



La Biznaga de Oro

Catering & Chef Privado

Experiencias gastronómicas a medida
en la Costa del Sol



Villas · Bodas · Eventos Privados · Empresas

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DISEÑADA A MEDIDA

En La Biznaga de Oro creamos experiencias gastronómicas personalizadas para villas, bodas, celebraciones privadas y eventos corporativos. Nuestra cocina combina producto local, esencia mediterránea y un servicio cuidado hasta el último detalle.





CARLOS AGUILERA

CEO & chef ejecutivo

El chef malagueño detrás de La Biznaga de Oro.

Su historia nace entre fogones familiares, producto local y una profunda conexión con la cocina andaluza.

Su visión combina tradición, técnica y creatividad para ofrecer experiencias gastronómicas únicas y llevar la experiencia de un restaurante al entorno privado de cada cliente.





PRODUCTO LOCAL, ESENCIA MEDITERRÁNEA

Trabajamos con ingredientes frescos, locales y de temporada, seleccionados por su calidad y origen. Nuestra cocina parte del respeto por el producto y se adapta a cada ocasión, combinando sabor, estética y servicio.

Cada menú se diseña para crear una experiencia equilibrada, cuidada y memorable.

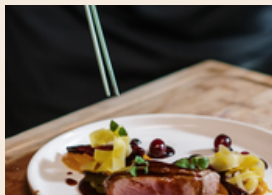


NUESTROS SERVICIOS



Eventos privados

Propuestas a medida para celebraciones íntimas



Chef privado

Experiencia gastronómica personalizada en su residencia



Bodas

Menús y servicio cuidado para bodas únicas



Grandes eventos

Propuestas a medida para celebraciones íntimas



Eventos corporativos

Experiencias culinarias para encuentros profesionales



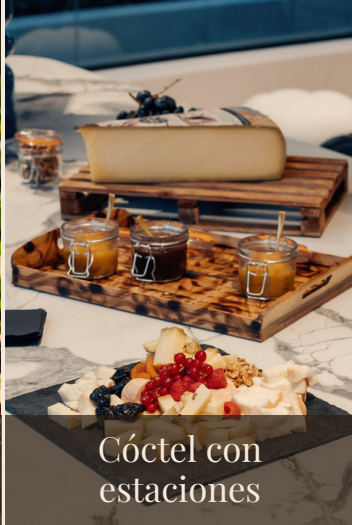
Bar & coctelería

Coctelería personalizada para acompañar cada evento





Desayunos
& Brunch



Cóctel con
estaciones



Sabores del
mediterráneo



Brasas vascas
& arroces



Experiencia
gourmet



Chef privado



DESAYUNOS & BRUNCH

Una experiencia gastronómica fresca y relajada, diseñada a medida para celebraciones privadas, encuentros en villa o eventos especiales.

Incluye:

Selección dulce y salada

Zumos, café e infusiones

Servicio personalizado

Propuesta adaptable al evento





CÓCTEL CON ESTACIONES

Una recepción elegante y dinámica con canapés elaborados al momento y la posibilidad de añadir estaciones gourmet temáticas. Una opción versátil para celebraciones sociales, cumpleaños y eventos privados.

Incluye:

Cóctel de bienvenida

Canapés elaborados al momento

Estaciones gourmet opcionales

Servicio flexible y dinámico





Cóctel Esencial

Una propuesta informal, ideal como aperitivo previo a una cena. Incluye una selección de tres bocados fríos, tres calientes, postres y bebidas.

Cóctel Signature

Perfecto para encuentros sociales en formato cóctel, con una selección de cinco bocados fríos, cinco calientes, postres y bebidas, ideal para disfrutar de un picoteo variado.

Cóctel Premium

Nuestra propuesta más completa, con una selección de ocho bocados fríos, ocho calientes, postres y bebidas, pensada para celebraciones especiales diferentes a una cena tradicional.



ESTACIONES GASTRONÓMICAS



*Consulta nuestra carta completa de estaciones
y servicios complementarios.*





SABORES DEL MEDITERRÁNEO

Un menú inspirado en la esencia de la cocina mediterránea, elaborado con producto local y de temporada. Ideal para reuniones familiares, comidas privadas o encuentros relajados.

