

ATLAS GOURMET PRESENTA SUS PRODUCTOS PARA LA NUEVA TEMPORADA DE CATERING 2010

El pasado 8 de Marzo de 2010, se realizó la presentación de productos para la nueva temporada de Catering 2010.

En esta ocasión hemos querido dar a conocer nuestros nuevos productos, realizando una presentación dinámica, divertida y eficaz al mismo tiempo, por lo que organizamos un **“simulacro de catering”** en nuestra propia nave:

Confeccionamos un menú en el que integramos los nuevos productos, y los combinamos con otros productos de Atlas Gourmet.



Tian de Col de Invierno y Patata



Empedrado de Bacalao

Hasta 15 platos diferentes pudieron degustar nuestros invitados.

Fueron servidos en formato “cocktail” utilizando nuestro menaje desechable para catering.

También se hicieron presentaciones como plato monoración de algunos de los desarrollos para comprobar las distintas posibilidades del producto.

Para la realización de esta jornada contamos con el trabajo de varias personas especializadas en cocina y sala que, junto con todo el personal de Atlas Gourmet hicieron que el evento resultase un éxito.



Nuevamente tuvimos una estupenda respuesta de nuestros clientes a los que queremos una vez más agradecer su asistencia y la atención que nos prestaron durante toda la presentación.



Por último queremos agradecer desde esta página a los proveedores que han colaborado con nosotros, en el buen desarrollo de esta iniciativa. Esperamos que esto contribuya al buen funcionamiento de sus productos y estreche nuestra relación comercial.

Todas estas novedades las podéis conocer en la página inicial de nuestra Web en el apartado:

[▶ Novedades](#)

A continuación podéis ver distintas fotos del evento, de los desarrollos y de los Nuevos Productos que tuvimos el gusto de presentarles:



1.- Buñuelo de Bacalao Sobre Crema de Garbanzo sobre Coulis de Espinaca.

2.- Ensaladita de Mini Brotes con Helado de Apio.

3.- Rul de Rabo de Toro con Rustido de Patata y Crujiente de Manita de Cerdo.

4.- Empedrado de Bacalao y Legumbre. (formato cocktail).

5.- Lomo de Bacalao sobre Pisto de Calabacín con salsa Pill- Pill.

6.- Vasitos Rellenos con distintos sabores.

7.- Muslitos de Codorniz a la Villarroj con confitura de Tomate.

8.- Bacalao con Pisto de Calabacín y Salsa Pill-Pill. (formato cocktail).

9.- Bombas de Queso Manchego con Coulis de Frambuesa.

10.- Vieiras a la plancha Sobre Tián de Hortaliza.

11.- Vieiras a la plancha Sobre Tián de Hortaliza. (formato cocktail).

12.- Tian de Setas sobre Puré de Patata Trufada.

13.- Rul de Rabo de Toro con Rustido de Patata y Crujiente de Manita de Cerdo. (formato cocktail)

14.- Brocheta de Bogavante sobre Salsa Marinera.



Aprovechando esta presentación también dimos a conocer esta carne de altísima calidad que proviene de Irlanda y creemos que es verdaderamente interesante por su tratamiento y propiedades.

Ultimos preparativos



Van llegando los Invitados... y se hacen las presentaciones



Mientras en la cocina...



Durante la presentación...

