo es una empresa dinámica y creativa, integrada por personas apasionadas por su trabajo, con una larga trayectoria profesional.
- ▶ Un equipo que se dedica a poner en práctica la combinación de todos los elementos necesarios para organizar integralmente eventos de cualquier tipo.
- ▶ Un empresa cuya actividad principal consiste en la organización, producción y ejecución de **eventos tematizados** y **catering**, además ofrecemos asesoría relacionada con los servicios que ofrecemos a fin de garantizar la completa satisfacción de nuestros clientes.



Nuestro objetivo

- Crear un evento **único** e **inolvidable**, que deje asombrados a todos tus invitados.

Innovación

Personalización

Adaptabilidad

Originalidad



Nuestros servicios

▶ Particulares:

- ▶ Bodas
- ▶ Cumpleaños
- ▶ Bautizos
- ▶ Comuniones
- ▶ Despedidas
- ▶ Reuniones familiares
- ▶ Fiestas privadas

▶ Empresas:

- ▶ Presentación de productos
- ▶ Convenciones y ferias
- ▶ Fiestas y cenas de empresa.
- ▶ Team Building



Nuestros servicios

- ▶ Asesoramiento
- ▶ Decoración
- ▶ Búsqueda de proveedores
 - ▶ Iluminación
 - ▶ Música
 - ▶ Fotografía
 - ▶ Peluquería y maquillaje
 - ▶ Monitores infantiles
 - ▶ Alojamiento
 - ▶ Desplazamiento
- ▶ Organización y coordinación
- ▶ Servicio de catering



Tematizaciones

- Medieval
- Vintage
- Años 60, 70, 80...
- Circo
- Mexicana
- Ibicenca
- Hollywood
- Disney
- Country
-





Catering

Ofrecemos un servicio de catering adaptados a todos los gustos y culturas.

Selección de aperitivos fríos



- ▶ Gazpacho de cereza o sandía
- ▶ Sopa de melon y apio
- ▶ Salmorejo tradicional con virutas de jamón y huevo
- ▶ Crudite de verduras con espuma de queso azul
- ▶ Tataki de salmon con guacamole y crujiente de plátano macho
- ▶ Chupa chups de perlas de melón con jamón
- ▶ Vichysoise de cava
- ▶ Mini ensalada con emulsión de mango, perlas de mozzarella y crujiente de beicon
- ▶ Chupito de ajo blanco con crujiente de jamón y lluvia de yema de huevo
- ▶ Piruleta de foie y chocolate (+1€)
- ▶ Tartar de salmónes con crema de coliflor
- ▶ Brocheta de salmon marinado con salsa tártara.
- ▶ Tartar de atún con dados de aguacate y tomate.

Selección de aperitivos fríos

- ▶ Bocadito de queso de cabra y compota de cebolla roja
- ▶ Brocheta capresse
- ▶ Enrollado de salmón ahumando con crema de queso y nueces
- ▶ Steak tartar de avileño con mayonesa de wasabi (+0,75€)
- ▶ Pastel de cabracho con nueces, alga nori y tosta de pasas
- ▶ Volt-au-vent de ahumados
- ▶ Hummus con huevo de codorniz y aceite de trufa.
- ▶ Copita de guacamole con pico de gallo
- ▶ Palitos de carpaccio de solomillo (+0,75€)
- ▶ Crema de queso Montenebro con crujiente de pan de romero
- ▶ Bloody mary



Selección de aperitivos calientes



- ▶ Crujiente de langostino
- ▶ Mini hot dog
- ▶ Croquetas variadas
- ▶ Cucharita de patata revolcona con polvo de torrezno
- ▶ Brocheta de dátiles con beicon
- ▶ Delicias de patata con roquefort
- ▶ Tartaleta de chistorra con espuma de cominos
- ▶ Crema de esparrago con aceite de albahaca
- ▶ Saquitos de marisco(+0,50€)
- ▶ Brocheta de tortilla de patata con crujiente de pimiento verde
- ▶ Cucharita de pulpo parmentier
- ▶ Albóndigas con salsa de naranja y toque de hierbabuena
- ▶ Mini cucurucho de fish & chips
- ▶ Cazuelita de arroz caldoso de carabinero (+0,50€)
- ▶ Tortillita de camarón

