

DOSSIER EVENTOS CORPORATIVOS



UNIDAD · CELEBRAR JUNTOS · EXPERIENCIAS

Cada pareja tiene un sueño propio, una ilusión única y especial. El v Cada empresa tiene su propia historia, sus valores y su manera de celebrar los momentos importantes.

El verdadero valor de un evento corporativo está en **compartir, celebrar juntos y fortalecer los vínculos** entre las personas que forman el equipo.

Sabemos lo importante que es reunirse para celebrar logros, cerrar etapas, motivar equipos o simplemente disfrutar de un momento diferente fuera del entorno laboral. Por eso, ofrecemos espacios únicos, una gastronomía cuidada y servicios personalizados, pensados para **empresas, grupos y celebraciones compartidas**.

Estamos aquí para crear experiencias para **empresas y grupos que desean celebrar cosas juntos**, adaptándonos a cada ocasión: comidas de empresa, eventos corporativos, encuentros profesionales o celebraciones especiales, siempre en un entorno acogedor y privilegiado.

Contamos con un equipo humano y profesional que os acompañará desde el primer momento, cuidando cada detalle para que vuestro evento sea un éxito y se convierta en un recuerdo especial para todos.

Con todo nuestro compromiso,

Sheila





ESPACIOS PRIVILEGIADOS PARA EVENTOS DE EMPRESA Y GRUPOS

En **Trébol Eventos** disponemos de una selección de espacios excepcionales, situados en un entorno virgen frente al mar y rodeados de una cuidada vegetación, que crean el escenario perfecto para **eventos corporativos, comidas de empresa y celebraciones en grupo**.

Podréis disfrutar de diferentes zonas, tanto amplias como más íntimas, adaptadas a cada tipo de evento. Desde nuestra playa virgen bordeada de eucaliptos, hasta la arboleda con vistas espectaculares al mar o la zona de la piscina, un espacio fresco y acogedor con panorámicas impresionantes. Además, contamos con una elegante cristalera, ideal como alternativa en caso de mal tiempo. Estos espacios permiten que cada momento del evento se desarrolle en un entorno distinto, ofreciendo a los asistentes una experiencia única.

Imaginad una jornada de empresa al aire libre, una comida de grupo frente al mar o un cóctel de bienvenida junto a la piscina o bajo la sombra de los eucaliptos, creando una atmósfera especial tanto de día como de noche. Nuestros espacios aportan por sí mismos un carácter diferenciador, transmitiendo exclusividad, comodidad y bienestar.

Lo mejor de todo es que la ubicación privilegiada de nuestros espacios os permitirá disfrutar del evento sin prisas ni preocupaciones, en un entorno privado y cuidado, pensado para **compartir, celebrar juntos y crear recuerdos inolvidables**.



CAPRICHOS

FRIOS

- Cucharita de tartar de salmón con cebolla roja
- Chupa Chups de golosina de foie y pera
- Cucharita de ceviche de gambas a la naranja
- Explosión de gazpacho de fresa y sandia con almendras caramelizadas
- Fresita del bosque con queso

CALIENTES

- Mini hamburguesa de black Angus con cebolleta roja caramelizada
- Twister de langostino con ali-oli de azafrán y su esencia de hierbabuena
- Mini brocheta de pollo de la granja a la brasa
- Cucharita de lasca de pulpo a la Parmentier
- Gyosas crujiente pollo
- Palito de setas con trufas

4 Caprichos 15.00€/pers. (1 hora)

6 Caprichos 20.00€/pers. (1.30 hora)

RINCONES TEMATICOS

- | | |
|---|-------------|
| ▪ Cortador de jamón | 150.00€ |
| ▪ Pieza Jamón ibérico | 450.00€ |
| ▪ Kiosco de queso (6 variedades de queso, mermelada, uvas, pan) | 8.00€/pers |
| ▪ Show cooking de Paella | 5.00€/pers |
| ▪ Tataki de atún rojo | 5.00€/pers |
| ▪ Ostras | 6.00€/pers |
| ▪ Rincón de tartaletas | 8.00€/pers |
| ▪ Rincón de vermut con guildas y patatas | 6.00€/pers |
| ▪ Rincón de gambas al ajillo | 5.00€/pers |
| ▪ Show cooking Pulpo | 12.00€/pers |





LOS MENÚS

MENÚ CORPORATIVOS · GRUPOS · EMPRESAS

En Trébol Eventos ofrecemos una propuesta gastronómica pensada para **empresas, grupos y celebraciones compartidas**, cuidando cada detalle para que vuestro evento sea cómodo, flexible y memorable.

