Pure Joy Catering

Elevando sus expectativas.

No solo servimos comida de abastecimiento

Creamos momentos inolvidables y ayudamos a celebrar las partes más importantes de las vidas de nuestro clientes

Cada cosa que hacemos - desde la gran imagen hasta el detalle más fino - los hacemos con integridad, de materias primas, el largo camino duro, deliciosamente y con gran amor y respeto por nuestros clientes mientras todavía consiguen la cena media servida en 20 minutos o menos - bastante mágico.

Pure Joy Catering, elegido el mejor Hosteleria en el Centro de California, ha ganado el primer lugar por más de 17 años, simplemente porque nos encanta lo que hacemos, somos campeones en el delicioso arte de la hostelería “afuera de la casa” – y todo empieza con usted.

LCA LEADING CATERERS OF AMERICA

Little Black Book
THE BEST WEDDING VENDORS

Desordenado Sexy

Una Guia Del Estilo

Desordenado Sexy /dehs-ohr-deh-nah-doh seksi/

adjetivo

1. El sexy desordenado significa un aspecto orgánico, natural, no artificial, ni exigente o hech con exceso de trabajo – sin forma…esta ensalada es el ejemplo perfecto. Nuestro gol para ti es entender nuestro estilo y tener la libertad creativa para expresarlo con algunos de estos ejemplos simples.

Primeras Impresiones

Una guía para el sexy desordenado

Lynette, la propietaria y chef ejecutiva, pasa horas antes de cada evento examinando el mercado agricultores Santa Barbara en busco de los productos más frescos, las hierbas y el producto en el pico de su temporada para asegurara que cada de nuestros platos, bandejas, y las estaciones sean una pantalla única de la delicia.

Esperamos que cada artículo que enviamos se utilicen ☺

Lea las etiquetas de todo las cosas que vienen el mercado. Si no entiende por favor llama al supervisor o a Justin 805.722.8527. (una nota: el color escrito en las etiquetas refiere al color de evento - cada evento tiene un color asignado para el embalaje y carga.)

*Bolsas etiquetadas “Decor, station or buffet: deben pasar al supervisor y mantener en la sombra

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

Passing Trays

Siempre guarnecen (adoran) los platos, sean creativos y mantengan nuestro estilo de sexy desordenado. No estamos buscando una obra de arte.

Las hierbas para los platos se pueden estar en los aperitivos - están deliciosas - así como un grupo en la bandeja. Por favor, no use cintas en los paquetes de hierbas a menos que sea un color o estilo particular de ese evento.

Trata de organizar los aperitivos en una línea derecha o un zig zag. Use los platos que hemos elegidos específicamente por cada evento para guiar su creatividad.

En vez de echar la salsa en un contenedor, intenta de echarlo delicadamente en la bandeja, organizando atractivamente el aperitivo encima de la salsa o guarneciendo la salsa encima de los aperitivos

La rúcula y la albahaca del mercado debe ser puesta en el pan plano después de estar horneado (izquierdo), dándole el color fresco, el sabor y la vibración fresca de la granja.

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

Intenta de echar la salsa delicadamente y directamente a la bandeja, aquí se usa las hierbas bien, también experimenta con echar algunas hojas encima de la comida

Fíjese que el papel está rasgado, no cortado o doblado

Aquí hay un buen grupo de hierbas en la esquina de la bandeja - perfecto

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

Bruschetta

Drene el exceso de jugo de los tomates y muestre algunos pedazos de pan como cartas abanicados y descanse en un plato. Este estilo también funciona muy bien con Tapenade. Inténtalo en una estación O como un aperitivo.

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

Muestras de Aperitivos

Para las estaciones de aperitivos como la crudité, la mesa de queso fino y la estación del mercado, organiza toda la comida para el evento el momento que llegue. Estamos creando una visión de abundancia, asombroso y magica. Aceitunas y salsas deberían estar hechados en platos chicos sino que todo lo demás debería ser juntado en una adaptación amontonado alta y bonita. Los grupos no se dispersan. Cambia el estilo en que cortas el queso, no todos en cubos por favor. Mieles, mermeladas, etc deberían estar abiertas. Prefiero cuchillos en la mesa, no apuñalados en la comida..