Incluye:

Menú de tres pases

Selección de vinos

Servicio personalizado





BRASAS VASCAS Y ARROCES

Una experiencia gastronómica con carácter. Puedes elegir entre carnes premium a la brasa vasca o arroces y paellas preparados al momento.

Incluye:

Brasa vasca o arroces al momento

Estaciones gourmet

Selección de vinos

Propuesta adaptable al evento





EXPERIENCIA GOURMET

La propuesta más exclusiva de La Biznaga de Oro.

Una experiencia sofisticada que comienza con un cóctel de bocados seleccionados y continúa con una cena de gala de cuatro pases, acompañada de maridaje de vinos.

Incluye:

Cóctel inicial

Ocho bocados seleccionados

Cena de cuatro pases

Maridaje de vinos





CHEF PRIVADO

Una experiencia gastronómica privada, diseñada para disfrutar en tu residencia, villa o en el espacio que elijas, con la comodidad de no tener que preocuparte por nada.

Incluye:

- Diseño de menú personalizado
- Gestión de compra del producto
- Elaboración en el espacio
- Recogida y organización final

El coste del producto se abona aparte según ticket de compra. El servicio se realiza con la vajilla y menaje disponibles en la residencia. En caso de necesitar material adicional, se podrá valorar bajo consulta.





CADA EVENTO, UNA PROPUESTA ÚNICA

Cada experiencia se adapta al estilo del evento, al espacio, al número de invitados y a las preferencias gastronómicas de cada cliente. Diseñamos menús personalizados, cuidamos los tiempos del servicio y coordinamos cada detalle para que la experiencia fluya de forma natural.





CÓMO TRABAJAMOS

Escuchamos tu idea

Conocemos el tipo de evento, ubicación, fecha, número de invitados y estilo deseado.

Diseñamos la propuesta

Creamos una experiencia gastronómica adaptada al evento.

Coordinamos cada detalle

Definimos menú, tiempos, servicio, montaje y necesidades especiales.

Disfrutas la experiencia

Nuestro equipo se encarga de la ejecución para que tú solo tengas que disfrutar.



PRECIOS

Brunch

Precio bajo consulta

Cóctel Signature

Precio bajo consulta

Sabores del Mediterráneo

Precio bajo consulta

Cóctel Premium

Precio bajo consulta

Cóctel Esencial

Precio bajo consulta

Brasas vascas y arroces

Precio bajo consulta

Experiencia Gourmet

Precio bajo consulta

*Los precios pueden variar según número de invitados,
ubicación, formato del evento, selección de menú, bebidas,
personal necesario y servicios adicionales.*





SERVICIOS ADICIONALES

Maridaje de vinos
Menaje y vajilla, mobiliario
Personal de sala
Estaciones gourmet
Menús personalizados
Servicio de bar y coctelería
Decoración gastronómica
Servicio en villas
Showcooking
Menús adaptados
Iluminación
Entretenimiento en vivo



DISEÑEMOS TU EXPERIENCIA

Cuéntanos qué tienes en mente y prepararemos una propuesta gastronómica a medida para tu evento.

Email: info@labiznagadeoro.com

Teléfono: +34 695 48 01 71

labiznagadeoro.com

Instagram: [@labiznagadeoro](https://www.instagram.com/labiznagadeoro)

Solicita tu propuesta personalizada



Recordatorios importantes

Para garantizar una experiencia cuidada y adaptada a cada ocasión, por favor tener en cuenta los siguientes puntos:

A partir de 20 personas, el servicio incluye camarero para asegurar una atención fluida durante el evento.

El servicio de chef privado consiste en la preparación de la comida en el domicilio o villa del cliente, utilizando la vajilla y menaje disponibles en la propiedad.

Las experiencias de catering gastronómico incluyen nuestro propio menaje, vajilla y servicio, adaptados al formato y estilo de cada evento.



Recordatorios importantes

Todas nuestras propuestas pueden adaptarse según el número de invitados, el tipo de celebración, el espacio y las necesidades específicas de cada cliente.

La disponibilidad queda sujeta a confirmación previa y a la aceptación de la propuesta final.

Es importante comunicar cualquier alergia, intolerancia o requisito alimentario con antelación para poder adaptar la propuesta correctamente.

El número final de comensales deberá confirmarse con antelación para garantizar una correcta planificación del evento.