Todos nuestros menús incluyen **cerveza, vino y refrescos durante la comida o la cena**, para que los asistentes puedan disfrutar de la experiencia sin preocupaciones adicionales.

Además, **todos los menús pueden ser adaptados y modificados**, ajustándose a las necesidades de cada grupo, preferencias gastronómicas, alergias, intolerancias o tipo de evento. Nuestro equipo trabajará con vosotros para crear la opción que mejor encaje con vuestra celebración.

Combinamos espacios privilegiados frente al mar, una gastronomía cuidada y un servicio profesional para que cada comida o cena de empresa se convierta en un momento para **compartir, celebrar juntos y fortalecer vínculos**.

Menú 35.00€ por persona

Entrantes

- Ensalada César Crispy
- Patatas Bravas con Salsa Picante Adria
- Fritura de Calamares a la Andaluza
- Mejillones al Vapor

Segundos

- Paella del Senyoret

Postre

- Tarta de Chocolate y Naranja



Menú 39.00€ por persona

Entrantes

- Ensalada de Cabra y Jamón Serrano
- Berenjenas Fritas a la Miel
- Croquetas de Rabo de Toro

Segundos

- Entrecot de Vaca y Secreto Ibérico de Bellota trinchado
acompañado de patatas fritas

Postre

- Tarta de Chocolate y Naranja



Menú 39.00€ por persona

Entrantes

- Ensalada de Colores al Pulpo
- Berenjenas Fritas a la Miel
- Festival de Fritura Variada
- Croquetas de Boletus Trufadas

Segundos

- Brocheta de pollo o Lubina a la Plancha (a elegir)
acompañado de patatas fritas

Postre

- Coulant de Chocolate Negro



Menú 40.00€ por persona

Entrantes

- Ensalada de Tomate y Ventresca
- Patatas Bravas con Salsa Picante Adria
- Festival de Fritura Variada
- Croquetas de Boletus Trufadas
- Gambas al Ajillo

Segundo

- Secreto Ibérico de Bellota trinchado acompañado de patatas fritas

Postre

- Coulant de Chocolate Negro



Menú 42.00€ por persona

Entrantes

- Dúo de Jamón Ibérico y Queso Curado
- Berenjenas Fritas a la Miel
- Fritura de Calamares a la Andaluza
- Croquetas de Rabo de Toro
- Pata de Pulpo a la Brasa con Puré de Patatas

Segundo

- Entrecot de Vaca trinchado
acompañado de patatas fritas

Postre

- Coulant de Chocolate Negro





BARRA LIBRE

2 horas : 20.00€

3 horas : 30.00€

4 horas : 40.00€

Incluye :

Beefeater, Seagram's, White Label, JB, Brugal, Barcelo y Smirnoff

Precio por persona

Si desea alguna bebida que no figura en la lista, no duda de consultarnos



LOS RINCONES

Rincón Aperol Spritz 200€

Rincón Cocteles (8L) 160€
(mojito, sex and the beach, piña colada)

Rincón de cervezas 350€
(100 tercios)

Todos los rincones llevan decoraciones especiales

MUSICA

Tenemos amplio abanico de artistas profesionales para poner ritmo a vuestro enlace.

DJ o Música en vivo
(de 2 a 3 horas)

Entre 300€ y 800€





RECENA



Mini bocadillo de jamón y queso

Variedad de saladitos

Coca de atún y tomate

Fuente de chocolate con frutas

10€/ persona

(mínimum de 50 personas)

NUESTRAS REFERENCIAS

Con más de 10 años de experiencia, en Trébol Eventos hemos trabajado con empresas del sector de los eventos, compañías en directo, celebraciones de **graduaciones**, reuniones corporativas y todo tipo de encuentros profesionales y de grupo.

Nos caracterizamos por nuestra **capacidad de adaptación**, cuidando cada detalle y ajustándonos a las necesidades de cada cliente, porque queremos que cada evento sea un momento importante, especial y memorable.

A lo largo de estos años, grandes marcas han confiado en nosotros, como Asea, Valor, Energy Sistem, Leroy Merlin, Sistour, Marco Polo, entre muchas otras, avalando nuestra profesionalidad, compromiso y experiencia.

Nuestro objetivo es claro: crear experiencias únicas, donde cada encuentro se convierta en un recuerdo bonito, cuidado y lleno de significado.



CONTACTO



Info@eltreboleventos.com

626 723 596

www.eltreboleventos.com

Carrer ilici, Playa El Torres

Villajoyosa - Alicante

