



Enrique Lado

"E"

Private Chef

Construyendo Memorias Inolvidables

Eventos a Medida



Como equipo pequeño, nos especializamos en bodas íntimas de hasta 100 personas. Esta decisión nos permite dedicarnos en exclusiva a tu celebración, cuidando cada detalle de forma personal y creando una experiencia única que refleje vuestra historia. No hacemos eventos en cadena; hacemos el vuestro.



“Try to be a rainbow in someone else's cloud.”

Maya Angelou



Nuestra Propuesta

Aperitivos

“Salados”

Esfera de Queso de Cabra con Membrillo
Milhojitas de Salmón Ahumado y Queso
Lingotes de paté de Perdiz
Cremositos de Guacamole
Lollipop de Melón con Jamón
Surtido de Croquetas
Tartaleta de Rabo de Toro
Mini canelon de Pollo, trufa y foie
Mini tortillitas de cebolla caramelizada
Crepe frita de Chipirón
Dumpling de Marisco
Baozi Coreano de Trufa
Mini Quiches Vegetarianas
Tartaleta de Fondue de Queso
Samosa al Curry
Rollitos rellenos de Pato
Bombas de Queso Manchego y Frambuesa
Palitos de Morcilla y Manzana

“Dulces”

Mini Pastel de Belém
Pionono Artesano
Pan de Yuca con Chocolate
Surtido de Macarons

Para más opciones contactar con nosotros

The background image is a blurred photograph of an outdoor event. In the foreground, a long buffet table is covered with a white tablecloth and is laden with various appetizers, including shrimp, skewers, and small sandwiches. Several white plates and glasses are also on the table. In the middle ground, a waiter in a white shirt and dark apron is standing near a red beverage dispenser. The background is filled with lush green foliage and trees, suggesting a garden or park setting. The overall atmosphere is elegant and festive.

Menú Cóctel

“Menú ideal para bodas informales y divertidas”

MENÚ CÓCTEL

Conformado por
12 aperitivos salados y 2 dulces

OPCIONES ESTACIÓN CON SUPLEMENTO

50 pax mínimo

Estación de Pulpo (15€/pax)

Estación de Quesos (10€/pax)



PVP: 80€/PAX + 10% IVA

The image is a vertical composition of two photographs. The top photograph shows a ceiling covered in numerous strings of warm white LED lights, with several circular floral centerpieces hanging from it. The bottom photograph shows a dining area with round tables covered in white cloths. Each table is set with white plates, silverware, glasses, and a centerpiece of white roses in a gold vase. Several lit candles in glass holders provide warm lighting. The text "El inicio de todo..." is overlaid in a white serif font across the center of the image.

El inicio
de todo...

Condiciones de contratación

Reserva

Para reservar la fecha se requiere una señal del **50% del presupuesto total**.

Comensales

Todos los presupuestos están realizados para un **mínimo de 50 comensales**. En caso de ser un número inferior, se revisará el presupuesto.

Logística

Una vez revisado el emplazamiento se suplementarán los gastos de desplazamiento, logística y personal.

Cancelaciones

Más de 3 meses antes: devolución del 70%

Entre 1-3 meses: devolución del 40%.

Menos de 1 mes: sin devolución.

Personal y Servicio

Como equipo pequeño, nos dedicamos en exclusiva a tu evento el día señalado. El número de personal de servicio se ajustará según el número final de comensales.

Contacto

Teléfono

666 065 669

(Disponibilidad WhatsApp)

email

enriquelado26@gmail.com

Enrique Lado



Private Chef