

KCSK

¿POR QUÉ KOSK?

SERVICIOS

01. Pausas Café

02. Ongi Etorri

03. Corners

04. Cócteles

05. Menús

06. Galas



La gastronomía es uno de los principales atractivos de San Sebastián y queremos que todos los que nos visitan puedan disfrutarla.





IDENTIDAD E INGENIO

Identidad e ingenio se dan la mano en KOSK, la propuesta gastronómica exclusiva para los asistentes a congresos y eventos de Kursaal que invita a descubrir nuestra cultura. Recetas del territorio reinventadas en las que el producto local y de calidad es el gran protagonista.

Toda nuestra propuesta está elaborada en las cocinas del propio Kursaal, garantizando su frescura e inmediatez.

Al frente de la gastronomía de Kursaal se encuentra el equipo de **IXO Grupo**, grupo empresarial vasco especializado en alta gastronomía y liderado por **Bixente Arrieta** y el chef **Andoni Luis Aduriz**, con dos **estrellas Michelin** y de reconocida trayectoria internacional.

KOSK ES

Creatividad.

Flexibilidad.

Sostenibilidad.





Donostiako
pintxoak

Pintxos donostiarras

San Sebastian
Pintxos

VERSATILIDAD Y EXPERIENCIA

Un equipo inquieto y versátil, con más de 20 años de experiencia al frente de la restauración del Kursaal, asesora y acompaña al organizador durante todo el evento, ayudándole a escoger el servicio que mejor se adapte a cada necesidad y al perfil de los asistentes.

Con Kosk todo es posible gastronómicamente hablando: desde una pausa café saludable, a un cóctel con certificación local Eusko-Label, pasando por una cena de gala con vistas al mar en el foyer o un picoteo inspirado en las barras de pintxos donostiarras.

Nos desenvolvemos con fluidez y maestría en cualquier tipo de servicio, desde un desayuno para 50 personas hasta una cena para 1800. Todo ello, adaptándonos a las restricciones alimentarias de los asistentes, a la diversidad cultural y religiosa y a los nuevos estilos de vida.



COCINA CONSCIENTE

La consciencia social y medioambiental es un valor transversal en la cocina de Kosk. Nuestras instalaciones son ecoeficientes, reduciendo el impacto ambiental de la energía y del consumo de agua. Además, priorizamos los productos de cercanía, disminuyendo la huella de carbono, y de temporada, promoviendo los hábitos saludables.

Intentamos evitar elementos de un solo uso, pero si debemos recurrir a ellos, buscamos opciones biodegradables. Controlamos exhaustivamente el uso de alimentos, para evitar el desperdicio y maximizar el aprovechamiento.

Si aún así hay excedentes, tratamos de redistribuirlos internamente y también externamente, a través de asociaciones sin ánimo de lucro. Los residuos también se separan de manera selectiva.

A nivel social, además de apostar por la igualdad de género, generamos contextos de bienestar para las personas que forman parte de nuestro equipo, favoreciendo la conciliación y la formación continua.



1 PAUSAS CAFÉ

Ofrecemos diversas opciones para empezar el día con energía o para hacer una breve parada y comentar los momentos más destacados de la jornada. Puedes completar la pausa café con zumo, fruta fresca o alguna de las propuestas saladas, entre otras opciones.





— S —

Café, Descafeinado, Tés e Infusiones; Leche (de vaca, sin lactosa); Bebidas de soja; Agua.

— M —

Café, Descafeinado, Tés e Infusiones; Leche (de vaca, sin lactosa); Bebidas de soja; Agua.
Mini bollería artesana variada y Magdalenas sin gluten.





COMPLETA TU PAUSA CAFÉ:

Zumo

Pieza de fruta

Fruta fresca preparada

Yogur con mermelada de frutas

Media luna de txangurro y lechuga

Media luna vegetal

Croissant de jamón ibérico

2 ONGI ETORRI

Ongi Etorri significa bienvenido/a en euskera. Y qué mejor manera de dar la bienvenida a los asistentes que con un brindis y un aperitivo. También puede servir para hacer una pausa en la jornada de trabajo o bien para clausurar el evento. Cualquier momento es bueno para disfrutar de una copa y un picoteo con productos locales de primera calidad.