Selección de aperitivos calientes

- ▶ Mini tacos mejicanos
- ▶ Champiñón rellenos de foie y jamón
- ▶ Cucharita de risotto de setas
- ▶ Crujiente de sobrasada con huevos de codorniz
- ▶ Mini flamenquines
- ▶ Bolita de chipiron al ajillo
- ▶ Buñuelos de bacalao
- ▶ Tempura de verduras
- ▶ Vasito de pisto caramelizado con huevos rotos y crujiente de chorizo ibérico
- ▶ Brocheta de pollo yakitori
- ▶ Mini hamburguesa castellana (+0,50€)
- ▶ Crujiente de setas al aroma de trufa
- ▶ Palomitas de pollo con salsa de mostaza y miel.
- ▶ Cazuelita de judiones con matanza



Opciones de entrantes

- ▶ Tartar de salmón ahumado con aguacate, tomate y bogavante.
- ▶ Crema de carabineros con crujiente de maíz
- ▶ Raviolis de marisco con salsa de verdejo
- ▶ Crepe de marisco con salsa de gambón.
- ▶ Ensalada de canónigos con jamón de pato y mi-cuit
- ▶ Ensalada de ahumados y pimiento asados
- ▶ Ensalada de cecina de león, queso, nueces, manzana y tomate con aliño de miel
- ▶ Ensalada de setas escabechadas y foie fresco salteado con suave vinagreta
- ▶ Tartar de langostinos, dátiles, tomate cassé, guacamole y caviar de trucha
- ▶ Timbal de buey de mar y verduras con velouté de menta y rallado de parmesano
- ▶ Arroz meloso de carabineros y vieiras con crujiente de perejil
- ▶ Canelón meloso de buey, manitas de cerdo y foie bañado en salsa de boletus con chip crujientes

Opciones de pescado

- ▶ Rape braseado con verduras tiernas, crujiente de ajo y aceite de perejil (+2€)
- ▶ Rodaballo con navaja a la plancha, vela de ajo y perejil y las texturas del tomate
- ▶ Bacalao al horno gratinado con alioli sobre base de piquillos
- ▶ Bacalao confitado con alioli de regalíz
- ▶ Merluza a la cazuela
- ▶ Merluza con salsa de puerros y almejas al cava
- ▶ Lubina en salsa de gambas con crujiente de alcachofas
- ▶ Salmón al cava
- ▶ Dorada al ibérico y aroma de vinagre de Jerez
- ▶ Rape albardado con cecina, espuma de pan y confitura de tomate. (+2€)
- ▶ Lenguado relleno de gambas con falso couscous de coliflor y salsa de leche de coco.

Opciones de carne

- ▶ Cochinitillo confitado sobre puré de patata trufada
- ▶ Medallón de solomillo de ternera con reducción de vino tinto, guarnición de patata al horno y setas de temporada (+3€)
- ▶ Lomo bajo de ternera con patata asada
- ▶ Solomillo de ternera con foie y salsa de oporto (+3€)
- ▶ Confit de pato con mermelada de naranja y crujiente de vegetales
- ▶ Magret de pato con chutney de mango
- ▶ Pintada rellena de setas y foie con compota de manzana y pastel de patata asada
- ▶ Carrilleras ibéricas a fuego lento con crema de parmesano y alcachofa
- ▶ Presa ibérica con aceite ahumado y patata asada con tomate concasse
- ▶ Carrillada de buey glaseada con fondo de ibérico y peras confitas en vino verdejo
- ▶ Confit de pato sobre manzana asada a la canela y salsa de pasas
- ▶ Milhoja de solomillo ibérico y foie fresco con reducción de armañac

