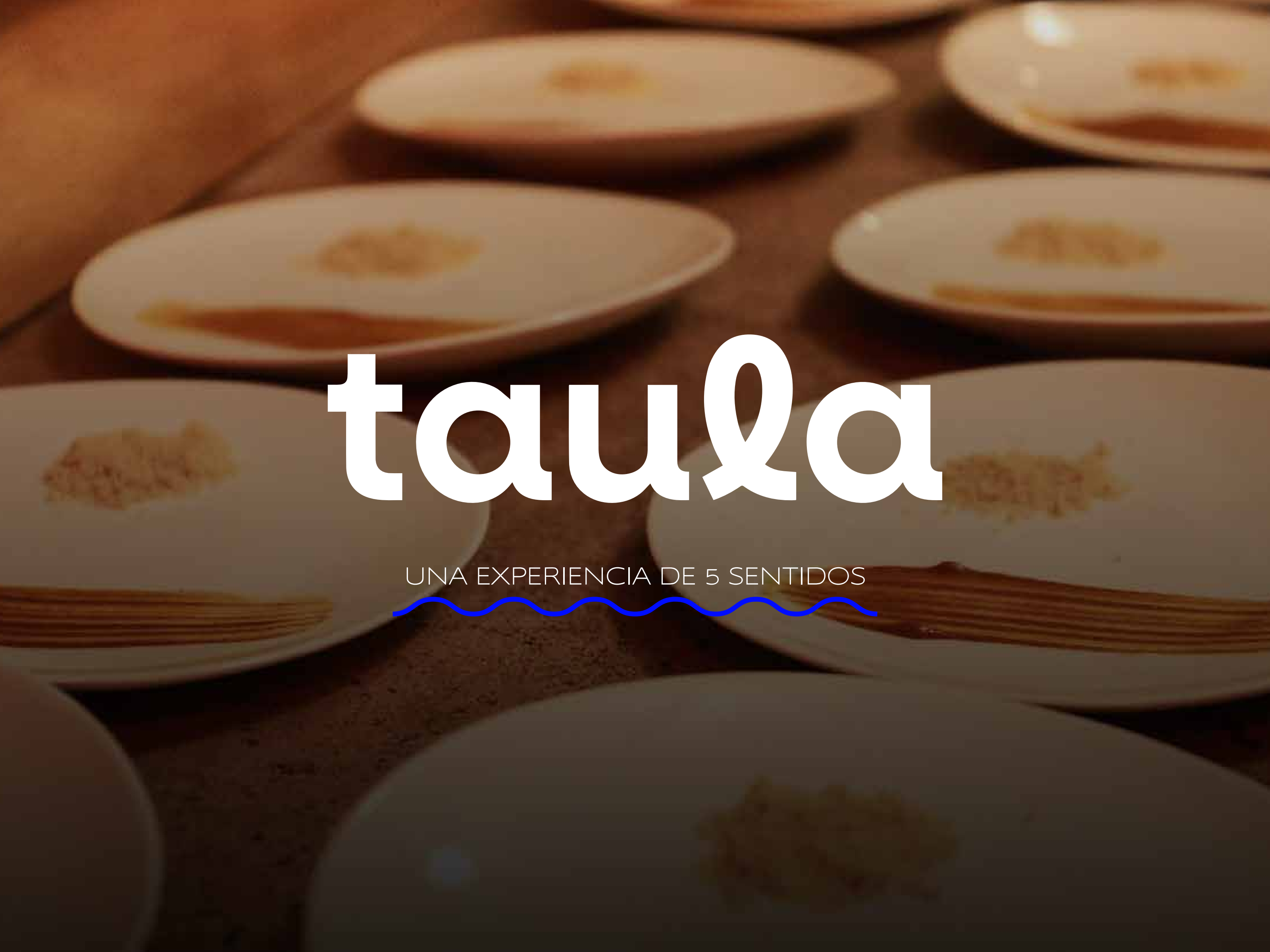




taula

UNA EXPERIENCIA DE 5 SENTIDOS



QUÉ ES TAULA...

