

LOS
ARCOS
el catering







para todos los gustos!

YA NO HAY EXCUSA PARA QUE PUEDAS CELEBRAR CUALQUIER TIPO DE EVENTO SOCIAL, FAMILIAR, EMPRESARIAL O SIMPLEMENTE UNA COMIDA O CENA DE AMIGOS ALLÁ DONDE MÁS TE GUSTE: EN TU CASA, EN LA EMPRESA, EN EL CAMPO, EN UNA FINCA... ¡TÚ DECIDES! LOS ARCOS CATERING PONE A TU DISPOSICIÓN A SU EQUIPO DE EXPERTOS COCINEROS, CAMAREROS Y PERSONAL DE APOYO PARA QUE SEA CUAL SEA EL TIPO DE CELEBRACIÓN EL ÉXITO ESTÉ GARANTIZADO.





LOS ARCOS

CATERING



EMBAJADORES DE LA COCINA TRADICIONAL ASTURIANA



CATERING DE AUTOR: **RAMÓN CELORIO**



EL MOVIMIENTO SLOW FOOD



EL GOCHU ASTUR-CELTA



EVENTOS EXCLUSIVOS: BANQUETES, ESPICHAS, CÓCTELES...



HOME DINING, EL CATERING A DOMICILIO



desde Asturias...



LOS ARCOS CATERING HA SERVIDO DURANTE LOS ÚLTIMOS VEINTE AÑOS ALGUNOS DE LOS EVENTOS MÁS IMPORTANTES DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, DENTRO Y FUERA DEL TERRITORIO NACIONAL.

DESDE LOS ALMUERZOS OFRECIDOS A S.A.R. LOS PRÍNCIPES DE ASTURIAS (MÁS DE 1500 COMENSALES) CON MOTIVO DE LA ELECCIÓN DEL PUEBLO EJEMPLAR DE ASTURIAS EN 1994 Y 2012, A LAS NUMEROSAS COMIDAS Y CENAS OFRECIDAS A PERSONALIDADES POR ESPAÑA Y EUROPA PARA LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA ASTURIANA; MULTITUD DE GALAS, CONGRESOS, REUNIONES O ENCUENTROS, TANTO OFICIALES COMO PARTICULARES EN ESPAÑA Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS.

DESDE 2008, LOS ARCOS CATERING, OFRECE EL SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LOS TRENES DE LUJO DEL CANTÁBRICO (EL TRASCANTÁBRICO, EL TRASCANTÁBRICO LUJO Y EL TREN DE LA ROBLA) Y DESDE 2012 DEL TREN DE LUJO AL-ANDALUS QUE RECORRE LA GEOGRAFÍA ANDALUZA.



EMBAJADORES DE LA COCINA TRADICIONAL ASTURIANA



nuestro Chef



RAMÓN CELORIO (BRUSELAS, 1967) ES LA MEJOR PRUEBA DE QUE GUÍAS COMO LA MICHELIN NO SON LA BIBLIA. POCOS COCINEROS EN ASTURIAS TIENEN SU CURRÍCULUM Y CASI NINGUNO DESARROLLA UNA COCINA TAN CLARA, INVOLUCRADA EN EL MUNDO QUE LO RODEA Y TAN VIAJERA. MIEMBRO FUNDADOR DEL MOVIMIENTO SLOOW FOOD EN ASTURIAS Y PERTENECIENTE AL GRUPO DE COCINEROS ANOVA+, NUESTRO CHEF ES UNA INSTITUCIÓN DE LA COCINA ASTURIANA, AMÉN DE SU LABOR AL FRENTE DE LA RESTAURACIÓN DEL TREN DE LUJO TRASCANTÁBRICO.

RAMÓN SELECCIONA CADA TEMPORADA LOS MEJORES PRODUCTOS, BUSCANDO LA MEJOR COMBINACIÓN DE TEXTURAS Y SABORES, DESTACANDO POR SU GRAN CAPACIDAD INNOVADORA Y CREATIVA, SIEMPRE EN COTAS DE INVESTIGACIÓN RESPONSABLE.

