

KCSK

¿ POURQUOI KOSK?

SERVICES

01. Pause Café

02. Ongi Etorri Apéritifs

03. Corners

04. Cocktails

05. Menus

06. Menus de Gala



La gastronomie est l'un des principaux attraits de Donostia-San Sebastián et nous voulons que toutes les personnes qui assistent à votre événement au Kursaal puissent en profiter.





IDENTITÉ ET INGÉNIOSITÉ

Identité et ingéniosité vont de pair avec KOSK, la proposition gastronomique exclusive pour les participants aux congrès et aux événements au Kursaal, qui vous invite à découvrir notre culture. Des recettes locales réinventées dans lesquelles les produits locaux et de qualité sont les principaux protagonistes.

Tous nos plats sont préparés dans les cuisines du Kursaal, ce qui garantit la fraîcheur et la proximité.

À la tête de la gastronomie du Kursaal se trouve l'équipe d'**IXO Grupo**, un groupe d'entreprises basque spécialisé dans la haute cuisine et dirigé par Bixente Arrieta et le **chef Andoni Luis Aduriz**, avec **deux étoiles Michelin** et une carrière de renommée internationale.

KOSK EST

Créativité

Flexibilité

Durabilité





Donostiako
pintxoak

Pintxos donostiarras

San Sebastian
Pintxos

POLYVALENCE ET EXPÉRIENCE

Une équipe dynamique et polyvalente, avec plus de 20 ans d'expérience dans la restauration au Kursaal, conseille et accompagne l'organisateur tout au long de l'événement, en l'aidant à choisir le service le mieux adapté à chaque besoin et au profil des participants.

Avec Kosk, tout est possible d'un point de vue gastronomique : d'une pause-café à un cocktail certifié par le label local du Pays Basque, en passant par un dîner de gala avec vue sur la mer dans le foyer ou un apéritif inspiré des bars à pintxos de Saint-Sébastien.

Nous maîtrisons parfaitement tout type de service, du petit-déjeuner pour 50 personnes au dîner pour 1800. Tout cela en nous adaptant aux restrictions alimentaires des participants, à la diversité culturelle et religieuse et aux nouveaux modes de vie.



CUISINE CONSCIENTE

La conscience sociale et environnementale est une valeur transversale dans la cuisine de Kosk. Nos installations sont éco-efficaces et réduisent l'impact environnemental de la consommation d'énergie et d'eau. En outre, nous donnons la priorité aux produits locaux, réduisant ainsi notre empreinte carbone, et aux produits de saison, promouvant des habitudes saines.

Nous essayons d'éviter la vaisselle à usage unique, mais si nous devons y recourir, nous recherchons des options biodégradables. Nous surveillons de près l'utilisation des produits alimentaires afin d'éviter le gaspillage et de maximiser leur utilisation. S'il reste des excédents, nous essayons de les redistribuer en interne, mais aussi en externe, par l'intermédiaire d'associations à but non lucratif. Les déchets sont également triés de manière sélective.

Sur le plan social, outre notre engagement en faveur de l'égalité des sexes, nous créons des contextes de bien-être pour les personnes qui font partie de notre équipe, en favorisant l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée et la formation continue.



1 PAUSE CAFÉ

Nous vous proposons différentes options pour commencer la journée avec énergie ou pour faire une courte pause et parler des faits marquants de la journée. Vous pouvez compléter votre pause-café par un jus de fruit, un fruit frais ou l'une de nos options salées, entre autres.





— S —

Café; Café décaféiné; Thés et tisanes; Lait (lait de vache, sans lactose); Boisson au soja; Eau.

— M —

Café; Café décaféiné; Thés et tisanes; Lait (lait de vache, sans lactose); Boisson au soja; Eau.
Variété de mini viennoiseries artisanales;
Madeleines sans gluten.



