

KCSK

¿ZERGATIK KOSK?

- ZERBITZUAK
01. Kafe-Etenaldiak
 02. Ongi Etorri
 03. Txokoak
 04. Koktelak
 05. Menuak
 06. Gala Menuak



Gastronomia da Donostia hiriak duen erakargarritasun nagusietako bat eta zure ekitaldira bertaratzen diren guztiek, gastronomia horretaz gozatzea nahi dugu.





NORTASUNA ETA ASMAMENA

Nortasuna eta asmamena uztartzen dira KOSK-en. Gure nahia Kursaaileko kongresu eta ekitaldietara bertaratzen direnentzat proposamen gastronomiko berezi bat eskaintzea da, gure kultura ezagutzera gonbidatzen duena. Lurraldeko errezeta berrasmatuak, non tokiko eta kalitatezko produktua diren protagonista nagusiak.

Gure proposamen guztia Kursaaileko sukaldeetatik irteten da, osagaien freskotasuna eta hurrentasuna bermatuz.

Kursaaileko gastronomiaren arduradun da **IXO taldea**, goi-mailako gastronomian espezializatutako euskal enpresa-taldea. **Bixente Arrieta eta Andoni Luis Aduriz sukaldaria buru izanik, bi Michelin izar ditu eta nazioartean da ezaguna.**

KOSK DA:

Sormena

Malgutasuna

Jasangarritasuna





Donostiako
pintxoak

Pintxos donostiarras

San Sebastian
Pintxos

MOLDAKORTASUNA ETA ESPERIENTZIA

Moldatzeko gaitasun handia duen talde bizia, Kursaleko sukaldaritza proposamenean 20 urte baino gehiagoko esperientzia duena, antolatzailearen aldamenean egonez prozesu osoan zehar, kasu bakoitzeko beharretara eta bisitarien profilerara ondoen egokitzen den zerbitzua aukeratzen lagunduz.

Koskekin dena da posible aukera gastronomikoei dagokienean: etenaldi baterako kafe osasungarri batez gozatzea, Eusko-Label ziurtagiria duen koktel bat izatea, foyerrean itsasora begira dagoen gala-afari bat antolatzea edo Donostiako pintxo-barretan inspiratutako mokadu proposamena batez disfrutatzea, besteak beste.

Arintasunez eta maisutasunez aritzen gara edozein motatako zerbitzutan, 50 lagunentzako gosaritik hasi eta 1800erako afari batera arte. Hori guztia, bisitarien elikadura-murrizketei, kultura- eta erlijio-aniztasunari eta bizimodu berriei egokituz.



SUKALDARITZA KONTZIENTEA

Ingurumenarekiko eta gizartearekiko kontzientziak bere biziko garrantzia du guretzat. Gure instalazioak eko-eraginkorrak dira, energiaren eta ur-kontsumoaren ingurumen-inpaktua murriztuz. Gainera, hurbileko produktuak lehenesten ditugu, karbono-aztarna gutxituz, eta sasoiko produktuak eta ohitura osasungarriak sustatuz.

Erabilera bakarreko elementuak saihesten saiatzen gara, baina haietara jo behar badugu, aukera biodegradagarriak bilatzen ditugu. Elikagaien erabilera zorrotz kontrolatzen dugu, xahutzea saihesteko eta aprobetxamendua maximizatzeko. Hala ere soberakinak badago, barnetik eta kanpotik birbanatzen saiatzen gara, irabazi-asmorik gabeko elkarrekin bidez. Hondakinak ere modu selektiboan bereizten ditugu.

Gizarte-mailan, genero-berdintasunaren aldeko apustua egiteaz gain, ongizate-testuinguruak sortzen ditugu gure lantaldeko kideentzat, kontziliazioa eta etengabeko prestakuntza bultzatuz.



1 KAFE-ETENALDIAK

Eguna indarrez hasteko edo etenaldi txiki bat egin eta eguneko unerik nabarmenenak komentatzeko askotariko aukerak eskaintzen ditugu. Kafe-etenaldia zuku batekin, fruta freskoarekin edo proposamen gaziren batekin osa dezakezu, besteak beste.





— S —

Kafea, Kafe kafeinagabea, Tea eta infusioak; Esnea (behi-esnea, laktosarik gabekoa); Soja-edaria; Ura.

— M —

Kafea, Kafe kafeinagabea, Tea eta infusioak; Esnea (behi-esnea, laktosarik gabekoa); Soja-edaria; Ura.
Askotariko artisau-opil txikiak eta glutenik gabeko madalenak.





