

GAU
catering

Event *box*

Carta gastronómica para Eventos Híbridos y Virtuales

Event *box*

¿Un evento en una caja?

Event Box es un formato innovador para organizar un evento. Ofrece varios conceptos con diferentes opciones de contenido, para que puedas celebrar un evento virtual, seguir en contacto con tus clientes y mantener la unión del equipo.

Un concepto de evento adaptado a las restricciones del momento, con el fin de seguir en contacto, mantenernos vivos, dar continuidad a la promoción de nuestros productos o servicios y seguir más que nunca reforzando marca de una forma segura.



¡No todo el evento es virtual! Cada asistente recibirá una caja en su casa citándolo para un encuentro virtual donde celebrar el evento. Ahora, más que nunca prima la seguridad, por ello llevaremos el evento hasta donde esté cada persona, **jugando con los sentidos, haciéndoles vivir una experiencia con la mejor selección de productos gourmet, buscando seguir transmitiendo la ilusión y el efecto sorpresa que caracteriza a los eventos.**

Cada caja se personalizará con productos, experiencias y una selección de entretenimiento/actividades que garantizará que todos participen, lo que te permitirá crear una opción personalizada y única para cada evento.

Personalizar y sorprender siguen siendo factores clave para el éxito de cualquier evento.



Keep in touch

¿Qué hay en la caja?



Comida



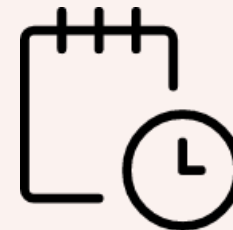
Bebida



Accesorios



**Entretenimiento
o Actividad**



Agenda del día

¿Porqué es importante seguir en contacto?



- 1 **NETWORKING.** Seguir creando una red de contactos y sinergias de una forma original, divertida y sobre todo segura.
- 2 **UNIÓN.** Seguir compartiendo momentos juntos.
- 3 **VALORES.** Es un momento importante para reafirmar y recordar los **valores de la empresa**.
- 4 **LAZOS EMOCIONALES.** Es un buen momento para crear lazos emocionales que refuercen el **engagement** con nuestros clientes.
- 5 **POSICIONAMIENTO.** Seguir potenciando tu marca.



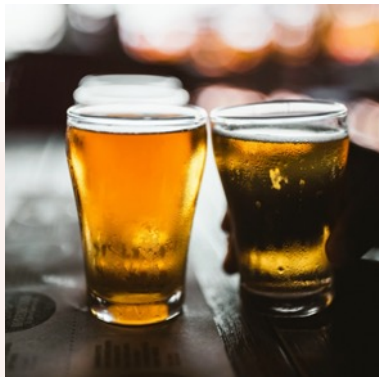
No importa el formato, lo importante es seguir transmitiendo emoción.

Volverán los eventos presenciales, y cuando vuelvan, contaremos con **Equipos** más fuertes y unidos; **Clientes** más comprometidos y **Marcas** mejor posicionadas. Es el momento de SEGUIR, seguir trabajando para que en breve volvamos a estar juntos y nos sintamos más fuertes y seguros que nunca.

¿Con cuál se identifica más tu empresa?



Wake up!



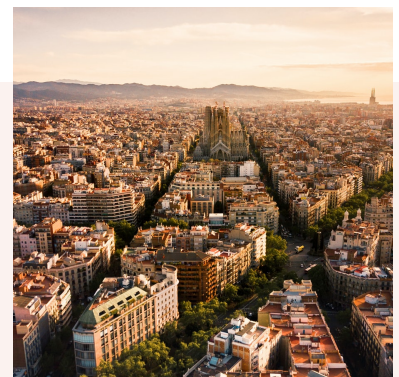
De cañas



Vermouth



Vino Español



Soon Barcelona

¿Con cuál se identifica más tu empresa?



Spanish flavours



Creciendo juntos



Gin Tonic



Let's Celebrate

**Pregúntanos por
otras opciones de box**

Happy Hour, Summer Vibes,
Energizing Break, Hoy cocino yo...



Wake up!

Let's get started

- Zumo naranja
- Bebida Antioxidante BIO (Arándano-Açaí)
- Pieza de fruta entera
- Muffin de yogur y arándanos
- Barrita energética
- Mini bollo con cereales y quinoa
- Mantequilla y mermelada individuales

Precio: 24,75€ + IVA



De cañas

Let's get a round

- 2 Cervezas Estrella Inèdit
- Chips Marinas – Flor de sal d'Es Trenc y aceite de oliva
- Aceitunas Arbequinas
- Fuet Extra de Vic
- Almendras tostadas
- 2 Posa Vasos 100% ECO (opción de personalizar con logo o mensaje)

Precio: 26,50€ + IVA



Vermut

It's time for a break

- VERMUT Espinaler Vintage
- Patatas chips Sal de Ibiza
- Aceitunas rellenas de anchoa
- Berberechos 20/30 Sánchez-Ilibre OL120 "Ria Noia"
- Salsa Espinaler
- Frutos Secos
- Aroma Brisa de Cap de Creus

Precio: 44,50€ + IVA



Vino Español

Spanish wine

- Vino tinto Viña Pomal Crianza Rioja
- Cuña de manchego
- Mermelada ecológica de higos y ratafía
- Paleta ibérica de bellota
- Paté de olivas arbequinas
- Tostas artesanales
- Sacacorchos de madera (opción de personalizar con logo o mensaje)