ONGI ETORRI I

Copa de Cava Sumarroca Brut
Surtido de chocolates artesanos

ONGI ETORRI II

Patatas chips aliñadas
Gilda

ONGI ETORRI III

Patatas chips aliñadas
Gilda de bacalao
Media luna de txangurro
Mini croissant de jamón ibérico
Tosta de anchoa y pimiento verde frito



LA BODEGA QUE ACOMPAÑA AL ONGI ETORRI:

Vino tinto D.O.Ca. Rioja Alavesa
Vino blanco D.O. Rueda
Agua mineral

COMPLETA TU ONGI ETORRI:

Txakoli D.O. Getaria
Refrescos y Cervezas
Cervezas artesanas
Tabla de embutidos Euskal Txerri
Tabla de Quesos del País
Pintxo adicional



3 CORNERS

El clásico buffet o ambigú, que promueve una forma dinámica y variada de comer, de pie y de manera informal. Incluye una zona de ensaladas, una barra de clásicos pintxos donostiarras, una zona de guisos tradicionales calientes y una mesa de postres artesanos.





BARRA DE PINTXOS DONOSTIARRAS & ENSALADAS

- Gilda
- Ensaladilla rusa
- Croissant relleno de jamon, queso y rucula
- Pastel de merluza
- Mini de bonito y guindilla
- Mini de jamón ibérico con tomate mini vegetal
- Ensalada mixta
- Ensalada rústica (Pollo Lumagorri, Idiazabal y costrones de pan)
- Ensalada de tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca

GUISOS CALIENTES

- Pochas con setas de temporada
- Crema de guisantes, espárrago triguero y queso fresco
- Bacalao ajoarriero
- Albóndigas en salsa y patatas chips

DULCES

- Panacota de vainilla y miel
- Manzana asada y natillas
- Pastel vasco
- Mini Carolinas
- Pastel de chocolate



LA BODEGA QUE ACOMPAÑA A LOS CORNERS:

Vino Tinto D.O.Ca Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Mineral
Cafés & Infusiones

COMPLETA TU CÓRNER:

CORNER DE ARROCES

Paella de verduras / Paella de marisco

CORNER DE QUESOS DEL PAIS VASCO

Idiazabal, Urbasa, Ossau - Iraty, Roncal, Azul, Gaztazaharra.
Con sus acompañamientos y guarniciones.

SERVICIOS ADICIONALES:

Vinto tinto Ysios Colección Privada D.O.Ca. Rioja Alavesa
Txakoli D.O. Getaria
Refrescos y Cervezas
Montaje de comedor sentados

* Nos adaptamos a las restricciones alimentarias
y a la diversidad cultural y religiosa de los asistentes.



4 CÓCTELES

El cóctel se ha convertido en un servicio de referencia para quienes buscan un formato más informal y ágil para comer o cenar. Aquí la pausa de la comida se convierte en un momento decisivo para hacer networking entre los asistentes, mientras degustan los mejores productos, pintxos y platillos.





—S—

Grisini de pan con jamón ibérico
Steak tartar con anchoa en salazón
Puerro asado con escabeche de gallina
Txangurro y langostinos
Mejillones con mahonesa de cebollino
Airbaguete, anchoa en salazón y aceituna
Brandada de bacalao con pimiento verde frito
Croqueta de jamón
Croqueta de bacalao
Langostinos con mojo
Pollo Lumagorri marinado
Fruta de temporada con crema diplomática

—M—

Grisini de pan con jamón ibérico
Gilda
Steak tartar con anchoa en salazón
Airbaguete, anchoa marinada y aceituna
Txangurro y langostinos
Mejillones con mahonesa de cebollino
Puerro asado con escabeche de gallina
Brandada de bacalao con pimiento verde frito
Crema de temporada
Croqueta de jamón
Croqueta de bacalao
Langostinos con mojo
Pollo Lumagorri marinado
Mini Carolina
Fruta de temporada con crema diplomática