TAULA es una empresa dedicada a ofrecer soluciones gastronómicas integrales, con enfoque en la calidad, la creatividad y un servicio personalizado.

Soy Caro Wallerstein, emprendedora y chef uruguaya con más de diez años radicada en México. He trabajado en reconocidos restaurantes y hoteles en Montevideo, Buenos Aires, Miami y Ciudad de México.

Mi pasión por la gastronomía me llevó a fundar TAULA en 2019, con el objetivo de transformar esta pasión en experiencias únicas para cada cliente, combinando creatividad e innovación para crear propuestas gastronómicas memorables, adaptadas a la medida de cada evento.



“ESTAMOS AQUÍ
PARA CONVERTIR TU EVENTO
EN UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE
A TRAVÉS DE LOS 5 SENTIDOS

**¿QUÉ
SERVICIOS
OFRECEMOS?**





EVENTOS CORPORATIVOS

COFFEE BREAKS

La pausa perfecta para reuniones de trabajo. Ofrecemos coffee breaks con una selección de bocadillos dulces y salados, jugos, agua, café y té.

REUNIONES CORPORATIVAS

Comidas de trabajo, desayunos o brunch. Menús balanceados y prácticos para que los ejecutivos disfruten de una deliciosa comida sin interrumpir su jornada laboral.

BOX LUNCH

Resolvemos la comida de tu evento de la forma más simple y rica. Todo se entrega en packaging individual biodegradable brandeado con la imagen de la marca o empresa.

CENAS DE GALA Y ANIVERSARIOS CORPORATIVOS

Menús de 3, 4 o 5 tiempos y maridaje de vinos.

CATAS

Una experiencia diferente y para descubrir nuevos sabores, aromas y sensaciones: catas de cacao, mezcal, vinos, café, cerveza, quesos.

PARRILLADAS

Selección de carnes premium y embutidos, variedad de ensaladas, vegetales a la parrilla, salsas, etc.

REGALOS EMPRESARIALES

Enviamos regalos empresariales a tus clientes en esas fechas especiales o cuando quieres estar presente y agasajarlos de la mejor manera con nuestros productos premium.







EVENTOS SOCIALES

BODAS Y BODAS CIVÍLES

Experiencia “family style” o menús emplatados de 3 o 4 tiempos. Opciones vegetarianas, veganas e internacionales.

CUMPLEAÑOS Y CELEBRACIONES PRIVADAS

Mesas de bocados dulces y salados, servicio de bocadillos finger food, servicio de coctelería con barra de bebidas nacionales e internacionales y canapés de autor.

MESAS DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

Tablas cuidadosamente seleccionadas que incluyen productos artesanales y de alta calidad. Montaje de la mesa con fruta fresca, canastos con selección de panes, etc.

MESAS DE POSTRES

Creamos mesas de postres irresistibles y personalizadas, diseñadas para deleitar tanto la vista como el paladar con nuestra selección de postres artesanales.