Postres

- ▶ Cremoso de yogur con fresas y compota acida de fresa
- ▶ Pirámide: mousse de tres chocolates
- ▶ Selva blanca: cremoso de vainilla, bizcocho blanco y cereza al licor
- ▶ Nido de cacao con mousse de mango
- ▶ Cremoso de menta con bizcocho sacher y almendras
- ▶ Mousse de mango, fruta de la pasión y cremoso interior de café
- ▶ Mousse de tres frutas con cereza, melocotón y plátano
- ▶ Nido blanco con mousse de choco
- ▶ Mousse de galleta al cacao
- ▶ Tiramisú
- ▶ Bomba: mousse de chocolate amargo con cremoso de naranja
- ▶ Tarta (a elegir sabor)



► **Corner de postres:**

- Mini porciones de tarta variadas
- Pastas variadas
- Brochetas de fruta y chocolates

► **Mesa de café e infusiones:**

► **Corner de bebidas:**

- Blanco: Rueda
- Tinto: Ribera del Duero
- Agua y refrescos
- Cervezas





Propuesta gastronómica 1 – Formato cóctel

- ▶ Cóctel de 7 variedades de aperitivos fríos y 8 aperitivos calientes (Duración aproximada 2,5-3h)
- ▶ 4 puestos salados:
 - ▶ Quesos y embutidos acompañados de una selección de panes, frutos secos y mermeladas
 - ▶ Ensaladas y guarniciones
 - ▶ Show cooking:
 - ▶ Chuletón de ternera avileña trinchado
 - ▶ Tosta de solomillo ibérico con crema de queso azul
 - ▶ Brochetas de pollo al curry
 - ▶ Brochetas de langostinos
 - ▶ Brochetas de sepia
 - ▶ Zamburiñas
 - ▶ Ahumados y sushi
 - ▶ Tartar de atún y salmon
 - ▶ Tosta de bacalao con olivada y aceite de arbequina
 - ▶ Ceviche
 - ▶ Makis y nigiris variados.
- ▶ Mesa de bebidas + corner de cervezas
- ▶ Corner de postres
- ▶ Mesa de café e infusiones



- Mesas altas con su decoración, mantelería y sombrillas
- Minutas personalizadas
- Camareros y personal de cocina
- Mesas bajas con sillas, mantelería y centros de mesa
- Transporte
- Montaje, desmontaje y recogida.

- **Precio: 90,50€/commensal***

*IVA no incluido





Menú infantil

► CÓCTEL-BUFFET PARA LOS MÁS PEQUES:

- Croquetas
- Nuggets
- Mini perritos
- Mini hamburguesas
- Patatas

Precio: 18,50€/niño (IVA no incluido)



Propuesta gastronómica 2

- ▶ Cóctel:
 - ▶ 5 variedades de aperitivos fríos y 6 variedades de aperitivos calientes
 - ▶ Bebidas (vino blanco y tinto, cerveza, refrescos y agua)
- ▶ Banquete:
 - ▶ Entrante individual (a elegir)
 - ▶ Sorbete de limón o de mandarina con toque de menta
 - ▶ Segundo plato (carne o pescado a elegir)
 - ▶ Postre: (a elegir)
 - ▶ Vino blanco verdejo y vino tinto ribera o rioja y agua
 - ▶ Café y cava
- ▶ Mesas altas con su decoración, mantelería y sombrillas (cóctel)
- ▶ Mesas y sillas con su mantelería y vajilla (banquete)
- ▶ Minutas personalizadas y centros de mesa
- ▶ Camareros y personal de cocina
- ▶ Transporte
- ▶ Montaje, desmontaje y recogida.



PRECIO:95€/Persona
(IVA no incluido)



Propuesta gastronómica 3

- ▶ Cóctel:
 - ▶ 5 variedades de aperitivos fríos y 6 variedades de aperitivos calientes
 - ▶ Bebidas (vino blanco y tinto, cerveza, refrescos y agua)
- ▶ Banquete:
 - ▶ Entrante individual o para compartir (a elegir)
 - ▶ Sorbete de limón o de mandarina con toque de menta
 - ▶ Pescado (a elegir)
 - ▶ Carne (a elegir)
 - ▶ Postre: (a elegir)
 - ▶ Vino blanco verdejo y vino tinto ribera o rioja y agua
 - ▶ Café y cava
- ▶ Mesas altas con su decoración, mantelería y sombrillas (cóctel)
- ▶ Mesas y sillas con su mantelería y vajilla (banquete)
- ▶ Minutas personalizadas y centros de mesa
- ▶ Camareros y personal de cocina
- ▶ Transporte
- ▶ Montaje, desmontaje y recogida.