—L—

- Grisini de pan con jamón ibérico
- Gilda
- Steak tartar con anchoa en salazón
- Puerro asado con escabeche de gallina
- Remolacha asada y cítricos
- Eclair de queso y piñones
- Mini de cabeza de jabalí y encurtidos
- Salpicón de txangurro y lima
- Brandada de bacalao con pimiento verde frito
- Crema cuajada de parmesano con jugo de trufa
- Croqueta de jamón
- Croqueta de bacalao
- Langostinos fritos con ezpeleta
- Talo de panceta y pimiento confitado
- Pollo Lumagorri marinado
- Solomillo asado
- Mini Carolina
- Fruta de temporada con pasta bomba
- Torrija caramelizada





LA BODEGA QUE ACOMPAÑA A LOS CÓCTELES:

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja.
Vino Blanco D.O. Rueda.
Refrescos, Cervezas, Agua mineral.

SERVICIOS ADICIONALES:

Vinto tinto Ysios Colección Privada D.O.Ca. Rioja Alavesa
Txakoli D.O. Getaria
Cava Sumarroca Brut

* Nos adaptamos a las restricciones alimentarias
y a la diversidad cultural y religiosa de los asistentes.

5 MENÚS

Para quienes buscan el formato tradicional de comida sentados, para relajarse y reenfocar la mente. Hemos preparado menús variados y equilibrados basados en recetas tradicionales actualizadas, para que los asistentes disfruten de nuestra gastronomía y repongan fuerzas para seguir trabajando.



— I —

Huevo asado, patata rota y jugo de Emmental
Cordero asado y deshuesado con puré de calabaza
Manzana asada y natillas

— II —

Puerro asado con escabeche de pollo y almendras
Taco de bacalao con pisto de verduras y pil pil
Crema cuajada de avellana con café

— III —

Sopa de pescado y marisco a la donostiarra
Pollo Lumagorri marinado con majado de hierbas y puré de patatas
Fresas maceradas y helado de nata fresca

— IV —

Ensalada de roast beef y cecina
Merluza asada y vinagreta de cítricos
Torrija caramelizada con helado

LA BODEGA QUE ACOMPAÑA A LOS MENÚS:

Vino Tinto D.O.Ca Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Mineral
Cafés & Infusiones

