AURAZ
EXPERIENCE

EDICIÓN OFICIAL 2026



DOSSIER COMERCIAL & PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Experiencias Gastronómicas *que Dejan Huella*

Elevamos celebraciones de lujo, bodas exclusivas, eventos corporativos y hoteles con carritos móviles de alta gama y puesta en escena impecable.

Bodas de Gala | Hoteles & Hospitalidad | Corporativo & MICE | Villas & Real Estate

MÁLAGA • MARBELLA • ANDALUCÍA

www.aurazexperience.com

CONCEPTO & FILOSOFÍA

El Arte de Crear Recuerdos Inolvidables

Más que un servicio de hostelería móvil, diseñamos experiencias que conectan con la emoción y permanecen en la memoria.

> *"El aura representa la energía que transmitimos y cómo hacemos sentir a las personas. La Z es un homenaje a la autenticidad, la frescura y la pasión por crear momentos únicos."*
>
> — FILOSOFÍA AURAZ EXPERIENCE

01 Diseño Exclusivo y Atemporal

Carrito de manufactura artesanal lacado en blanco puro con embellecedores y cubetas en oro pulido. Un elemento de alto impacto estético que se integra con armonía tanto en jardines mediterráneos como en salones de 5 estrellas.

02 Protocolo & Hospitalidad

Personal cualificado con chaquetilla bordada de alta cocina, guantes y servicio de cuchara dorada. Cuidamos el lenguaje corporal, la cortesía y la agilidad para brindar una atención cálida y distinguida.

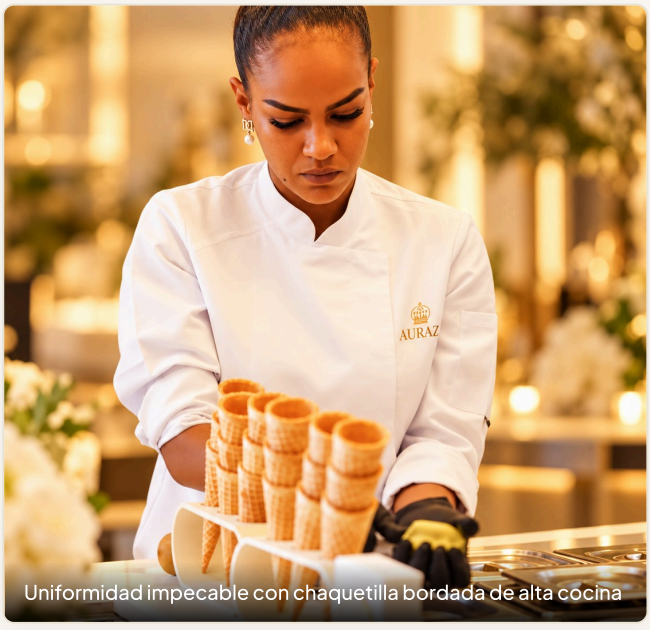
EXCLUSIVO AURAZ

Pantalla Digital Profesional Integrada en el Carrito

Incorporamos una pantalla digital de alta definición para proyectar vídeos de la celebración, fotografías de los invitados o logotipos y contenidos de marca corporativa durante el evento.



Puesta en escena con iluminación cálida envolvente



Uniformidad impecable con chaquetilla bordada de alta cocina

LÍNEA GASTRONÓMICA ACTIVA

Ice Cream Experience: Sabores de Autor

Elaborados según el método artesanal tradicional, sin conservantes artificiales y con materias primas de denominación de origen.

01 **Vainilla Bourbon de Madagascar**
Infusión lenta de vainas naturales, textura aterciopelada y fragancia balsámica.

02 **Chocolate Belga Supremo (70%)**
Cacao puro de origen con notas intensas y equilibrio amargo-dulce perfecto.

03 **Pistacho Puro Siciliano**
Tostado maestro de frutos secos certificados; sabor profundo, noble y natural.

04 **Fresa Silvestre Natural**
Elaborado exclusivamente con fruta fresca recogida en temporada. Refrescante y floral.

05 **Mango Alfonso Tropical**
Sorbete natural de mango exótico con textura sedosa y dulzor limpio sin saturar.

06 **Maracuyá de los Andes**
Acidez vibrante y exótica; una opción irresistible para sobremesas y tardes estivales.

07 **Dulce de Leche Colonial**
Caramelo tradicional con veteado artesanal de leche cocida y notas tostadas.

08 **Coco Caribeño Suave**
Leche de coco fresca y finas virutas naturales que aportan una textura única.

09 **Limón Mediterráneo**
Sorbete purificante y ligero elaborado con limones del sur; ideal como digestivo.

