

KATESHIMA catering japonés

Avda. Josep Tarradellas, 149

08029 BARCELONA

Tel. 93 419 06 97

Fax. 93 410 80 25



Catering japonés, absolutamente personalizado. Tras muchos años de “prestar” cocineros japoneses de YASHIMA para cenas en domicilios particulares y empresas, empezó a tomar cuerpo la idea de crear un catering japonés en el que no sólo fuera importante la comida. Además de la confección del menú, el equipo de KATE-SHIMA, trabaja para crear el ambiente adecuado en el marco indicado por el cliente.

Todas las propuestas obedecen a la voluntad de transmitir los valores y filosofía, mediante la gastronomía de esta cultura tan fascinante y desconocida a la vez. Es por ello que la presentación de cada uno de nuestros platos, desde su génesis hasta el momento de su servicio, se realiza siguiendo fielmente las costumbres y tradiciones propias del país de origen.

La cocina de Japón es una de las más interesantes y sanas que existen, factores que han contribuido a ponerla de moda, y a hacer que actualmente se esté implantando como paradigma de la alimentación saludable. Se trata de una cocina muy rica y variada contrariamente a lo que muchas veces se cree, por lo que no debemos pensar que todo el bagaje gastronómico se reduce a arroz y pescado crudo.

Es cierto que el japonés es un gran consumidor de pescado, costumbre que deriva en parte de la condición insular del país y de la consecuencia histórica del periodo Edo (1603-1868). La prohibición de comer carne durante ese periodo reforzó la evolución de la gastronomía japonesa diferenciándola de sus vecinos, dando lugar a recetas y presentaciones divergentes.

Hoy en día la cocina japonesa incorpora a su dieta todos cuantos ingredientes se puedan encontrar en la gastronomía occidental: carnes, aves, verduras ... conservando la originalidad de sus recetarios y presentaciones.

La originalidad de KATE-SHIMA reside en su puesta en escena. La preparación de los platos japoneses responden a unos cánones que traducen su forma de vida: trabajo, perfección, proporciones pequeñas, asimetría, belleza y naturalidad. El plato debe ser “bello”, más allá de sus características culinarias.

El ambiente propicio para esas pequeñas joyas gastronómicas se crea a partir de la primera conversación con el cliente. La idea original del cliente siempre subyace en todas nuestras propuestas, por lo que un servicio de KATE-SHIMA nunca será igual a otro. Ni en su concepto original , ni en el desarrollo final del proyecto.

Los recursos utilizados en la ornamentación del evento deben contribuir a resaltar esa “belleza” de la que hablábamos más arriba. No caben las estridencias.

La vajilla, mantelería, “yatai”, palillos, flores, música, etc... forman parte de un todo para crear ese pequeño universo japonés.



Un equipo de decoradores y paisajistas japoneses estará a la disposición del cliente para que el catering encuentre su entorno adecuado.

Con la convicción de que los detalles hacen inolvidable cualquier evento, los recursos japoneses para la decoración, tanto de las mesas como del espacio, generarán el marco idóneo para degustar lo que de verdad importa: nuestra cocina.

El equilibrio visual del plato es el eje alrededor del cual giran el resto de elementos. Por ello, en primera instancia, son importantes las flores, la vajilla y la mantelería.

En segundo término, podemos proponer un fondo musical japonés (koto), azafatas japonesas con kimono, reproducciones de jardín japonés, etc...