Glutenik gabe
Sin gluten
Gluten free



COMPLÉTEZ VOTRE PAUSE CAFÉ:

Jus de fruit

Fruit

Fruit frais préparé

Yaourt avec confiture de fruits

Mini croissant de crabe et laitue

Mini croissant aux légumes

Mini croissant au jambon ibérique

② ONGI ETORRI APÉRITIFS

Ongi Etorri signifie bienvenue en basque. Et quoi de mieux qu'un toast et un apéritif pour souhaiter la bienvenue aux personnes présentes. Il peut également servir de pause dans la journée de travail ou clôturer l'événement. Tout moment est propice à la dégustation d'un verre et d'une collation à base de produits locaux de première qualité.





ONGI ETORRI I

Assortiment de chocolats artisanaux
Coupe de cava Sumarroca Brut

ONGI ETORRI II

Chips assaisonnées & Gilda
Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa
Vin blanc D.O. Rueda
Eau

ONGI ETORRI III

Chips assaisonnées
Gilda de morue
Mini-croissant au crabe de mer
Mini-croissant au jambon ibérique
Toast d'anchois et poivron vert frit
Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa
Vin blanc D.O. Rueda
Eau



COMPLÉTEZ VOTRE ONGI ETORRI:

Txakoli D.O. Getaria
Sodas et bières
Bières artisanales
Plateau de charcuterie Euskal Txerri
Plateau de fromages du Pays Basque
Pintxo supplémentaire



3 CORNERS

Le buffet classique, qui favorise une façon dynamique et variée de manger, debout et de manière informelle. Il comprend un espace salade, un bar de pintxos classiques de Donostia, un espace de ragoûts traditionnels chauds et une table des desserts maison.





SAN SEBASTIÁN PINTXOS & SALADES

Gilda
 Salade russe
 Croissant garni de jambon, fromage et roquette
 Terrine de poisson
 Mini au thon et piment
 Mini au jambon ibérique à la tomate
 Mini végétal
 Salade mixte
 Salade rustique
 Salade de tomates cerises, mozzarella et pesto de basilic

RAGOÛTS CHAUDS

Haricots blancs aux champignons de saison
 Crème de petits pois, asperges sauvages et fromage frais
 Morue façon ajoarriero
 Boulettes de viande en sauce et chips

DESSERTS

Panacota à la vanille et au miel
 Pomme au four et crème anglaise
 Gâteau basque
 Mini carolinas
 Gâteau au chocolat



LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES CORNERS:

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa
Vin blanc D.O. Rueda
Eau & Café & Infusions

COMPLÉTEZ VOTRES CORNERS:

CORNERS DE RIZ

Paella aux légumes & Paella aux fruits de mer

CORNER DE FROMAGES DU PAYS BASQUE

Idiazabal, Urbasa, Ossau - Iraty, Roncal, Azul, Gaztazaharra.
Et leurs garnitures.

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:

Txakoli D.O. Getaria
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa
Sodas & Bières
Possibilité de service a table

*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.



4 COCKTAILS

Le cocktail est devenu un service de référence pour ceux qui recherchent un format plus informel et plus agile pour le déjeuner ou le dîner. Ici, la pause déjeuner devient un moment décisif pour du networking entre les participants, tout en dégustant les meilleurs produits, pintxos et plats.





— S —

Grissini avec jambon ibérique
Poireau rôti avec marinade de poulet
Tête de sanglier et cornichons
Crabe de mer au citron vert
Brandade de morue et poivrons verts frits
Gilda
Crème caillée au parmesan et jus de truffe
Croquette au jambon
Croquette à la morue
Crevettes frites à l'Espelette
Brochette de poulet Lumagorri mariné
Fruits de saison et crème bomba

— M —

Grissini avec jambon ibérique
Steak tartare et anchois en salaison
Poireau rôti avec marinade de poulet
Éclair aux pignons de pin
Tête de sanglier et cornichons
Crabe de mer au citron vert
Brandade de morue et poivrons verts frits
Gilda
Crème caillée au parmesan et jus de truffe
Croquette au jambon
Croquette à la morue
Crevettes frites à l'Espelette
Brochette de poulet Lumagorri mariné
Mini carolina
Fruits de saison et crème bomba



