

GAU  
catering



Almuerzos a  
*medida*

Empresas

Food is *memories*

Creemos en el poder  
de la gastronomía para crear recuerdos

## MONTADITOS (2)

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.

## 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 y cebolla caramelizada).  
Pastrami (Ternera, mayonesa de mostaza, mézclum 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).

## 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.

## ENSALADA (1)

Waldorf (Manzana, pasas, nueces, uvas, salsa Waldorf y lechuga romana).  
Ensalada de gnochetti, verduritas y jamón.  
Ensalada de brotes, cassé de frutas y vinagreta de frutos rojos.  
La César con pollo.  
Tabbouleh (Bulgur, verduritas y suave toque cítricos y menta).  
Mezzo Penne con verduras de temporada y pesto.

*A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis*

## 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 muëli.  
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.



# BUSINESS

16,95€ IVA no incluido

# 01



## MEDITERRÁNEO

18,75€ IVA no incluido

# 02

### PARA PICAR (2)

Escalivada sobre pan de coca.  
Montadito de pisto.  
Rol de salmón y verduritas de temporada salteadas.  
Bruschetta de berenjena braseada, hummus y aceituna Kalamata.  
Hojaldrito de setas de temporada y queso cremoso.

### ENSALADA (1)

Xatonada.  
Endivias braseadas, cremoso de queso y tomate Cherry.  
La Griega.  
Ensaladilla de manzana.  
Brottes, queso de cabra, tomate seco y vinagreta de nueces.  
Verde acompañada de atún, oliva Kalamata, cherries y una ligera vinagreta de modena y mostaza antigua.

### HORNEADO (2)

Nuestro pincho de tortilla.  
Croqueta de pollo.  
Croqueta de ibérico.  
Empanada de atún.  
Empanada de carne.  
Quiche de jamón y queso.  
Quiche de puerros y trufa.

### 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.

### POSTRES

Brocheta de frutas

+

(2)

Avellana y frambuesa.

Limón y Mató.

Tiramisú.

Músico con chocolate.

Mousse de chocolate blanco y mandarina.

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.

Tartaleta de limón y merengue.

Mousse de chocolate con fresas.

*A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis*

## SELECCIÓN

Panes variados

(1)

Selección de quesos nacionales e internacionales.

Selección de embutidos, tartar de tomate y tosta rústica.

Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico.

Selección de embutidos catalanes, tartar de tomate y tosta rústica.

## ENSALADA (1)

Ensalada de gnochetti, verduritas y jamón.

Ensalada de rúcula, tomate cherry, viruta de manchego y vinagreta de tomate seco.

La César con pollo.

Tabbouleh (Bulgur, verduritas y suave toque cítricos y menta).

Waldorf (Manzana, pasas, nueces, uvas, salsa

Waldorf y lechuga romana).

Mezzo Penne con verduras de temporada y pesto.

## HORNEADO (1)

Fajita de Pollo.

Pincho de tortilla.

Empanada de Carne.

Empanada de atún.

Quiche de setas y espinacas.

Quiche de puerros y trufa. Quiche

Lorraine.

## CALIENTES\* (1)

Pollo Strogonoff con arroz Pilaf.

Pollo al cava con patata confitada.

Yakisoba de verduras de temporada.

Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas.

Merluza en salsa verde.

Wok de ternera con verduritas y soja.

Arroz estilo Thai

Tortiglioni, fondant de quesos y rúcula.

Fideuà con "allioli negat de l'Escala".

## POSTRES

Brocheta de frutas

+

(2)

Mini Brownie.

Mousse de yogur, frutos rojos y muëсли.

Avellana y frambuesa.

Tiramisú.

Pastel de queso y arándanos.

Mousse de cacahuete y chocolate.

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.

Mousse de limón y mató.

Mini Sacher.

Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ.

Mousse de chocolate con fresas.



# EXECUTIVE

20,50€ IVA no incluido

# 03

*A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis*



PREMIUM

23,25€ IVA no incluido

04

## SELECCIÓN

Panes variados

(1)

Selección de quesos nacionales e internacionales.

Selección de embutidos, tartar de tomate y tosta rústica.

Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico.

Selección de embutidos catalanes, tartar de tomate y tosta rústica.

## ENSALADA (1)

Ensalada de gnochetti, verduritas y jamón.

Ensalada de rúcula, tomate cherry, viruta de manchego y vinagreta de tomate seco.

La César con pollo.

Tabbouleh (Bulgur, verduritas y suave toque cítricos y menta).

Waldorf (Manzana, pasas, nueces, uvas, salsa Waldorf y lechuga romana).

Mezzo Penne con verduras de temporada y pesto.

## HORNEADO (1)

Fajita de Pollo.

Pincho de tortilla.

Empanada de Carne.

Empanada de atún.

Quiche de setas y espinacas.

Quiche de puerros y trufa.

Quiche Lorraine.

## CALIENTES\* (1)

Pollo Strogonoff con arroz Pilaf.

Pollo al cava con patata confitada.

Yakisoba de verduras de temporada.

Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas.

Merluza en salsa verde.

Wok de ternera con verduritas y soja.

Tortiglioni, fondant de quesos y rúcula.

Fideuà con "allioli negat de l'Escala".