BOX CATERING

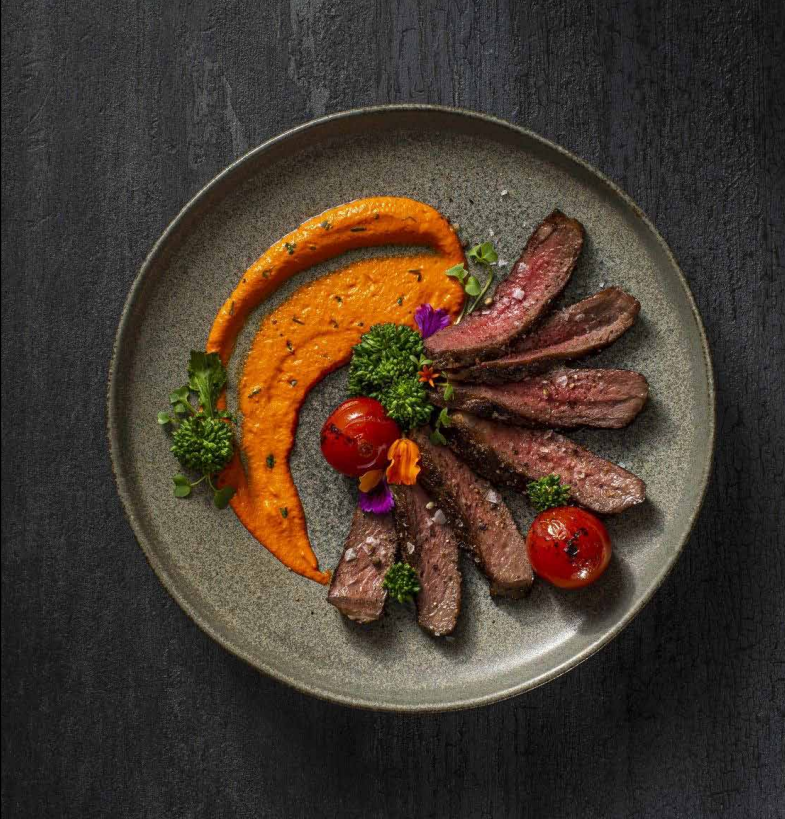
Disfruta de nuestras cajas con bocados salados y dulces, perfectos para deleitar a todos tus invitados.

COOKING PARTY

Una experiencia divertida e interactiva, donde los invitados se convierten en chefs por un día, creando y compartiendo momentos únicos en torno a la cocina. Para terminar, se comparte lo cocinado en una comida o cena todos juntos para celebrar la ocasión.

CENAS TEMÁTICAS Y EXPERIENCIALES

Propuestas sensoriales con menús secretos, cenas a ciegas o cenas temáticas que activan los sentidos con aromas, texturas y sorpresas.



BARRAS DE BEBIDAS

BARRAS LIBRES Y CÓCTELES

Barras libres de alcohol nacional e internacional, vinos y cócteles de autor. Ideal para eventos corporativos, bodas y lanzamientos de marca.

MIXOLOGÍA Y EXPERIENCIA DE COCTELERÍA

Coctelería creativa con bartenders profesionales que preparan cócteles personalizados en vivo. Incluye cócteles clásicos y de autor.





EXPERIENCIAS DE ALTA GAMA

CATERING PARA BOUTIQUES DE LUJO

Servicio de catering para aperturas de boutiques, lanzamientos de colecciones y eventos de lujo. Canapés internacionales, champagne, vinos, cócteles y servicio premium de charoleo.

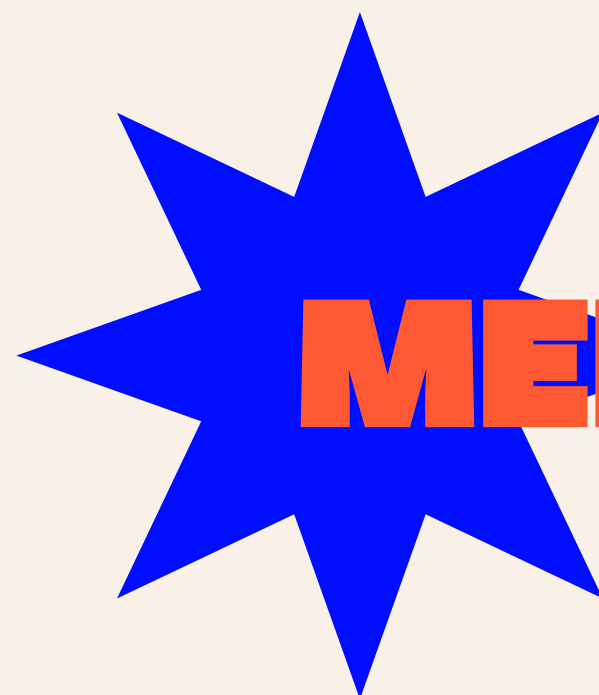
MESAS PARA MARCAS DE LUJO

Diseñamos mesas exclusivas para marcas de lujo, shootings y eventos con influencers.