Higos, fruta del hoyo, cítricos y granadas se miran bonitos cortado a la mitad, pero deja algunos entero y ponen todos en los platos - esto es IMPORTANTE!

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

¡Mira la pera! Se mantiene su forma como los caquis de la página anterior. Esta rodaja funciona bien para manzanas también. Citrus, kiwi y bayas cortados hacen los invitados salivar, esta mucho mas jugoso y colorado también. Flores comestibles y hierbas están perfectos encima de queso.

Honey sitting out
on the slab
Some cheese cubes are fine, but consider slices, “breaking”or “tearing” others instead of using a knife
Persimmon is cut and the top is still there, great for many fruits
See the cut apple, above, fun!

Primeras Impresiones

Una guía de aperitivos

Tiene un “mezze” o salsa en su menú? Adornalo, de lo contrario solo es un tazón de masa

Cena Estilo Familiar

La Creación de Platos Hermosos

Usa esas guarniciones

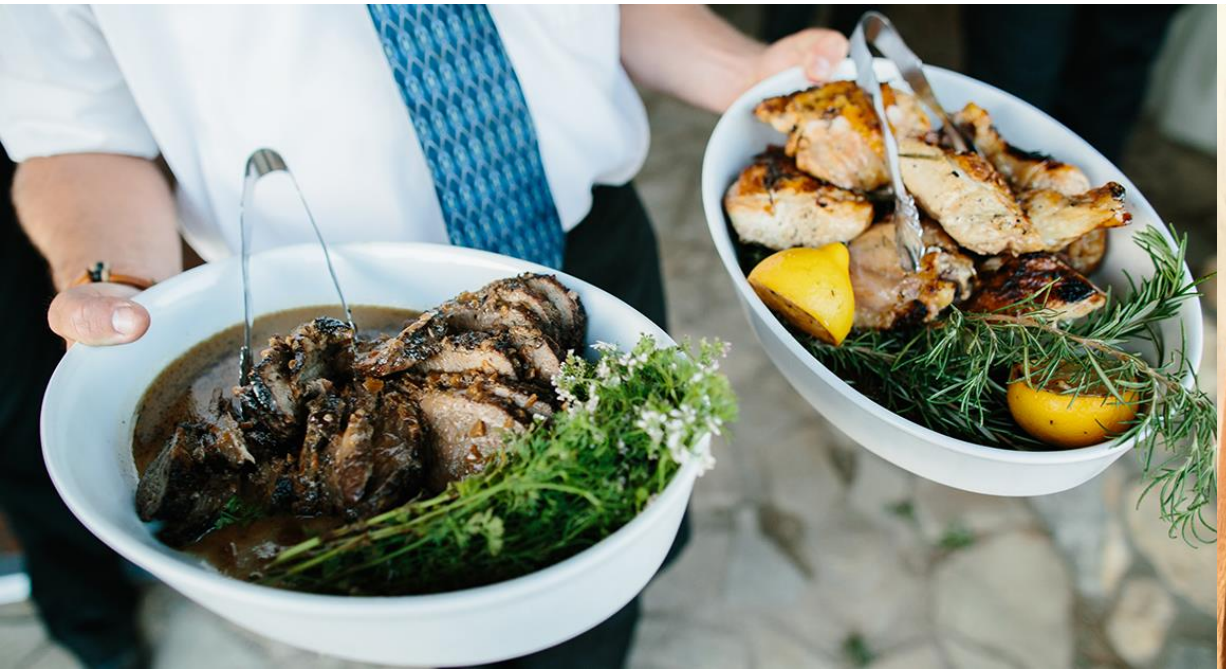
Las hierbas frescas están deliciosos a veces con un pedazo encima de la comida así como un grupo en el lado y abajo la comida.

Lea los etiquetas de las bolsas del mercado agrictora para saber lo que el chef ejecutivo estaba pensando por este evento.

