
Una exclusiva cata de ostras para eventos inolvidables (Actividades, Gastronomía)

22, junio



La Finca San Agustín, ubicada en un marco de paisajes afortunados de la Comunidad Valenciana, ofrece la posibilidad de disponer de sus espacios rodeados de naturaleza para relajarse, disfrutar y celebrar diferentes tipos de actividades, que van desde el alojamiento completo para grupos hasta la **celebración de todo tipo de jornadas**.

Entre la amplia gama de servicios y actividades que ofrece nuestra Finca, se encuentra la posibilidad de añadir a sus eventos una exclusiva **cata de ostras**. Toda una experiencia exclusiva adaptada a distintos tipos de celebraciones, con un producto tan reconocido como lo son las ostras.

El cuidado trabajo de presentación de esta singular degustación es primordial para que un clientes de **Finca San Agustín** -en este caso el anfitrión- ofrezca un evento de calidad a sus invitados. Para ello **la cata cuenta con la figura de los "Ostradores"**: profesionales ataviados con una indumentaria y cinturones especiales que les permiten cumplir con su función en cualquier lugar. Estos cinturones contienen todo lo necesario para el servicio: cubos para las ostras, limón, diversos tipos de pimientas de la India, cava rosado, condimentos como salsa "ponzú", vinagretas de soja, entre otros.

Los Ostradores reciben a los invitados mezclándose entre ellos y ofreciendo la degustación. De esta manera se crea una gran expectación y simpatía entre todos los asistentes, en un ambiente distendido que los hará sentirse atendidos en todo momento. Este exclusivo servicio se puede acompañar además con los siguientes servicios complementarios para amenizar y dar un toque de distinción a sus eventos:

- **Catas y maridajes de ostras**. Ciertos tipos de vinos y champagnes facilitan el diseño de degustaciones armoniosas para acompañar y destacar el sabor de las ostras.

- **Cursos y Catas de Vino.** Expertos en el mundo del vino y champagne realizan cursos y catas que nos permiten conocer nuestros gustos y saber escoger entre una oferta muy variada.

- **Cortadores de jamón.** Expertos en charcutería selecta ofrecen la degustación de Ibérico 100% Puro de Bellota Extreme y el Ibérico de Cebo.

- **Coctelería Premium.** Servicio especializado de coctelería para todo tipo de eventos con los mejores bartenders.

- **Venenciadores.** Expertos que ofrecen directamente de la bota una copa de Manzanilla a los invitados, desplegando su elegante puesta en escena.

- **Cocina Japonesa.** Un experto chef de cocina japonesa ofrece un showcooking preparando al momento Niguiris, Makis y Uramakis; los acompañantes perfecto para las ostras.

Nuestra Finca cuenta con una extensión de terreno apropiada para convocar un gran número de personas en cualquier tipo de celebración, incluyendo si se desea el alojamiento junto al banquete: desde comidas de empresa, exposiciones, conferencias, presentaciones, team buildings, coffee-breaks y cócteles, hasta reuniones más íntimas y familiares como bodas y bautizos.

Esta cata original y exclusiva hará de sus reuniones una jornada especial para recordar.

Para cualquier información sobre eventos podemos atenderle en el teléfono 663 882 181.