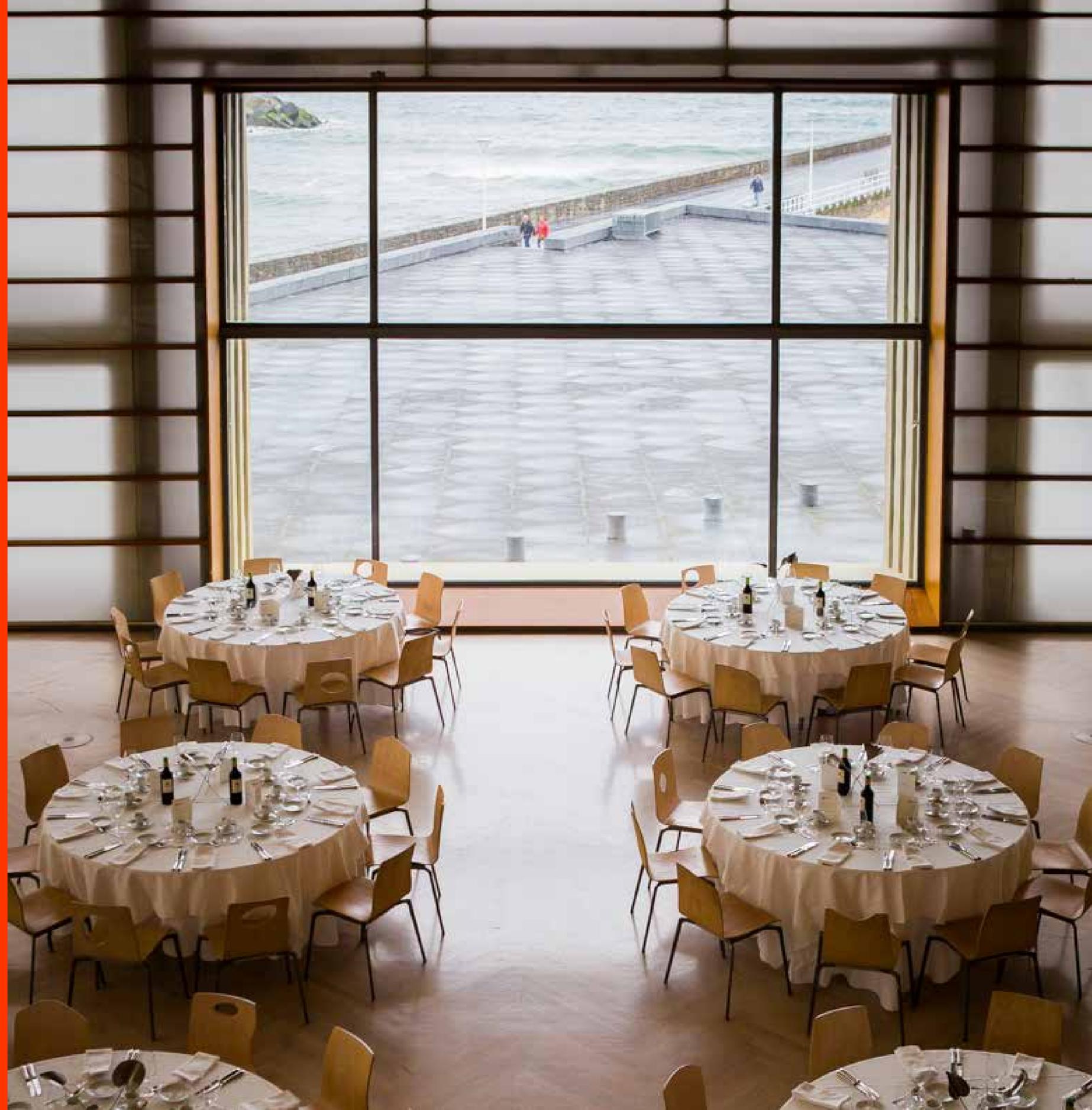
SERVICIOS ADICIONALES:

Vinto tinto Ysios Colección Privada D.O.Ca. Rioja Alavesa
Txakoli D.O. Getaria
Refrescos y Cervezas

* Nos adaptamos a las restricciones alimentarias
y a la diversidad cultural y religiosa de los asistentes.

6 GALAS

Una opción idónea para el final de un evento o congreso, para celebrar el buen desarrollo del mismo con una comida o cena de gala de despedida. Es, asimismo, una elección perfecta para celebraciones de empresa anuales, a las que puede seguir una fiesta posterior con música y barra libre hasta la madrugada.





Ensalada de bacalao y verduras en escabeche
 Estofado de txangurro, crema de guisantes y pesto de tomate
 Carrillera asada con jugo de pimientos
 Torrija caramelizada en la sartén con helado casero



Ligero cuajado de parmesano con jugo de trufa
 Taco de bacalao confitado con txangurro guisado a la donostiarra
 Solomillo asado, crema de Ossau - Iraty y patatas fritas
 chocolate, café y aceite de oliva virgen extra

LA BODEGA QUE ACOMPAÑA A LOS MENÚS:

Vino Tinto D.O.Ca Rioja
 Vino Blanco D.O. Rueda
 Agua Mineral
 Cafés & Infusiones

SERVICIOS ADICIONALES:

Vinto tinto Ysios Colección Privada D.O.Ca. Rioja Alavesa
 Txakoli D.O. Getaria

* Personalizamos los menús de gala en función de las necesidades,
 gusto y presupuestos del cliente.

* Nos adaptamos a las restricciones alimentarias
 y a la diversidad cultural y religiosa de los asistentes.

Para ampliar información sobre precios y para cualquier otra consulta, puedes ponerte en contacto con María Mesa, responsable de los servicios de restauración del Palacio de Congresos Kursaal, quien estará encantada de asesorarte y acompañarte.

María Mesa

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

¡MUCHAS GRACIAS!