— L —

- Grissini avec jambon ibérique
- Steak tartare et anchois salé
- Poireau rôti avec marinade de poulet
- Betterave rôtie et agrumes
- Éclair aux pignons de pin
- Tête de sanglier et cornichons
- Salade de crabe de mer au citron vert
- Brandade de morue et poivrons verts frits
- Gilda
- Crème caillée au parmesan et jus de truffe
- Croquette au jambon
- Croquette à la morue
- Crevettes frites à l'Espelette
- Talo de lards et poivrons confits
- Brochette de poulet Lumagorri mariné
- Tournedos rôti
- Mini Carolina
- Fruits de saison et crème bomba
- Pain perdu caramélisé





LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES COCKTAILS:

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa

Vin blanc D.O. Rueda

Sodas & Bières & Eau

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:

Txakoli D.O. Getaria

Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa

Cava Sumarroca Brut

*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.

5 MENUS

Pour ceux qui recherchent la formule traditionnelle du repas assis, pour se détendre et se recentrer. Nous avons préparé des menus variés et équilibrés, basés sur des recettes traditionnelles actualisées, afin que les participants puissent profiter de notre gastronomie et reprendre des forces pour continuer à travailler.





— I —

Œuf rôti, concassé de pommes de terre et jus d'emmental
Morue avec une ratatouille de légumes et pil pil
Pomme au four et crème anglaise

— II —

Poireau rôti avec marinade de poulet et amandes
Côte de porc rôtie avec purée de citrouille
Crème caillée de noisettes au café

— III —

Soupe de poissons et fruits de mer façon Donostia
Poulet Lumagorri mariné aux herbes et purée de pommes de terre
Fraises macérées et glace à la crème fraîche

— IV —

Salade de rôti de bœuf et viande séchée
Merlu rôti et vinaigrette aux agrumes
Pain perdu caramélisé et glace

LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES COCKTAILS:

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa
Vin blanc D.O. Rueda
Eau & Café & Infusions