DE SU MANO DESCUBRIMOS LA NUEVA GASTRONOMÍA ASTURIANA. GUISOS, POTES, PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO, CARNES “ROXAS” DE LOS PICOS, QUESOS ARTESANALES, LEGUMBRES Y VERDURAS DE NUESTRA HUERTA... ADAPTADOS A NUESTROS DIAS.



CATERING DE AUTOR: RAMÓN CELORIO



Slow Food Asturies

SLOW FOOD SUPONE DAR LA DEBIDA IMPORTANCIA AL PLACER VINCULADO AL ALIMENTO, APRENDIENDO A DISFRUTAR DE LA DIVERSIDAD DE LAS RECETAS Y DE LOS SABORES, A RECONOCER LA VARIEDAD DE LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN Y DE LOS ARTIFICIOS, A RESPETAR EL RITMO DE LAS ESTACIONES Y DEL CONVITE. UNA ACTITUD QUE SLOW FOOD HA LLAMADO ECO-GASTRONOMIA, CAPAZ DE UNIR EL RESPETO Y EL ESTUDIO DE LA CULTURA ENOGASTRONÓMICA CON EL APOYO A CUANTOS EN EL MUNDO SE OCUPAN DE DEFENDER LA BIODIVERSIDAD AGROALIMENTARIA.

ESTE MOVIMIENTO SOSTIENE LA NECESIDAD DE LA EDUCACIÓN DEL GUSTO COMO MEJOR DEFENSA CONTRA LA CALIDAD MEDIOCRE Y COMO VÍA MAESTRA CONTRA LA “MACDONALDIZACIÓN” DE NUESTRAS COMIDAS; ACTÚA EN PRO DE LA SALVAGUARDIA DE LA COCINA LOCAL, DE LAS PRODUCCIONES TRADICIONALES, DE LAS ESPECIES VEGETALES Y ANIMALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN; FOMENTA UN NUEVO MODELO DE AGRICULTURA, MENOS INTENSIVO Y MÁS LIMPIO, FUNDADO EN LOS CONOCIMIENTOS Y EL “SAVOIR FAIRE” DE LAS COMUNIDADES LOCALES.



EL MOVIMIENTO SLOW FOOD



autenticidad



“LLEVAR ALLÁ ADONDE SEA PRECISO UNA RECETA ELABORADA CON GOCHU ASTURCELTA, PARA QUE LA DIFUSIÓN DE ESTA RAZA AUTÓCTONA SEA LO MÁS AMPLIA POSIBLE”. ÉSA ES LA APUESTA DE UN GRUPO RESTAURADORES ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRA NUESTRO CHEF RAMÓN CELORIO.

LA INTENCIÓN DE ESTE COLECTIVO, MÁS ALLÁ DE LA RECUPERACIÓN DE LA RAZA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN, ES DAR UN VALOR ECONÓMICO AL CAMPO ASTURIANO, COMO SI DE «UNA PAGA EXTRA» PARA LOS GANADEROS SE TRATARA, Y ASÍ CONTRIBUIR A EVITAR EL DESPOBLAMIENTO DE LAS ZONAS RURALES.

RAMÓN CELORIO ES ASESOR GASTRONÓMICO DE ESTA ASOCIACIÓN Y APUESTA EN SUS RECETAS POR ESTA RAZA AUTÓCTONA QUE SORPRENDE POR SU INTENSO SABOR Y EXTRAORDINARIA CALIDAD.



EL GOCHU ASTUR-CELTA





EL EQUIPO DE LOS ARCOS CATERING DISEÑA CADA EVENTO A MEDIDA, DESPLAZANDO TODO SU ARSENAL AL LUGAR ELEGIDO PARA EL MONTAJE, PREPARACIÓN, SERVICIO Y RECOGIDA DEL EVENTO. DESDE CUALQUIERA DE NUESTRAS INSTALACIONES EN ASTURIAS HASTA EL PARAJE MÁS REMOTO DE CUALQUIER LUGAR DEL MUNDO, TANTO EN ESPAÑA COMO EN EL EXTRANJERO.

DESDE GRUPOS REDUCIDOS A GRANDES BANQUETES, ESTAMOS EQUIPADOS PARA SERVIR TODO TIPO DE EVENTOS: BODAS, COMUNIONES, ANIVERSARIOS, COMIDAS DE AMIGOS, CENAS FORMALES O DE EMPRESA, CÓCTELES, ESPICHAS, FIESTAS TEMÁTICAS (MEXICANA, ITALIANA, ORIENTAL, PARRILLADAS, ETC), SIN QUE TENGAS QUE PREOCUPARTE POR NADA.

