



LUIS BANDERA

Chef

GASTRONOMÍA PARA EVENTOS





LUIS BANDERA

Formado en la prestigiosa Escuela de Hostelería de La Cónsula, en plena Costa del Sol - Málaga, Luis Bandera comienza su carrera profesional como chef.

El Lago y Takumi, ambos en Marbella, fueron algunas de sus primeras incursiones en la alta cocina con estrella Michelin. Posteriormente fue en NOBU Marbella, donde durante más de 5 años, perfeccionó la fusión de la cocina asiática y técnicas vanguardistas, haciendo de este cocinero un gran y reputado sushi chef.

Rompió las barreras de nuestro país para seguir curtiéndose en cocinas como Ushuaia, el australiano Harley Hoyse o el polaco Nobu Hotel Warsaw, hasta llegar a uno de sus acontecimientos más importantes en su corta trayectoria: El segundo puesto en el Campeonato Profesional de sushi de España, I ITAMAE Balfegó, en 2022, donde participaban más de 60 profesionales de todo el país.

Hoy en día, Luis Bandera, es reconocido como una referencia en nuestro país, capaz de colaborar en la ejecución y organización de experiencias tanto nacionales como internacionales de alta calidad y profesionalidad. Experiencias que han sido fundamentales para seguir adquiriendo habilidades y conocimientos que permiten a este sushi chef y a todo su equipo ofrecer un servicio excepcional a todos sus clientes.

Su pasión por los ingredientes de la máxima calidad y frescura, la atención al detalle y la innovación constante lo impulsan a conseguir experiencias únicas y memorables.

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

Nuestros servicios abarcan eventos nacionales e internacionales con un amplio equipo de profesionales al servicio de nuestros clientes, destacando destinos como Milán, Lyon, Kenya, Madrid, Chicago y un largo etcétera. Eventos privados de pequeña envergadura o grandes torneos de más de 1.000 asistentes han disfrutado ya de alguna de las experiencias ofrecidas por Luis Bandera.



EXPERIENCIAS

SUSHI ON BOAT

Dirigida para deleitar de una amplia variedad de sushi (uramaki, nigiri, temaki, maki, futomaki y hosomaki) servido a bordo de su embarcación. Todo ello en presencia de nuestro sushi chef que elaborará todos los productos en alta mar o en puerto en función de los gustos y necesidades del cliente.

VILLAS EXPERIENCE

Creada para disfrutar de una auténtica experiencia omakase. Un servicio por el que el chef prepara lo que el desea con los productos de la mejora calidad, el pescado más fresco y de temporada, con una esmerada y delicada presentación. El menú siempre será reservado para un mínimo de 8 personas y será servido a través de una mesa de sushi portátil de madera artesanal.

PRIVATE EVENTS

Experiencia personalizada al gusto del cliente que podrá disfrutar de una experiencia completa y totalmente adaptada a sus gustos, necesidades e ideas. Nuestro sushi chef y su equipo se desplazarán a la localización elegida para el disfrute de los comensales.

MARCAS QUE NOS AVALAN



50 años avalan a esta marca reputada a nivel nacional e internacional dedicada a la acuicultura de la lubina de alta calidad, de una forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Reputados chefs ya han elegido a esta marca como valor de compromiso por la calidad y la innovación de sus instalaciones que han convertido a Aqunaria en pioneros en el cultivo de esta especie para la alta gastronomía.



Empresa dedicada a la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo de la más alta calidad, bajo un sistema de responsabilidad sostenible social y medioambiental, convirtiéndose en líderes mundiales en la comercialización de este producto en fresco y con el punto óptimo de grasa. Para ello se valen de la técnica "ikajime" garantizan un producto libre de estrés, obteniendo un atún de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del mundo.



 @luisbandera

 @luisbanderachef

 +34 609 031 842

 hello@luisbanderachef.com

 www.luisbanderachef.com