10 **Cookies & Cream Oreo**
Crema suave combinada con trozos crujientes de galleta de chocolate.

Cucuruchos de Autor
Barquillos crujientes horneados al punto, con base reforzada y tacto sedoso.

Envases Sostenibles
Tarrinas de papel kraft biodegradable con cubertería dorada compostable.

Barra de Toppings
Fruta cortada en directo, perlas crujientes, siropes puros y frutos secos.



Atril con carta oficial y tarros de toppings gourmet



Tarrina de gala con fruta natural, sirope y barquillo

MODALIDADES DE CONTRATACIÓN

Planes Diseñados a Medida

Propuestas flexibles y transparentes adaptadas a cada tipo de evento, número de invitados y nivel de personalización.

Plan Normal

Lo esencial, siempre delicioso

300€

APROX. SEGÚN AFORO

Hasta 4 sabores a elegir

- ✓ Cucuruchos o vasos biodegradables
- ✓ Decoración básica elegante
- ✓ Servicio profesional uniformado
- ✓ Montaje y desmontaje incluido
- ✓ Ideal para eventos íntimos

MÁS DEMANDADO

Plan Medio

Más variedad, más momentos especiales

500€

APROX. SEGÚN AFORO

Hasta 6 sabores a elegir

- ✓ Cucuruchos y vasos biodegradables
- ✓ Decoración y ambientación especial
- ✓ Barra de toppings variados incluida
- ✓ Detalles de presentación premium
- ✓ Cuchara dorada de degustación
- ✓ Ideal para bodas y comuniones

Plan Premium

La experiencia más completa y exclusiva

700€

APROX. SEGÚN AFORO

Hasta 8 sabores a elegir

- ✓ Vasos y cucuruchos de gala
- ✓ Decoración gourmet de gala completa
- ✓ Toppings exclusivos y fruta fresca
- ✓ Pantalla digital con fotos/vídeos
- ✓ Personalización total del servicio
- ✓ Ideal grandes bodas y galas VIP

Servicios Adicionales & Personalización

CONFIGURABLE A TU MEDIDA

Barra de Toppings Extra	+30€	Galletas & Barquillos Gourmet	+20€	Vasos Personalizados	+20€
Sabor Extra de Autor	+50€	Pantalla Digital (Vídeos/Logos)	+100€	Transporte Fuera de Zona	+50€



PARTNERS ESTRATÉGICOS

Soluciones para Hoteles, Empresas & Fincas

Diseñado para enriquecer la propuesta de valor de los profesionales más exigentes del sector de la hospitalidad y los eventos.

HOSPITALIDAD DE LUJO

Hoteles & Resorts 5 Estrellas

- **Welcome Amenity VIP:** Bienvenida en lobby para huéspedes de alto standing.
- **Pool & Sunset Sessions:** Córner refrescante en áreas de piscina y terrazas.
- **Activaciones de Temporada:** Propuestas exclusivas sin coste fijo para el hotel.

CORPORATIVO & MARCAS

Empresas & Eventos MICE

- **Branding en Pantalla:** Emisión de logotipos, campañas o vídeos de marca.
- **Family Days & Team Building:** Experiencia premium para empleados y clientes.
- **Stands en Ferias:** El punto de mayor afluencia y recuerdo en congresos.

SECTOR INMOBILIARIO

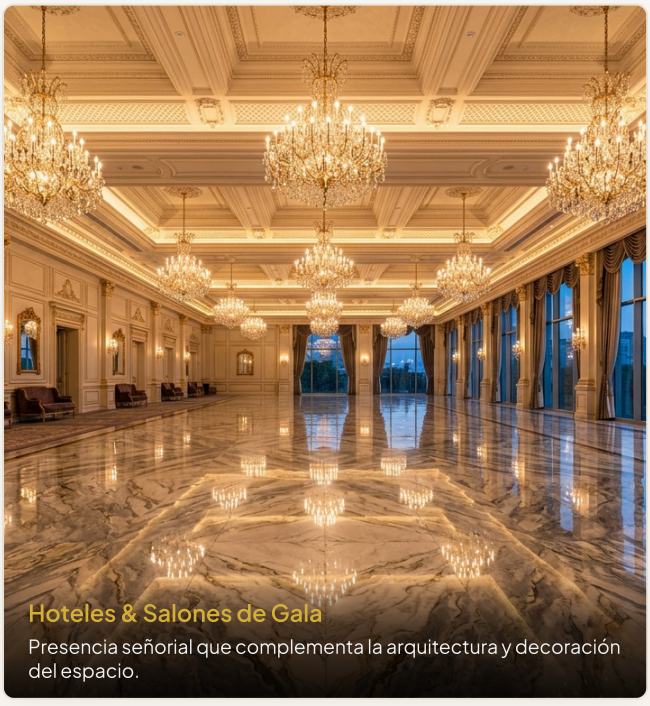
Inmobiliarias & Promotoras de Lujo

- **Open Houses en Villas:** Acoge a inversores y compradores con distinción.
- **Entrega de Llaves de Ensueño:** Un broche de oro inolvidable para nuevos propietarios.
- **Presentaciones a Inversores:** Ambiente refinado y propicio para el networking.