CONTACTA CON NUESTRO PERSONAL PARA SOLICITAR UNA PROPUESTA DE EVENTO QUE SEGURO SERÁ DE TU AGRADO Y DEL DE TUS INVITADOS.



EVENTOS EXCLUSIVOS: BANQUETES, ESPICHAS, CÓCTELES...





EN ÉPOCAS SEÑALADAS (CUMPLEAÑOS, ANIVERSARIOS, NAVIDADES, ETC...) NO HAY NADA COMO REUNIRSE ALREDEDOR DE UNA MESA Y DISFRUTAR JUNTO A NUESTROS AMIGOS, COMPAÑEROS, FAMILIARES... AUNQUE SIEMPRE NOS ENCONTRAMOS CON EL MISMO PROBLEMA: ENCONTRAR UN RESTAURANTE QUE SE AJUSTE A NUESTRAS NECESIDADES Y ASÍ EVITAR EL TRABAJO Y EL ENGORRO DE HACERLO EN CASA.

LOS ARCOS CATERING PONE A TU DISPOSICIÓN UN SERVICIO DE CATERING A DOMICILIO PARA QUE ESTE AÑO DISFRUTES DE TUS EVENTOS EN TU PROPIA CASA Y SIN NINGÚN TIPO DE TRASTORNO.

GRACIAS A NUESTROS VEHICULOS ADAPTADOS, ADEMÁS DE EN VIVIENDAS EQUIPADAS, PODEMOS INSTALAR COCINAS MÓVILES, MOBILIARIO Y MENAJE EN EL LUGAR QUE ELIJAS PARA TU COMIDA O CENA (FINCAS, CABAÑAS, EMPRESAS, ETC...).



HOME DINING, EL CATERING A DOMICILIO



DESAYUNOS, COMIDAS, CENAS CÓCTELES, ESPICHAS,
COFFE -BREAKS, APERITIVOS, DEGUSTACIONES...

HACEMOS REALIDAD CUALQUIER TIPO DE EVENTO, YA
SEA EN TU CASA O EN NUESTRAS PROPIAS INSTALACIONES.

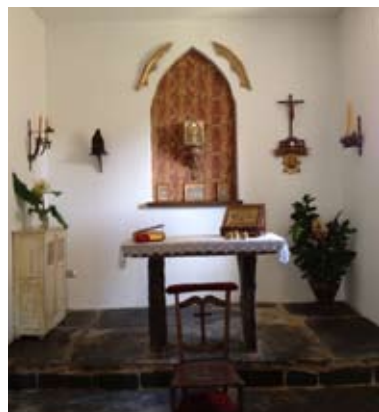
LOS ARCOS CATERING CUENTA CON DIVERSOS
ESTABLECIMIENTOS REPARTIDOS POR LA GEOGRAFÍA
ASTURIANA, DONDE ENCONTRARÁS DESDE CASONAS
EN PLENA NATURALEZA A HOTELES Y SALONES CON
TODAS LAS INSTALACIONES NECESARIAS PARA REALIZAR
TODO TIPO DE BANQUETES Y CELEBRACIONES.

CONSULTA CON NUESTRO EQUIPO COMERCIAL LA
DISPONIBILIDAD DE LUGARES EMBLEMÁTICOS DONDE
YA HEMOS REALIZADO EVENTOS Y PODER DISEÑAR
EL TUYO PRÓPIO EN UN LUGAR ESPECIAL.

EL EQUIPO HUMANO DE LOS ARCOS CATERING SE
PONE A TU DISPOSICIÓN PARA QUE TU PRÓXIMA
CELEBRACIÓN SEA TODO UN ÉXITO.









INFO@RESTAURANTELOSARCOS.ES
WWW.RESTAURANTELOSARCOS.ES

FERNANDO MORI
(DPTO. COMERCIAL)
TEL.: +34 679 504 905

RAMÓN CELORIO
(DIRECTOR GASTRONÓMICO)
TEL.: +34 669 580 467