



Propuestas TO GO

Food is *memories*

Creemos en el poder
de la gastronomía para crear recuerdos



No se me ocurre mejor forma de definir la gastronomía... Una manera deliciosa de transportarse en tiempo y lugar.

Los olores y sabores marcan nuestra vida y están completamente enlazados con ese área de nuestro cerebro que se encarga de los recuerdos. Nos hacen sentir y revivir momentos vividos.

Así empezó este sueño... nuestro proyecto... con el afán de crear recuerdos y ser parte de la historia de parejas, amigos y familiares.

Tras más de 15 años, seguimos haciendo lo que nos apasiona. Crear recuerdos... Me siento tan afortunada y agradecida por poder vivir momentos inolvidables con personas de tantos lugares del mundo...

Laura Novas

Propuestas TO GO

Una opción desenfadada que encaja con cualquier tipo de celebración.
Si lo que buscas es una propuesta práctica y deliciosa, ¡ésta es tu opción!

Propuestas presentadas en **material sostenible de un solo uso**.
La entrega se realiza en **cajas aptas para poner directamente en mesa**.

La propuesta podría complementarse con bebidas, menaje,
mobiliario o servicio de camareros (no incluido).

Siempre hay un motivo para *celebrar*.

MONTADITOS (3)

Salmón marinado, crema de queso y mango.
Txangurro y pimentón.
Croqueta de Pollo.
Cebolla caramelizada con Brie y pimentón.
Sobrasada, miel y manchego.
Verduras a la parrilla y queso de cabra.
Ternera, mostaza antigua y lechuga.
Atún, pisto y mayonesa de wasabi.
Foie, higos y pistacho.
Ensaladilla Rusa.
Pollo al curri con manzana.
Lomo asado, salsa de mostaza y miel.

BOCATA (1)

Payesito de pavo, cremoso de queso a las finas hierbas.
Mini de nueces con queso manchego.
Minichapatta de Jamón y tartar de tomate.
Flautín Provençal con lomo asado y salsa de mostaza ancienne.
Flautín de semillas con butifarra blanca.
Mini cristal con pollo, tomate y salsa de miel y mostaza.

SANDWICH (1)

Club (Pollo, bacon, huevo, lechuga y mayonesa).
Mediterráneo (Atún, mayonesa, huevo y pimiento).
Nórdico (Salmón, crema de queso y rúcula).
Vegetal (Pepino, mayonesa, lechugas y tomate).
Olímpico (Jamón, queso, lechuga y tomate).
Healthy (Pavo, lollo rosso, tomate y salsa de miel y mostaza).
Granjero (Pollo, queso, lechuga, cebolla caramelizada y pepino encurtido).
Griego (Feta, pepino, salsa de yogur y rúcula).

WRAP (1)

Pollo (Pollo, tomate, pimiento rojo y verde).
Salmón (Salmón marinado, crema de queso y rúcula).
Jamón (Jamón, mozzarella y hojas de albahaca).
Atún (Atún, maíz, mayonesa, huevo y mézclum).
Vegetales (Verduras salteadas y queso de cabra).
Inglés (Roastbeef, cremoso de queso, lechuga y suave salsa de mostaza dulce).

HORNEADO (1)

Pincho de tortilla.
Empanada de carne.
Empanada de atún.
Quiche de setas y espinacas.
Quiche de puerros y trufa.
Quiche Lorraine.

POSTRES (2)

Mini Brownie.
Mousse de yogur, frutos rojos y müesli.
Avellana y frambuesa.
Dulce de manzana.
Tiramisú.
Mini Sacher.
Pastel de queso y arándanos.
Mousse de cacahuete y virutas de chocolate.
Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.
Mousse de limón y mató.
Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ.
Mousse de chocolate con fresas.

Menú BASIC
16,95€ IVA no incluido



BOCADOS (3)

Canelón de lomo e Idiazabal.
Pan de cristal con escalivada y anchoa.
La Caponata.
Foie, higos y pistacho.
Brisa de cebolla caramelizada y coulant de queso.
Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada.
Mini rusa.
La croqueta de pollo.
Tosta de sobrasada, manchego y miel.
Txangurro y pimentón.
Pollo al curri con manzana.

LAS CIABATTINAS (2)

Pollo de payés braseado, lechuga de la huerta, panceta crujiente y mayonesa casera.
Pastrami, rúcula y mostaza ancienne.
Atún, huevo de corral, lechuga romana, pimienta asado y suave mayonesa de limón.
El Clásico (Jamón ibérico con tartar de tomate y aceite extra virgen).
Lomo asado, tomate, lollo verde, mayonesa de Módena.
Brie, cebolla caramelizada, canónigos y una ligera mayonesa de tomate seco.