Algunas cosas son específicamente para las bandejas, la estación de aperitivos o el buffet. Utiliza todo lo que enviamos.

Cena Estilo Familiar

La Creación de Platos Hermosos



Limones a la parrilla para el color extra y extravagancia en el plato...SI!!!

Cena Estilo Familiar

La Creación de Platos Hermosos

Hierbas y Guarniciones

Platos; Las hierbas frescas se utilizan adentro/encima de la comida así como un grupo al lado del plato o un guarnicion. Chefs, utilizan CUALQUIER hierba decorativas que quieran en la comida. Simplemente tomen de decoración si no tienes suficiente y lo hacen impresionante ;)

Cena Estilo Familiar

La Creación de Platos Hermosos

Cena Estilo Familiar

La Creación de Platos Hermosos

El Cortado de Comida

Desordenado, sexy, orgánico - no todo muy cortado y destruido....Sabemos que quieren cortar los tallos de las zanahorias, los rábanos, pero por favor no! Déjelos pareciendo maravillosamente orgánico para la parrilla o crudité

Lave sus productos

Si tienen hinojo (anise, fennel) Asegúrese de recortar corazones resistentes y Después rebana muy delgada

Un Afeitado Limpio

Rebanar delgada y exponer los colores gloriosos y diseños

En cada bolsa de cuchillos hay un rebanador para trufas. Es perfecto para rabanitos, rábanos de sandía y zanahorias - rebanarlas súper delgados y sumergirlas en agua helada hasta que se necesiten. Después, drena y seca.

Cenas Plateadas

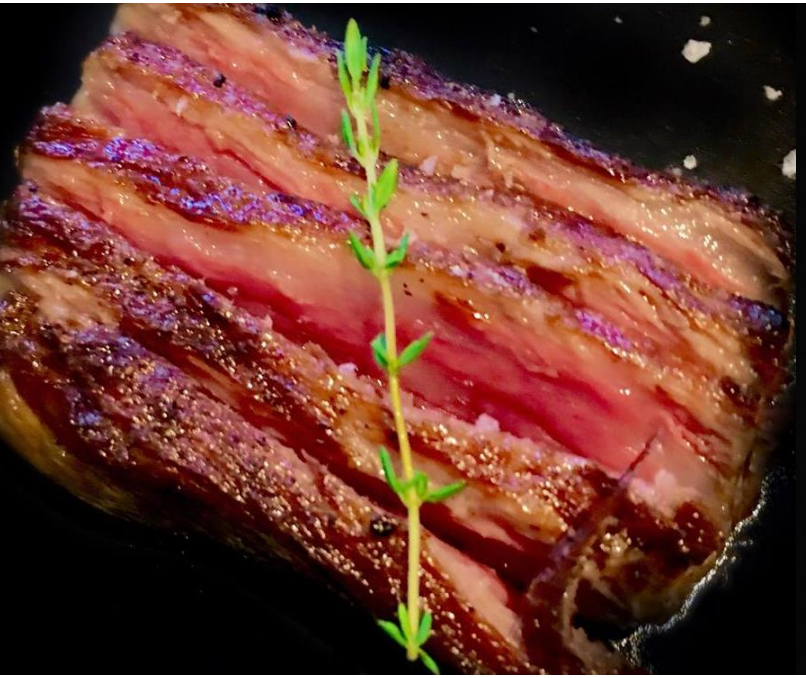
La Creación de Platos Hermosos

El Estético de Pure Joy

Esta ensalada no está compuesto. Es una pila “sexy desordenada” deliciosamente puesto en el centro de la placa . Intenta de ocupar todo el producto más fresco del mercado. Es el producto más importante.

Cenas Plateadas

La Creación de Platos Hermosos



Una sola ramita de hierba

Comida está apilado alta, una picadita de micro brotes encima de todo

No tiene que estar centralizado, experimenta con mover todo a solo un lado del plato

Cenas Plateadas

La Creación de Platos Hermosos

El gol (La parte más importante)

Una hermosa presentación especialmente para los platos de postre.

