
Catering: el sabor de lo bueno (Gastronomía)

18, septiembre



En la Finca San Agustín estamos especializados en un turismo ecológico, que ofrece privacidad y exclusividad, y en proporcionar las actividades y servicios que necesiten nuestros clientes. Algunos de los eventos más comunes que tienen lugar en la Finca son **celebraciones familiares, bodas de oro y plata, banquetes de boda, comuniones, bautizos, y reuniones de empresa**.

Para todos estos acontecimientos se necesita una organización exhaustiva que cuide hasta el mínimo detalle, para que el evento se convierta, cuanto menos, en un agradable recuerdo, y cuanto más, en una magnífica velada. Por ello, uno de los servicios que ofrecemos es **el catering, con total libertad de elección de la empresa por parte del cliente**. Si que recomendamos empresas de la comarca de la Vall d'Albaida, expertas en proporcionar los mejores productos de la tierra y con el mejor sabor.

Algunos de los valores que aún conserva el concepto de catering es el de buen servicio, calidad y amabilidad. De hecho, en su origen, mucho antes de llamarse de esa forma, en China las autoridades servían comida gratuitamente, costumbre que se fue extendiendo a toda Asia y que se popularizó a lo largo de la Ruta de la Seda. Por su parte, en Occidente los griegos fueron unos de los primeros en llevar a cabo esta empresa de hospitalidad, que pasaría a la época romana, en este caso para abastecer a los soldados. Más adelante, ya en el medievo, los peregrinos eran asistidos en su ruta por los monjes de los monasterios, que les ofrecían un servicio de este tipo.

Con el paso del tiempo, este servicio comenzó a cobrarse. Los buques mercantes fueron algunos de los primeros barcos en implementar un servicio oficial de este tipo, y más tarde se impuso en la aviación. En el siglo XIX, comenzó a popularizarse el término en inglés catering, y así ha llegado hasta nuestros días, perfeccionándose y haciéndose más sofisticada la profesión.

De esta forma podemos hoy en día ofrecerte estos servicios donde prima la calidad, el buen hacer y

la atención personalizada. Uno de los restaurantes que prestan sus servicios de catering tanto a la [Finca Santa Elena](#) como a la [Finca San Agustín](#) es el **Mesón del Rey, en Ontinyent, dirigido por Pablo Morales**. El atún marinado o los calamares rellenos, la cassola al forn y otros arroces, completan la referencia a la gastronomía local, así como las especialidades como los guisos de carrilleras y rabos de ternera, recetas que contienen mucho de la cocina rural. Realizan servicios de catering para todo tipo de celebraciones en la Vall d'Albaida.

Por su parte, el **Catering Casablanca, de la localidad de Albaida, bajo la dirección de Vicente Belda**, tiene una gran experiencia en la organización de eventos, y ofrece una cocina variada y de calidad, puesta en marcha por su equipo de profesionales. Ofrece el diseño de menú, que puede ser tanto de estilo gourmet como de cocina tradicional. Aperitivos, menús individuales, peticiones vegetarianas o buffets fríos y calientes son algunas de las propuestas a elegir.

El Tinell de Calabuig, en Ontinyent (con Rafael Calabuig como gerente y jefe de cocina), es, por otro lado, otro restaurante colaborador, con el tipo de cocina mediterránea que suele centrarse en los productos de temporada. El guiso de rodaballo, la sartén de camarones y espinacas o la ensalada de frutas son algunas de las recetas que ofrecen para degustar.

L'Home del Sac, en el pintoresco pueblo de Aiello de Malferit, es otro de los colaboradores de catering, que ofrece, por ejemplo, tapas tan variadas y apetitosas como milhojas con salteado oriental de pollo, brocheta de embutido, o un postre brownie de avellana con espuma de mascarpone y frutos rojos.

Y por último **Mos i Glop - Casa del Bisbe de Albaida, a cargo de Fran Ferri**, basado en una cocina mediterránea de mercado. Especializados en carnes nacionales y de importación, pescados de lonja y todo tipo de arroces.

Anímate a contratar estos servicios de calidad para tu próximo evento en la Finca y disfruta de la tranquilidad que puede ofrecerte una empresa profesional.