KAFE-ETENALDIARI GEHITU DAITEZKEN AUKERAK:

Zukua

Fruta

Fruta fresko prestatua

Jogurta fruta-marmeladarekin

Txangurru- eta uraza-opila

Opil begetala

Urdaiazpiko iberikoaren croissanta

2 ONGI ETORRI

Bertaratuei ongietorria egiteko modurik onena brindis eta aperitibo bat da. Lanaldian etenaldi bat egiteko edo ekitaldi bati amaiera emateko ere balio dezake. Edozein une da ona kopa bat hartu eta kalitate goreneko bertako produktuak dastatzeko.





ONGI ETORRI I

Askotariko artisau-txokolateak
Sumarroca Brut cava-kopa

ONGI ETORRI II

Patata frijitu onduak & Gilda

Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura

ONGI ETORRI III

Patata frijitu onduak
Bakailao-gilda
Txangurru-opila
Urdaiazpiko iberikoaren croissant txikia
Atxoaren eta piper berde frijituaren ogi txigortua
Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura



ONGI ETORRIARI GEHITU DAITEZKEN AUKERAK:

Getariako Txakolina
Freskagarriak eta garagardoak
Artisau-garagardoak
Euskal txerriaren hestebeteen taula
Euskal Herriko gazten taula
Pintxo osagarria



3 TXOKOAK

Buffet edo ambigu klasikoa, modu dinamikoan askotariko jakiak jateko, zutik eta modu informalean. Hauek ditu: entsaladen gune bat, Donostiako pintxo klasikoen barra bat, gisatu tradizional beroen gune bat eta artisau-postreen mahai bat.





DONOSTIAKO PINTXOAK & ENTSALADAK

Gilda

Entsalada errusiarra

Urdaiazpikoz, gaztaz eta errukulaz betetako croissanta

Legatz-pastela

Hegaluze- eta pipermin-minia

Urdaiazpiko iberikoaren minia tomatearekin.

Mini begetala

Entsalada mistoa

Entsalada errustikoa (Lumagorri oilaskoa, Idiazabal gazta eta ogi-puska frijituak)

Cherry tomatea, mozzarella gazta eta albaka-pestoa.

GISATU BEROAK

Potxak sasoiko perretxikoekin

Ilarren, gari-zainzurien eta gazta freskoaren krema

Ajoarriero bakailaoa

Haragi-bolak saltsan eta patata frijituak

GOZOAK

Banillazko eta eztizko panna cotta

Sagar errea eta natilla

Euskal pastela

Carolina txikia

Txokolate-pastela



TXOKO-EKIN BATERA DOAN UPELTEGIA:

Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura & Kafeak & Infusioak

TXOKOARI GEHITU DAITEZKEN AUKERAK:

ARROZEN TXOKOA:

Barazki-paella & Itsaski-paella.

EUSKAL HERRIKO GAZTEN TXOKOA:

Idiazabal, Urbasa, Ossau-Iraty, Erronkari, Urdina, Gazta zaharra.
Osagarri eta hornigaiekin.

ZERBITZU OSAGARRIAK:

Ardo beltza Ysios bilduma pribatua Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Getariako Txakolina
Freskagarriak eta Garagardoak
Eserita egoteko jantokia muntatzea

* Gure menuak bezeroen elikagai-murrizketetara egokitzen ditugu.



4 KOKTELA

Koktela erreferentziako zerbitzu bilakatu da bazkaltzeko edo afaltzeko formatu informal eta arinago bat nahi dutenentzat. Hemen, jateko etenaldia une erabakigarria da bertaratuek, produktu, pintxo eta platertxo onenak dastatzen dituzten bitartean, networkinga egiteko.





— S —

Ogi-grisina urdaiazpiko iberikoarekin
Porru errea oilo-eskabetxearekin
Basurde-buruaren eta ozpinetakoan minia
Txangurru eta lima salpikoia
Bakailao-brandada piper berde frijituarein
Gilda
Parmako gaztaren krema mamitua boilur-zukuarekin
Urdaiazpiko-kroketa
Bakailao-kroketa
Otarraixka frijituak Ezpeletarekin
Lumagorri oilasko marinatua
Sasoiko fruta krema diplomatikoarekin