EL BAO (1)

Canónigos, tomate, hummus y zanahoria rallada.
Pollo al curri con lechuga y manzana.
Aguacate, tomate, berenjena braseada, sésamo tostado y escarola.
Salmón marinado, mayonesa de yogur, eneldo y rúcula.
Ternera salteada con aceite de sésamo, gírgolas y verduritas de temporada.

HORNEADO (1)

Pincho de tortilla.
“Tequeño” de queso y albahaca.
Empanada de carne.
Empanada de atún.
Fajita de pollo.
Quiche de hongos y espinacas.
Quiche de puerros y trufa.
Quiche Lorraine.

LOS DULCES (4)

Mini Brownie.
Mousse de yogur, frutos rojos y muesli.
Avellana y frambuesa.
Lemon Pie.
Dulce de manzana.
Tiramisú.
Mini Sacher.
Pastel de queso y arándanos.
Mini Red Velvet.
Mousse de cacahuete y virutas de chocolate.
Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.
Mousse de limón y mató.
Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ.
Mousse de chocolate con fresas.

Menú FOODIE

18,95€ IVA no incluido



A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis

GAU

LET'S GET TOGETHER

Disfruta de una **experiencia gastronómica**
en formato TO GO.



GAU



Over COMBOS



Our Combos

COMBO MEJICANO

Nuestro combo con más color y sabor

Tortitas de trigo; nachos; pollo braseado; enchilada; arroz con frijoles; guacamole; pico de gallo; pimienta rojo asado y jalapeños.

Precio: 18,00€ por persona
IVA no incluido

COMBO HEALTHY

Good Food = Good Mood

Make your own Poke:

Toppings: Salmón; atún; pepino; aguacate; maíz; zanahoria; kale; edamame; arroz salvaje y salsa de soja y miel.

Base: Ensalada de quinoa, aguacate y manzana.

Precio: 22,00€ por persona
IVA no incluido

COMBO PITA BAR

Prepara unos apetitosos Dúrums

Pan pita; pollo desmigado; hummus; baba ganoush; verduritas salteadas; kafta de ternera; tabbouleh y salsa de yogur.

Precio: 18,00€ por persona
IVA no incluido

COMBO TAPAS

Apasionados, coloristas, vivos, expresivos y espontáneos... las tapas hablan de cómo somos. Así somos, así comemos. ¡Viva el Tapeo!

Nuestro gazpacho de cereza; dados de manchego a las 5 pimientos; olivas arbequinas; virutas de ibérico DO Guijuelo, tartar de tomate y pan de cristal; la ensaladilla de manzana con picos; tosta de escalivada con anchoa; nuestra minibomba de la Barceloneta; croqueta de ibérico y croqueta de ceps.

Precio: 20,00€ por persona
IVA no incluido

GAU



Our Combos

COMBO SWEET

Nuestros "Sweets" de siempre que no fallan nunca, para complementar tus Combos

Brownie de chocolate, almendras y café; Lemon pie; Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ; Dulce de zanahoria, cremoso de queso y amapola; Carajillo de Baileys

Precio: 5,00€ por persona
IVA no incluido

KIDS TO GO

Para los más *peques*

Finger de paté

Finger de nocilla

Finger de atún y mayonesa

Finger de mermelada de fresa

Pulguita de jamón dulce y queso

Barriguita de fuet

Croqueta de pollo

Pasta variada a escoger:

(minicroissant, mininapolitana, donut, berlina)

La Cookie

Brownie de chocolate

Minimuffin de chocolate

Brocheta de fruta

Menú Kids TO GO

A escoger 6 opciones por menú

Precio del menú por persona: **8,50€**

IVA no incluido



**Para complementar los menús anteriores y un mínimo de 10 niños*

GAU

Condiciones

Incluye:

Montaje en caja GAU
Servilleta Cocktail 100% ECO
Encargo 48 horas de antelación

No incluye:

Bebida
Menaje de servicio
Mobiliario
Personal de servicio
Transporte: según destino y día

Mínimo de 10 personas por opción

Nota 1: El equipo de cocina se reserva el derecho a cambiar cualquier opción por motivos de productos de temporada.

Nota 2: Las opciones escogidas serán las mismas para todo el pedido.

Nota 3: Todas las opciones son adaptables a las diferentes restricciones alimentarias o regímenes alimentarios (celíaco, vegetariano, vegano, etc.,...)

GAU
catering



Food is memories

Creemos en el poder de la gastronomía para crear recuerdos

www.gaucatering.com

 @gaucatering