PRODUCCIÓN DE EVENTOS

Caterings & Wedding Planners

- **Cero Complejidad Operativa:** No requerimos cocina; total autonomía técnica.
- **Córner Fotogénico:** Un photocall natural que los invitados fotografían y comparten.
- **Comisión & Colaboración:** Modelos de colaboración flexibles y transparentes.



Hoteles & Salones de Gala

Presencia señorial que complementa la arquitectura y decoración del espacio.



Villas de Lujo & Jardines

Despliegue ágil en exteriores, piscinas privadas y fincas exclusivas de la Costa del Sol.

INNOVACIÓN CONTINUA

El Universo AURAZ: Próximas Líneas

Ampliamos nuestro catálogo de carritos móviles para acompañarte en todos los momentos de la celebración.

PRÓXIMAMENTE

Coffee Experience

Café de especialidad preparado por baristas en directo y bollería fina francesa.

PRÓXIMAMENTE

Cocktail Experience

Coctelería de autor, mocktails saludables y combinados de etiqueta con cristalería fina.

PRÓXIMAMENTE

Sweet Experience

Mesa de dulces gourmet, macarons, trufas belgas y petits fours artesanos.

PRÓXIMAMENTE

Gourmet Experience

Jamón ibérico de bellota al corte, quesos de autor y maridaje de cavas selectos.

NUESTRO MÉTODO

Cómo Trabajamos: 4 Pasos Hacia el Éxito

01

Cuéntanos tu Evento

Recogemos la fecha, lugar, número de comensales y estilo estético de tu celebración.

02

Diseñamos la Propuesta

Personalizamos sabores, toppings, formatos de servicio y contenidos para la pantalla digital.

03

Logística & Montaje

Traslado puntual y montaje silencioso e impoluto con suficiente antelación al inicio.

04

Servicio de Gala

Nuestro equipo uniformado deleita a tus invitados con una atención cercana e inolvidable.



EVIDENCIA VISUAL

Detalles que Marcan la Diferencia

Un testimonio en imágenes de la elegancia, la textura de nuestros productos y la calidez del servicio en celebraciones reales.



El Carrito Iluminado
Presencia estética impecable con iluminación tenue envolvente.



Degustación de Gala
Copa oficial AURAZ servida con cuchara dorada y barquillo artesanal.



Toppings de Autor
Selección de texturas crujientes y dulces servidas al momento.



Conos Horneados
Barquillos crujientes preparados con el aroma tradicional.



Puesta en Escena
Cubetas gastronómicas en acero higiénico y detalles dorados.



Emoción Compartida
Sonrisas y recuerdos que perduran en el aura de tus invitados.

AURAZ

EXPERIENCE

Experiencias Gastronómicas que Dejan Huella

COMPROMISO DE MARCA

Nuestros Valores Innegociables

01
Elegancia
Líneas limpias y armonía estética en cada detalle del montaje.

02
Exclusividad
Servicios a medida para clientes que buscan lo excepcional.

03
Cercanía
Trato empático, humano y adaptado a tus invitados.

04
Puesta en Escena
Cuidado meticuloso del entorno, uniformes y vajilla.

05
Calidad Artesanal
Ingredientes 100% naturales procedentes de obradores selectos.

06
Huella Emocional
Creamos recuerdos felices que perduran en el tiempo.

Reserva tu Fecha o Solicita Presupuesto

+34 655 04 47 97
Atención Telefónica y WhatsApp Directo

info@aurazexperience.com
Consultas Comerciales & Propuestas

@aurazexperience
Síguenos en Instagram para ver eventos en directo

www.aurazexperience.com
Portal oficial con simulador de presupuestos

Málaga • Marbella • Costa del Sol • Andalucía
Disponibilidad para eventos nacionales e internacionales

ESCANEAR PARA VISITAR WEB & RESERVAS

"Porque una experiencia de lujo no termina cuando acaba el evento. Permanece en las emociones... y en el aura de cada persona."

© 2026 AURAZ EXPERIENCE. Todos los derechos reservados. Diseñado con distinción y elegancia.