Vea este video para ver una demostración rápida de cómo hacerlo!

https://vimeo.com/263246941

Clave: purejoy

Las Manos Sexy Desordenado

El Estético de Pure Joy

SI sexy desordenado, NO dedos pegajosos

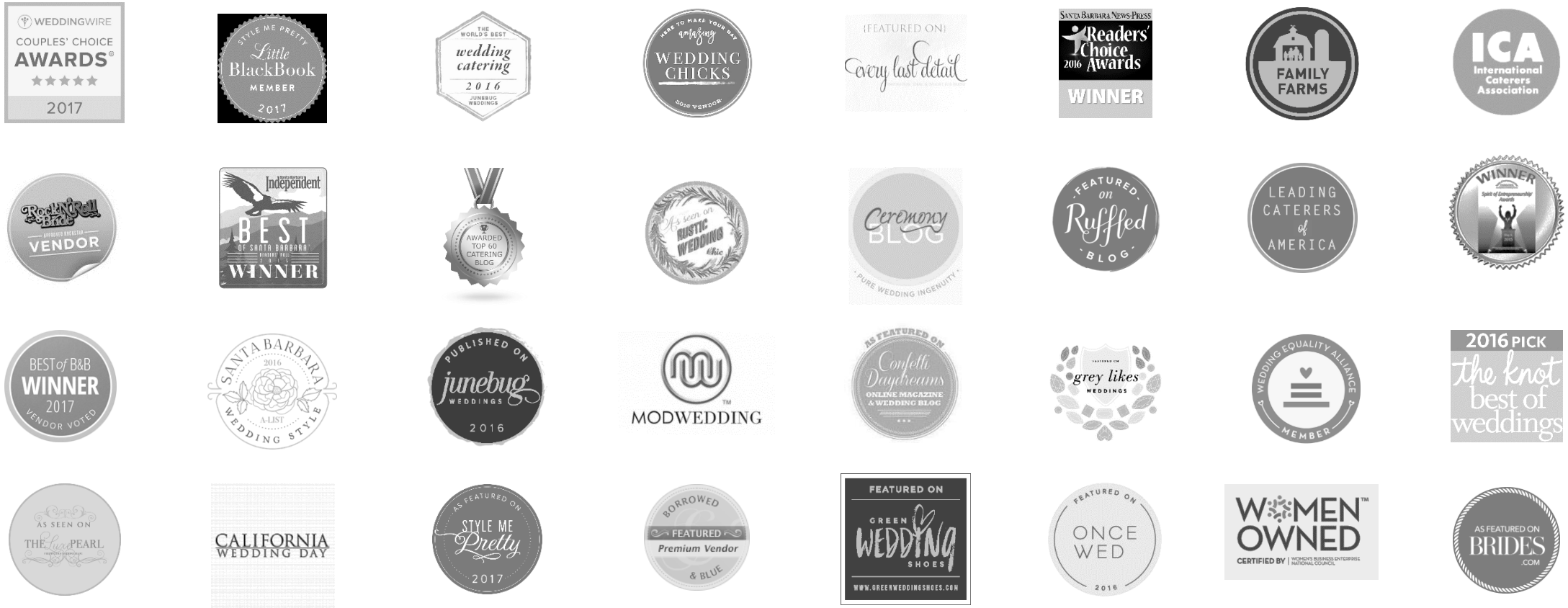
Guantes, guantes, guantes

Por favor aseguren que siempre lleven guantes cuando tocando comida; cuando estén en la cocina atrás y (más importante) en las estaciones de los chefs donde los clientes y invitados nos pueden ver nosotros trabajando.

Estaciones deben estar limpias y apetitosos. Hasta los que son de noche. No garas sucias. Manten limpios. Siempre ten las uñas limpias.

¡Que Comiencen las Festividades!

Esperamos con interés trabajar con usted para proporcionar servicio perfecto y platos hechos a mano hermosos

805.963.5766 | events@purejoycatering.com | purejoycatering.com

Un Poco de Jactancia (fanfarronería)