PRECIO: 110€/Persona
(IVA no incluido)



Menú infantil

A elegir 1 opción:

- ▶ Pasta con salsa boloñesa y bistec de ternera con patatas
- ▶ Plato combinado (filetes de lomo, croquetas, calamares y patatas)
- ▶ Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Precio: 21,50€/niño (IVA no incluido)



Corners

- ▶ Córner de Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo: 140€
 - ▶ Montaje y cortador profesional + 8,8€ por comensal
- ▶ Córner de quesos nacionales e internacionales : 80€ montaje + 8,80 por comensal
- ▶ Córner de embutidos y quesos acompañado de una selección de panes: 80€ montaje + 9,5€ por comensal
- ▶ Córner de Sushi: 80€ montaje + 6,50€ por comensal
- ▶ Córner de ahumados: 80€ montaje + 6,9€ por commensal
- ▶ Show cooking: Carnes, verduritas y mini hamburguesas: 80€ montaje + 6,90€ por commensal
- ▶ Parrilla de mariscos: (precio según temporada)
- ▶ Córner de Fritura de pescaditos (boquerones, cazón, chopitos, sepia): 80€ montaje + 5,80€/commensal
- ▶ Córner de Arroces: 80€ montaje + 5,9€/persona (1 variedad) o 9,2€/persona (2 variedades)
- ▶ Córner de mojitos: 80€ montaje + 7,5€ por commensal
- ▶ Córner de gin tonic y cocteleria: 80€ montaje + 8,9 € por commensal

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- ▶ Barra libre (bebidas básicas de primeras marcas)
Duración 4h + recena: 26,00€/persona
- * Opción de barra libre con ticket (consultar)
- ▶ Recena: 6,90€/persona
 - ▶ Mini hamburguesa
 - ▶ Tortilla de patata
 - ▶ Mini perritos
 - ▶ Empanada.
- ▶ Candy bar: 1,80€/persona
- ▶ Corner de churros y chocolate caliente: 2,5€/persona



*precios IVA no incluido

Servicios opcionales

- Zona infantil:
 - Castillo hinchable
 - Payasos y pinta caras
 - Mago
- Disc Jockey.
- Candy bar
- Máquina y mesa de palomitas
- Máquina de algodón de azúcar
- Carrito de hot dog
- Mesa de frutas y chocolates
- Mesa de churros y chocolate caliente
- Coctelería



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

➤ Preboda: **12,90€/persona**

- Barbacoa (carne y verduras)
- Bebida: vino, cerveza, refrescos y agua (limitada a 2-3 consumiciones por persona)

➤ Postboda: **13,90€/persona**

- Paella carne y pescado
- Bebida y pan

*precios IVA no incluido

*Precios pueden variar en función del número de asistentes.



SERVICIOS ADICIONALES

- ▶ Decoración del espacio
 - ▶ Bodegón de bienvenida con cartel
 - ▶ Rincon de firmas
 - ▶ Kit de baño para los invitados
 - ▶ Photocall con atrezzo
- ▶ Ceremonia civil
 - ▶ Bancos ceremoniales y atril o mesa
 - ▶ Sillas y su decoración
 - ▶ Stand de arroz, petalos y confetti
 - ▶ Stand de limonada y agua
 - ▶ Arco de ceremonia
- ▶ Organización y coordinación día de la boda

***Consultar precios**



Contacto

► info@cukooeventos.com

► Teléfono:

670 35 81 21

627 08 94 47

No olvides visitar nuestra página web

www.cukooeventos.com

Más que un momento.....

un recuerdo!