GAU
catering

Propuestas

TO GO

Food is *memories*

Creemos en el poder
de la gastronomía para crear recuerdos

Menú BASIC

15,95€ IVA no incluido

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 muësli.
Avellana y frambuesa.
Dulce de manzana.
Tiramisú.
Mini Sácher.
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.

A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis

GAU

Menú FOODIE

18,55€ 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, 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.

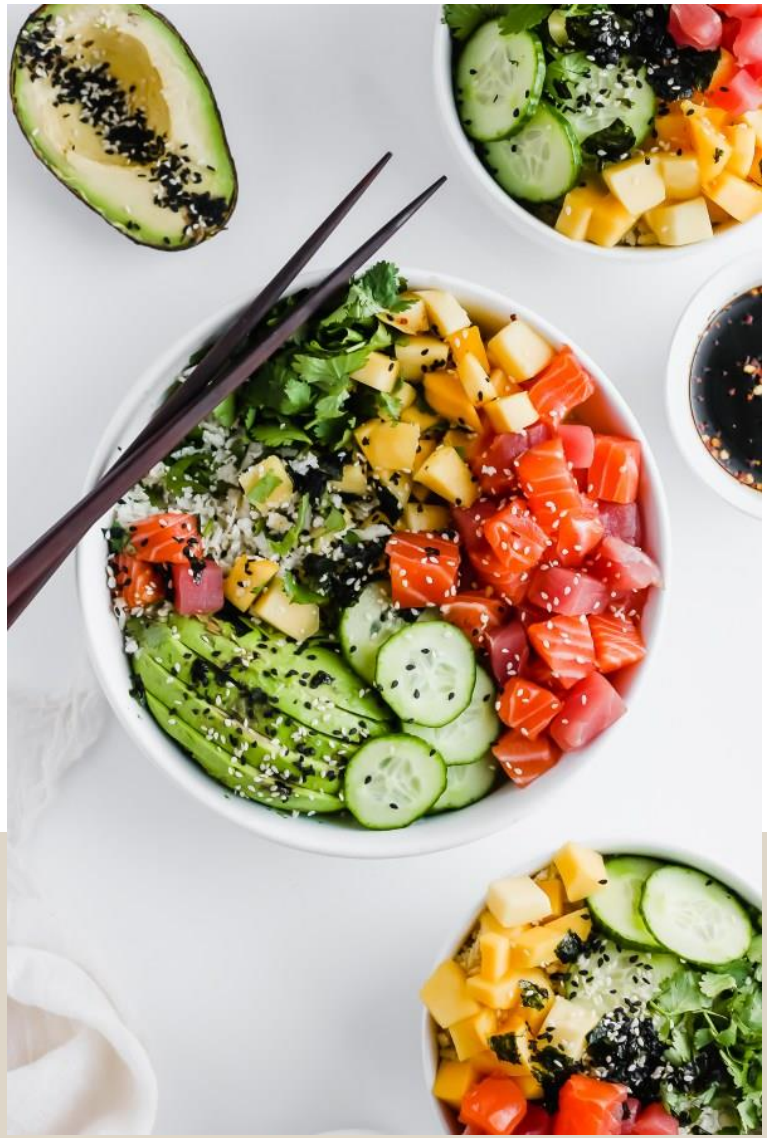
LOS DULCES (4)

Mini Brownie.
Mousse de yogur, frutos rojos y muësli.
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.

A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis

GAU

LET'S GET TOGETHER



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

GAU

Our COMBOS

GAU

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; pimiento rojo asado y jalapeños.

Precio: 18,00€ 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 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

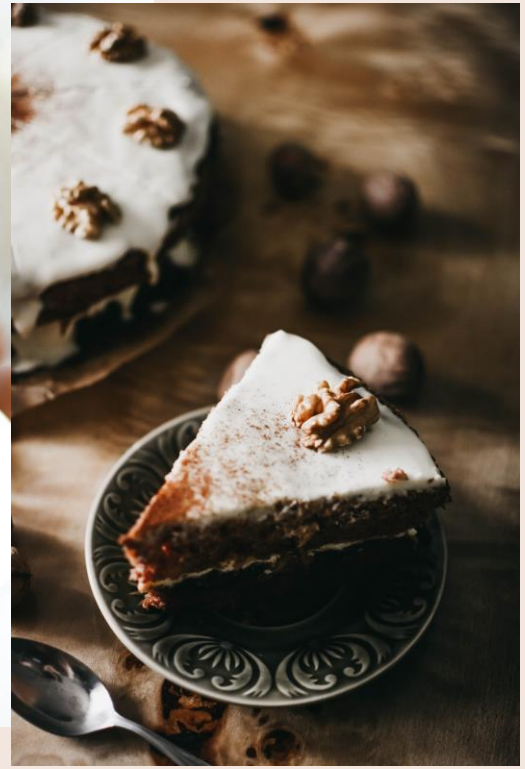
COMBO TAPAS

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 pimientas; 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

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 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