

LOS EVENTOS DE LA TELERA 1860

Experiencias gourmet para eventos especiales



LOS EVENTOS DE LA TELERA 1860

Servicio de cortador de jamón

El arte del corte al servicio de tu evento
Nuestro servicio de cortador de jamón aporta distinción, sabor y espectáculo a cualquier celebración. No se trata solo de servir un producto excepcional, sino de convertirlo en una experiencia en directo que enriquece el ambiente y eleva la percepción del evento.

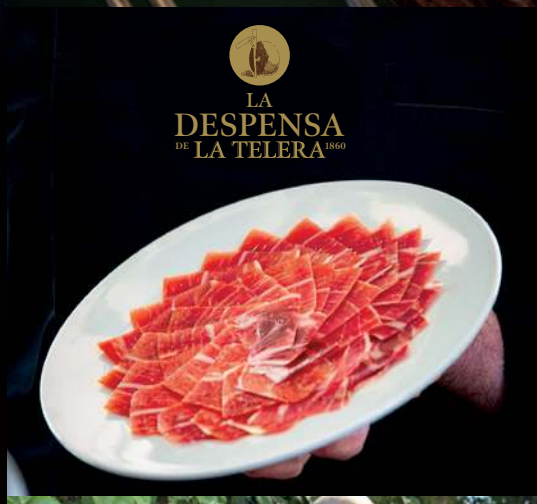
Cada pieza es trabajada con precisión, respeto por el producto y una cuidada presentación, ofreciendo lonchas finas, equilibradas y listas para disfrutar en su punto perfecto.

Ideal para
Bodas, eventos corporativos, ferias, celebraciones privadas, inauguraciones y encuentros especiales.

El corte perfecto convierte un gran producto en una experiencia inolvidable.









Servicio de cortador de jamón

Qué aporta este servicio

- Elegancia y valor añadido para el evento
- Servicio cuidado y atención al detalle
- Presentación atractiva y profesional
- Una experiencia gastronómica en vivo para los invitados

Mucho más que jamón

Un buen cortador no solo sirve un producto de alta calidad: crea un momento, genera interés y convierte cada degustación en una experiencia memorable.



La calidad de nuestros productos

Selección premium, sabor auténtico
Trabajamos con productos seleccionados por su calidad, sabor y excelente presentación. Apostamos por materias primas que destacan por su autenticidad, su equilibrio y su capacidad para ofrecer una experiencia gastronómica a la altura de cada evento.

Nuestros jamones, embutidos, quesos y productos gourmet son escogidos para garantizar una imagen impecable y un sabor que marque la diferencia.

Nuestra apuesta
Calidad real, producto bien presentado y una selección pensada para satisfacer tanto a los paladares más tradicionales como a quienes buscan una propuesta más cuidada y exclusiva.

La calidad no solo se nota al probarla. También se percibe en la presentación, en el aroma, en el corte y en cada detalle que acompaña la experiencia.

LA TELERA
1860 · NEOTABERNA







Mesas de embutidos y quesos

Mesas gourmet que despiertan todos los sentidos
Nuestras mesas de embutidos y quesos están diseñadas para sorprender visualmente y conquistar desde el primer bocado. Son una opción versátil, elegante y muy atractiva para eventos que buscan una propuesta gastronómica cuidada, abundante y con una presentación impecable.

Combinamos selección de productos, armonía visual y montaje profesional para crear espacios gourmet que encajan tanto en eventos íntimos como en grandes celebraciones.

Una propuesta que suma valor
Las mesas de embutidos y quesos crean un punto de encuentro dentro del evento. Invitan a compartir, a disfrutar sin prisas y a descubrir una selección de sabores presentada con gusto y equilibrio.



LOS EVENTOS DE LA TELERA 1860

Haz de tu evento una experiencia para recordar

Contacta con nosotros y descubre cómo
llevar a tu celebración un espacio gourmet
cuidado, elegante y lleno de sabor.

LA TELERA — 1860 · NEOTABERNA —

LA DESPENSA DE LA TELERA 1860

LOS EVENTOS DE LA TELERA 1860

LA COCINA DE LA TELERA 1860

La Telera 1860, C/ Cuevas de la Sombra, 1.
11692 Setenil de las Bodegas, Cádiz.
Info: 644 33 07 17

www.latelera.es