— M —

Ogi-grisina urdaiazpiko iberikoarekin
Steak tartarra antxoa gazituekin
Porru errea oilo-eskabetxearekin
Pinazi-éclairra
Basurde-buruaren eta ozpinetakoan minia
Txangurru eta lima salpikoia
Bakailao-brandada piper berde frijituarein
Gilda
Parmako gaztaren krema mamitua boilur-zukuarekin
Urdaiazpiko-kroketa
Bakailao-kroketa
Otarraixka frijituak Ezpeletarekin
Lumagorri oilasko marinatua
Mini carolina
Sasoiko fruta krema diplomatikoarekin



— L —

Ogi-grisinia urdaiazpiko iberikoarekin
Steak tartarra antxoa gazituekin
Porru errea oilo-eskabetxearekin
Erremolatxa errea eta zitrikoak
Pinazi-éclairra

Basurde-buruaren eta ozpinetako minia
Txangurru eta lima salpikoa
Bakailao-brandada piper berde frijituarekin
Gilda

Parmako gaztaren krema mamiua boilur-zukuarekin
Urdaiazpiko-kroketa
Bakailao-kroketa
Otarraixka frijituak Ezpeletarekin
Hirugiharraren eta piper konfitatuaren taloa
Lumagorri oilasko marinatua
Azpizun errea
Mini carolina
Sasoiko fruta krema diplomatikoarekin
Ogi-torrada karamelutua





KOKTEL-EKIN BATERA DOAN UPELTEGIA:

Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura & Kafeak & Infusioak

ZERBITZU OSAGARRIAK:

Ardo beltza Ysios bilduma pribatua Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Getariako Txakolina
Sumarroca Brut Cava

* Gure menuak bezeroen elikagai-murrizketetara egokitzen ditugu.

5 MENUAK

Otordua eserita, modu tradizionallean, egin nahi dutenentzat, erlaxatu eta burua birkokatzeko. Menu orekatuak eta askotarikoak prestatu ditugu, errezeta tradizional eguneratuak oinarri hartuta. Bertaratuek gure gastronomiaz gozatuko dute, eta indarberritu egingo dira, lanarekin jarraitzeko.



— I —

Arrautza errea, patata hautsia eta Emmental gaztaren zukua
Bakailao-zatia barazki-pistoarekin eta pil-pilarekin
Sagar errea eta natillak

— II —

Porru errea oilo-eskabetxearekin eta arbendolekin
Txerri-saihets errea, kalabaza-purearekin
Hurrezko krema mamitua kafearekin

— III —

Arrain- eta itsaski-zopa Donostiako erara
Lumagorri oilasko marinatua belar xehatuekin eta patata-purearekin
Marrubi beratuak eta esne-gain freskoaren izozkia

— IV —

Roast beefaren eta zezinaren entsalada
Legatz errea eta zitrikoen ozpin-olioa
Ogi-torrada karamelutua izozkiarekin

MENU-EKIN BATERA DOAN UPELTEGIA:

Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura & Kafeak & Infusioak

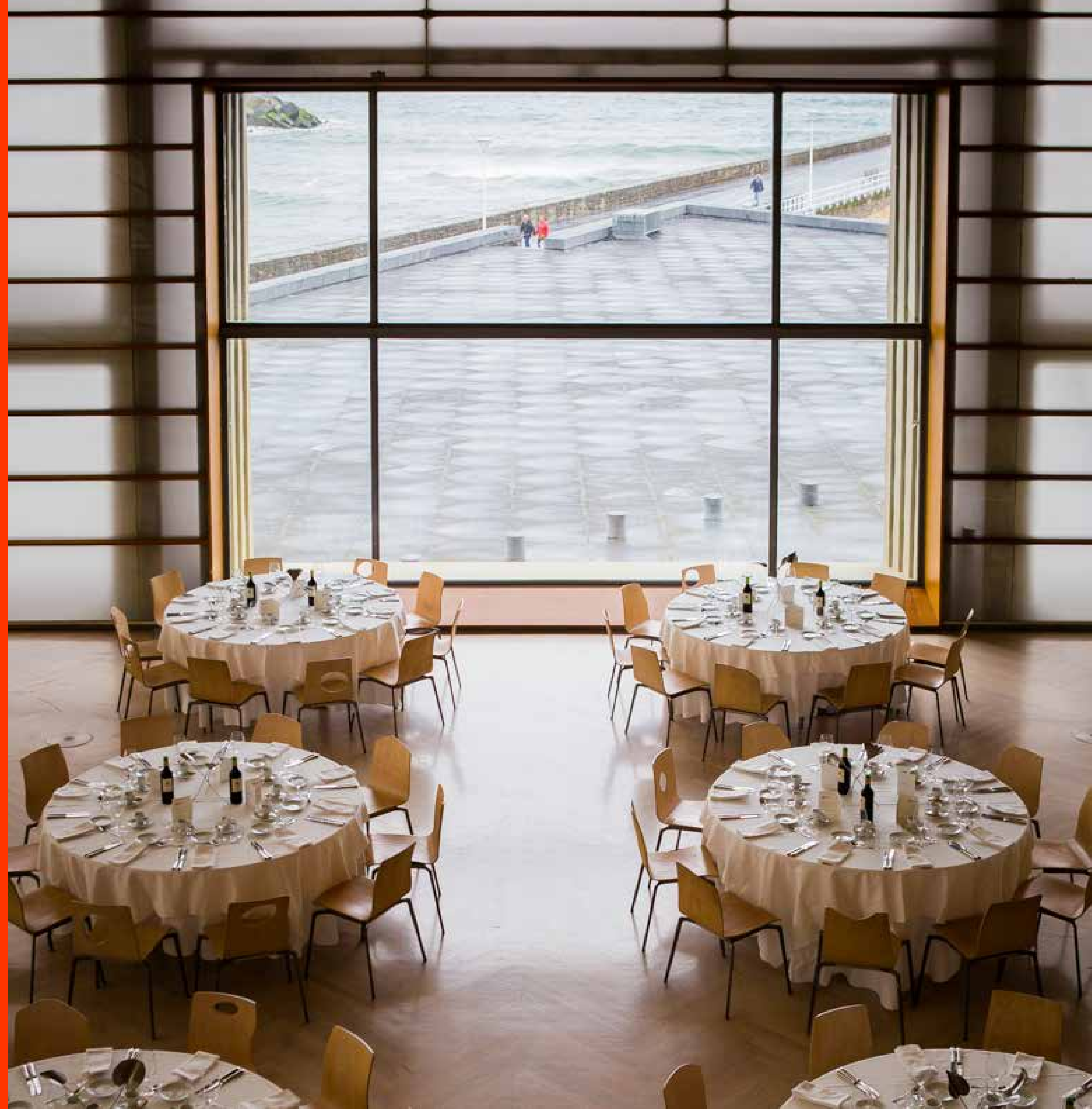
ZERBITZU OSAGARRIAK:

Ardo beltza Ysios bilduma pribatua Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Getariako Txakolina
Freskagarriak eta Garagardoak

* Gure menuak bezeroen elikagai-murrizketetara egokitzen ditugu.

6 GALA MENUAK

Aukera ezin hobea ekitaldi edo kongresu baten amaierarako, ekitaldi bat otordu on batekin alaitzeko edo agur esateko gala-afari bat egiteko. Aukera bikaina da, halaber, enpresen urteko ospakizunetarako. Horien ondoren, festa bat egin daiteke goizaldera arte, musikarekin eta doako barrarekin.





Bakailaoaren eta eskabetxatutako barazkien entsalada.
Txangurru erregosia, ilar-krema eta tomate-pestoa.
Masail errea piper-zukuarekin
Ogi-torrada, zartaginean karamelutua, etxeko izozkiarekin



Parmako gaztaren mami arina boilur-zukuarekin
Bakailao-zati konfitatua eta txangurru gisatua Donostiako erara
Azpizun errea, Ossau-Irati gaztaren krema eta patata frijituak
Txokolatea, kafea eta oliba-olio birjina estra

MENU-EKIN BATERA DOAN UPELTEGIA:

Ardo beltza Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Ardo zuria Rueda jatorri-deitura
Ura & Freskagarriak & Garagardoak
Kafeak & Infusioak

ZERBITZU OSAGARRIAK:

Ardo beltza Ysios bilduma pribatua Arabako Errioxa jatorri-deitura kalifikatua
Getariako Txakolina

* Bezeroaren gustu eta aurrekontuen arabera
egokitzen ditugu galako menuak.

* Gure menuak bezeroen elikagai-murrizketetara
egokitzen ditugu.

Prezioei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero edota beste edozein kontsulta egiteko, jar zaitez harremanetan María Mesarekin, Kursaal Kongresu Jauregiko jatetxe-arloko zerbitzu arduradunarekin. Gustu handiz lagunduko dizu nahi duzun ekitaldia antolatzen.

María Mesa

Tlf / 943 003 162 E-maila / maria@kosk.eus

ESKERRIK ASKO!

