



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Eurest lleva al Madrid Horse Week a la chef 2 estrellas Michelin, Fina Puigdevall

## Eurest lleva al *Madrid Horse Week* a la chef 2 estrellas Michelin, Fina Puigdevall

Martes, 25 de noviembre 2014

Un centenar de personas de Vilaplana, la división de Eurest dedicada al catering de eventos, trabajarán en el *Madrid Horse Week* (Ifema) para servir menús a unos 4.000 comensales, en el restaurante y las zonas *vip* del recinto.

Eurest, compañía que gestiona la **restauración de Ifema**, a través de su marca Vilaplana, sorprenderá durante el *Madrid Horse Week* con una apuesta gastronómica innovadora de la mano de la chef con dos estrellas Michelin **Fina Puigdevall**.

El recinto ferial de la capital acoge entre el 27 y el 30 de noviembre, competiciones de diferentes disciplinas ecuestres, así como espectáculos y exhibiciones. Durante los días que durará el evento, los asistentes a la competición hípica más importante del mundo podrán disfrutar de los menús de Fina. Además, **Pere Planagumà**, el chef del restaurante con dos estrellas Michelin 'Les Cols', situado en Olot (Girona), será el encargado de dirigir la cocina que se servirá en el cóctel de inauguración, el restaurante y en las zonas '*vip*' del recinto.

*"Hemos querido apostar por Fina Puigdevall porque, además de ser un referente en el mundo de la gastronomía, es una persona muy vinculada al campo, al cuidado ecológico de los productos y a la apuesta por lo natural. El mundo de la hípica está lleno de amantes de la naturaleza"*, afirma **David Baños**, director de Vilaplana.

La cocina también homenajeará con guiños gastronómicos a Italia, el país invitado de la presente edición. Durante el *Madrid Horse Week*, un centenar de empleados de Vilaplana trabajarán en Ifema para servir menús a unos 4.000 comensales, asegurando a los asistentes una oferta gastronómica exclusiva.

Vilaplana Catering es la marca de Eurest dedicada a la alta restauración y especializada en catering para eventos corporativos y particulares, que cuenta con más de 40 años de experiencia. La máxima calidad de todos sus productos, la elegancia, la innovación, así como un esmerado cuidado en todos los detalles y un servicio personalizado en cada uno de los eventos a los que presta servicio son algunas de sus señas de identidad.

[www.compass-group.es](http://www.compass-group.es)