CLUBES PRIVADOS Y EXPERIENCIAS VIP

Cenas de 4-5 tiempos para clubes de lujo o eventos exclusivos. Incluye maridaje de vinos de alta gama, chefs en vivo y cocina conceptual para sorprender a los invitados.





MENÚS PERSONALIZADOS

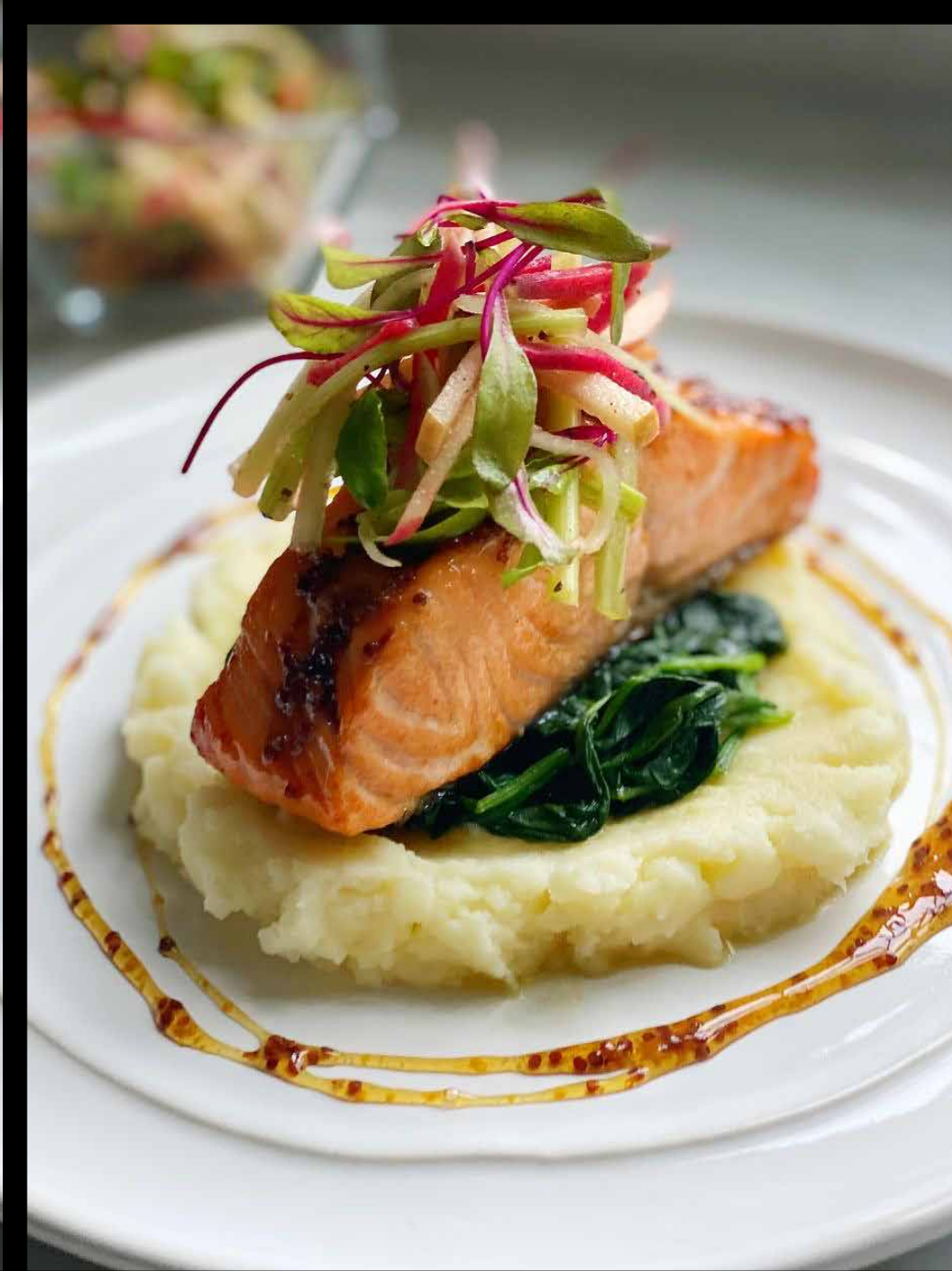
En TAULA nos especializamos en diseñar menús personalizados que se adaptan a cada evento y cliente. Desde opciones tradicionales hasta propuestas conceptuales y de autor, creamos experiencias gastronómicas únicas con ingredientes frescos, presentaciones innovadoras y un enfoque en la calidad y el sabor:

Menú de 3, 4 o 5 tiempos con maridaje

Canapés one-bite salados, dulces, vegetarianos y veganos

Menús temáticos de temporada (día de muertos, navidad, primavera, etc.)

Menús internacionales (italiano, japonés, mexicano gourmet, fusión, etc.)





SERVICIOS ADICIONALES

PERSONAL DE SERVICIO

Meseros, chefs en vivo, bartenders y sommeliers.

MOBILIARIO Y MONTAJE

Mesas, sillas, vajilla, cristalería, flores y decoración.

RENTA DE COCINA MÓVIL

Si no cuentas con espacio de cocina, nosotros lo montamos para realizar el evento con todo lo necesario.

EQUIPO AUDIOVISUAL

micrófonos, sónido, pantallas, fotos y vídeo.

ADAPTACIÓN DE BRANDING

Te ayudamos a aumentar la presencia de tu marca, impresiones en servilletas, alimentos, props.

RENDERS

Realizamos renders personalizados para visualizar y planificar cada detalle del montaje de tu evento. Desde la disposición del mobiliario hasta la decoración y estaciones gastronómicas.

**¿Y CÓMO
ES EL PROCESO
DE CONTRATACIÓN?**



1. CONTACTO

Tendremos una llamada para entender tus necesidades, el tipo de evento, y tus expectativas. Aquí definimos el número de invitados, la locación del evento, temática, presupuesto y estilo gastronómico.

2. PROPUESTA

Diseñamos una propuesta integral que incluye menús personalizados, ambientación, mobiliario, servicio y cualquier detalle adicional. Te presentamos un presupuesto claro y detallado.

3. CONTRATO

Una vez confirmada la propuesta, formalizamos el servicio mediante un contrato que incluye todos los detalles acordados. Se solicita un anticipo para confirmar la fecha.

4. LOGÍSTICA

Nos encargamos de toda la planificación, desde la producción culinaria hasta el montaje del evento. También compartimos avances y ajustes necesarios antes del día del evento.

5. EJECUCIÓN

Nuestro equipo se asegura que cada detalle sea impecable, supervisando la logística, el servicio y la presentación para garantizar una experiencia memorable.

6. POST

Una vez concluido el evento, nos ponemos en contacto contigo para asegurarnos de que todo haya sido como esperabas y recoger tu valiosa retroalimentación.



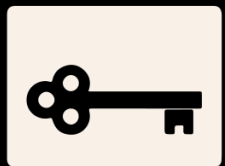
**MARCAS
QUE YA CONFIARON
EN NOSOTROS**

KANTAR

D&G
DOLCE & GABBANA

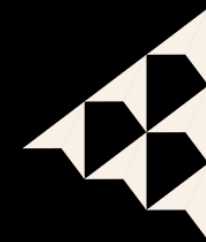
J.P.Morgan

CH
CAROLINA HERRERA



Coppel

FOUNDERS



JA
Worldwide®

autrica

think!
agência digital

skandia

paco rabanne

Nielsen

NETFLIX



MONT
BLANC



EMBAJADA DE
BRASIL
MÉXICO



CONTACTO

CAROLINA WALLERSTEIN DA COSTA

holataula@gmail.com

Whatsapp: 5610112995

Teléfono: 5544363707

@taula.daily | @taula.eventos