

Menú a
medida

TO GO



Food is *memories*

Creemos en el poder
de la gastronomía para crear recuerdos

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 Provenzal 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

Brocheta de frutas
+

(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

15,95€ IVA no incluido





Our feed

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, pimiento 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 muëсли.

Avellana y frambuesa.

Lemon Pie.

Dulce de manzana.

Tiramisú.

Mini Sácher.

Pastel de queso y arándanos.

Mini Red Velvet.

Mousse de cacahuete y virutas de chocolate.

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.

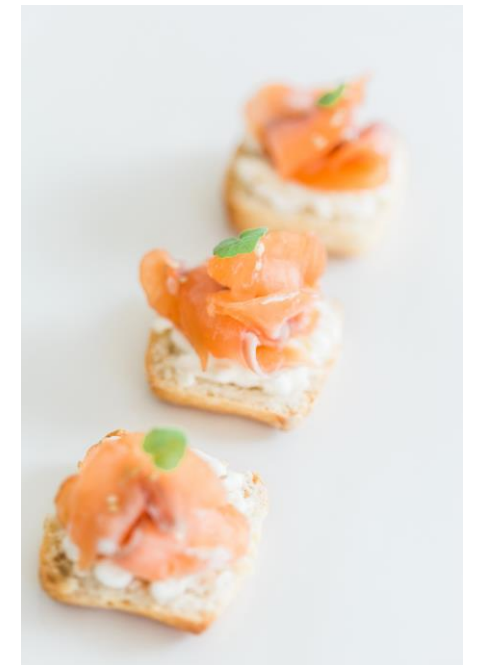
Mousse de limón y mató.

Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ.

Mousse de chocolate con fresas.

Menú FOODIE

18,55€ IVA no incluido



A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis

GAU

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: 7,95€

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:

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

Mínimo de 15 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