Precio: 41,00€ + IVA



Soon Barcelona

Bcn is waiting for you

- Cava Codorniu Cuvée Barcelona Brut 1872
- Colección BCN Oriol Balaguer
- Aceite de oliva virgen extra Elegance Barcelona
- Galletas Artesanas From Barcelona with love
- Aroma El Born

Precio: 63,00€ + IVA



Spanish Flavours

Must-taste

- Vino tinto Viña Pomal Reserva DO Rioja
- Cuña de manchego
- Paleta ibérica de bellota DO Guijuelo
- Aceite de oliva virgen extra Ecológico
- Picos Artesanos
- Abanico ecológico (opción de personalizar con logo o mensaje)

Precio: 45,50€ + IVA



Creciendo juntos

Make it grow!

- Kit Eco-siembra Nature BOX
- Agua EnCaja Mejor
- Botella reutilizable de cristal
- Chocolate Ecológico
- Galletas artesanas de avena
- Mensaje motivacional personalizado en madera

Precio: 56,00€ + IVA



Gin Tonic

Relax for a while

- Bombay Sapphire
- 2 Tónicas Fever tree
- Almendras con flores
- Botánicos para el Gin Tonic
- Galletas Artesanas de lima
- Ositos Sweets

Precio: 56,00€ + IVA



Let's Celebrate

Let's get this started

- Botella mini Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs
- Galletón artesano personalizable
- Kit bengala personalizada

Precio: 22,00€ + IVA

GAU

Make your own Event *box*

Cuéntanos tu idea y juntos diseñaremos el **BOX** que mejor se adapte a las necesidades de tu empresa.



Complementos para tu *box*

- Calcetines calentitos para seguir teletrabajando en los días de frío
- Gel hidroalcohólico (opción de personalizar con logo empresa según cantidades)
- Mascarilla (opción de personalizar con logo empresa según cantidades)
- Detalle de madera natural con mensaje inspirador
- Libro motivacional
- Agenda 2021
- Galletas artesanas
- Tucanias de chocolate
- Gadget solidario
- Auriculares personalizados





Ideas virtuales

- Crea un *#hashtag* para tu evento y compártelo en RRSS.
- Actividad / animación en plató
- Sorteo online
- Team building online
- Código QR con agenda del evento

Ideas corporativas

- Nota de agradecimiento o motivación del CEO
- Manual de instrucciones de la Event Box
- Chapa personalizada con lema para fomentar equipo o mensaje
- Código QR con vídeo corporativo
- Imán personalizado motivacional

Condiciones

Incluye **montaje en BOX Kraft**.

Transporte (consulta opciones para personalizar la caja de entrega)

PEDIDO MINIMO: **25 unidades** de la misma referencia.

RESTRICCIONES ALIMENTARIAS: Adaptamos nuestras propuestas a intolerancias alimentarias o dietas especiales.

PRECIO POR UNIDAD. IVA no incluido.

PEDIDOS: Los pedidos deben ser confirmados **10 días hábiles antes de la entrega** programada en caso de envíos nacionales (sujeto a disponibilidad de producto). La venta se formalizará cuando GAU CATERING SL haya aceptado el pedido y recibido el pago de la totalidad del importe de la compra.

ENTREGA: **A consultar plazos de entrega según destino**. La entrega se considera efectuada en el momento que se pone el producto a disposición de la empresa de transporte.

GASTOS DE ENVIO: los costes de transporte **no están incluidos** en los precios. A consultar según destino.



Condiciones

Las incidencias de transporte no implican ninguna responsabilidad por parte de GAU Catering SL.

GAU CATERING SL no se responsabiliza de la duración del transporte una vez el pedido haya salido de las nuestras instalaciones.

GAU CATERING SL no aceptará responsabilidades por pérdidas a causa del embalaje, daños no evidentes, errores en la entrega, discrepancias o pérdida total o parcial de las entregas, a no ser que se comunique por escrito dentro de las 48hrs siguientes a la entrega. En caso de que, en el momento de la entrega, se detecten en el embalaje o en el propio producto daños evidentes, EL CLIENTE debe hacerlo constar en el documento de entrega que firma al transportista, de lo contrario no se admitirán reclamaciones por dicho concepto.

Si a la hora de la entrega, en el día establecido por el cliente, no hubiese nadie para recepcionar el producto, los portes del siguiente envío serán a cargo del cliente.



Planet-FIRST

Todo lo que hacemos está diseñado para respetar el medio ambiente.

Ingredientes naturales y envases sostenibles para cuidar de ti y del planeta.

Seguridad COVID19:

Hemos adaptado el plan de Limpieza y Desinfección post COVID19 adecuado a las normas sanitarias.

Todos los estándares de marca se han readaptado a la seguridad exigida para evitar riesgos de contagio en procesos de elaboración, entrega y servicio.

Para vuestra tranquilidad, os recordamos que desde hace más de 15 años, nos avala nuestro Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña RSIPAC 23.06157/CAT, certificando estar al día de las exigencias sanitarias para la actividad que llevamos a cabo.

GAU
to go

www.gaucatering.com
catering@gaucatering.com