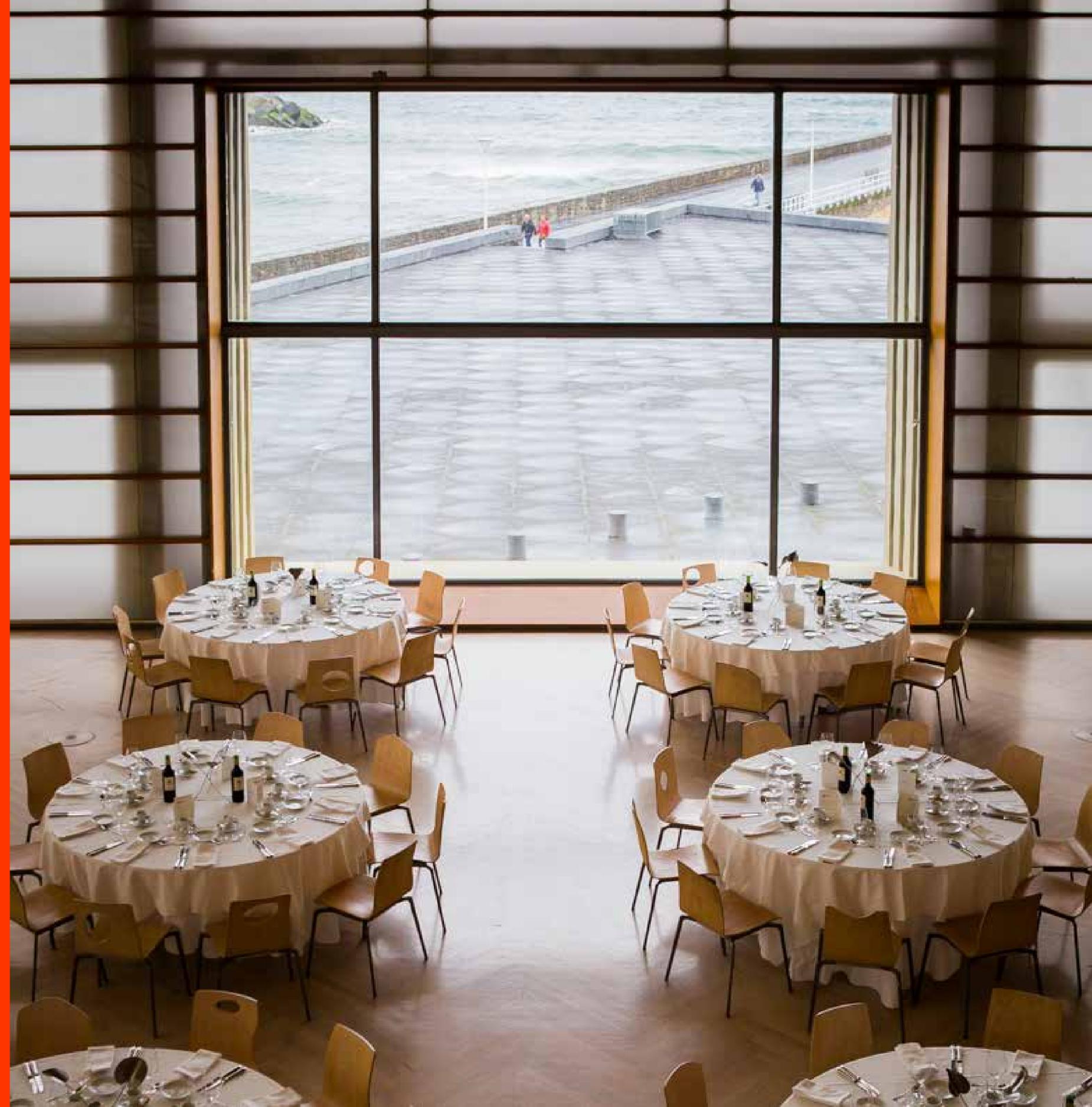
SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:

Txakoli D.O. Getaria
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa
Sodas et bières

*Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.

6 MENUS DE GALA

Un choix idéal pour la fin d'un événement ou d'une conférence, pour célébrer le succès de l'événement avec un déjeuner d'adieu ou un dîner de gala. C'est également un choix parfait pour les célébrations annuelles de l'entreprise, qui peuvent être suivies d'une after-party avec musique et open bar.





Morue et légumes en escabèche
Ragoût de crabe, crème de petits pois et pesto de tomates
Joue rôtie au jus de poivrons
Pain perdu caramélisé à la poêle avec glace maison



Parmesan cailé au jus de truffe
Morue confite, ragoût de crabe à la Donostiarra
Tournedos rôti, crème d'Ossau-Iraty et frites
Chocolat, café et huile d'olive extra vierge

LES BOISSONS QUI ACCOMPAGNENT LES MENUS DE GALA:

Vin rouge D.O.C.a Rioja Alavesa
Vin blanc D.O. Rueda
Sodas et bières
Eau minérale
Café & Infusions

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES:

Txakoli D.O. Getaria
Vin rouge Ysios Collection Privée D.O.Ca. Rioja Alavesa

* Nous personnalisons les menus de gala en fonction des besoins,
des goûts et du budget du client.

* Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires des participants.

Pour plus d'informations sur les prix et pour toute autre question, veuillez contacter María Mesa, responsable des services de restauration du centre de conférence Kursaal, qui se fera un plaisir de vous conseiller et de vous accompagner.

María Mesa

Tlf / 943 003 162 Mail / maria@kosk.eus

MERCI BEAUCOUP!