## POSTRES

Brocheta de frutas

+

(3)

Mini Brownie.

Mousse de yogur, frutos rojos y muesli.

Avellana y frambuesa.

Tiramisú.

Pastel de queso y arándanos.

Mousse de cacahuete y chocolate.

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla.

Mousse de limón y mató.

Mini Sacher.

Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ.

Mousse de chocolate con fresas.

*A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis*

## SANDWICH

Oyster (cangrejo, piña, queso burgos y salsa de ostras).

Agua (salmón marinado, queso y aguacate).

Tropical (piña, jamón, lechuga y salsa rosa).

Marino (anchoa, pepinillo, alcaparras, pimiento del piquillo y queso).

Térreo (gírgolas, tomate seco y queso de cabra).

## WRAPS

Segoviano (cochinillo macerado al horno, aguacate y tomate). *Implemento de 0,65€/menú*

Tropical (palmito, piña, jamón, lechuga y salsa rosa). *Implemento de 0,65€/menú*

## HORNEADO

Sticks de calabacín y parmesano.

Brick de verduras con queso fresco.

Brick de pollo al curri con manzana.

Rollito de queso de cabra y espinacas.

## BOCATA

Mini Bocado con pollo, tomate y salsa de miel y mostaza.

Mini Cristal con pavo, lollo rosso, tomate y salsa de miel y mostaza.

Mini Nórdico de salmón, crema de queso y rúcula.

Rombo vegetal.

Mini chapatta con atún, huevo y lechuga.

Mini de nueces y pasas con queso Idiazábal.

## ENSALADAS

Niçoise con vinagreta de mostaza ancienne.

La Capresse.

Nuestra Coleslaw.

Garbanzos, piquillo y bacon con vinagreta de miel y mostaza.

Endivias braseadas con cherries y vinagreta de nueces.

## CALIENTES\*

Arroz estilo Thai.

Mezzo penne con albahaca y berenjena.

Noodles salteados con trufa y puerro.

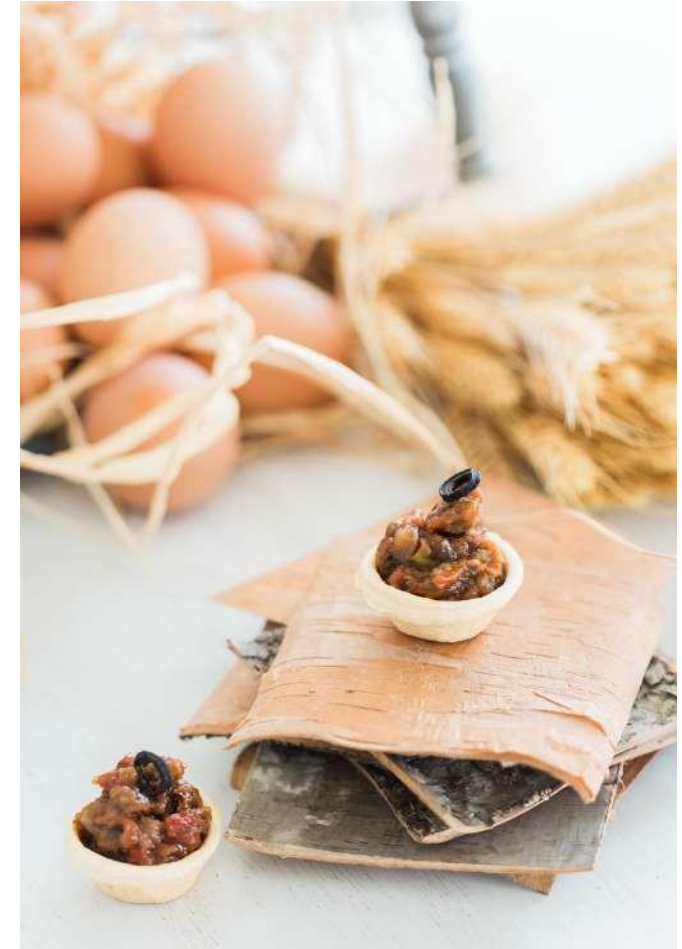
Verduras de temporada asadas con mantequilla de hierbas de Provenza.

Curri de verduras.

Farfalle con calabacín y bacon.

Pollo a la mostaza con patatas confitadas y chimichurri.

Bacalao a la catalana con patata confitada.



# Otras opciones



TAILORED MENU

---



### Consúltanos

opciones de platos.

[otras](#)



### Propuestas Sanas, Seguras y Sostenibles

para comer donde tú quieras.



### Explícanos

si tenéis alguna restricción gastronómica, adaptaremos vuestra propuesta. Juntos encontraremos la mejor fórmula para personalizar tu proyecto y convertir tu evento en único.

# MAKE YOUR OWN *menu*

# Condiciones

## Incluye:

Montaje en Caja GAU

Servilleta cocktail

Material de un solo uso 100% ECO

## No incluye:

Montaje en Caja Individualizada – 2,00€/pax

Menaje de servicio

Mobiliario

Personal de servicio

Transporte: según destino

**Mínimo 15 personas por opción**

**GAU**  
catering

## BASICS

Agua mineral 330ml: 1,20€

Agua mineral 1500ml: 2,90€

Agua con Gas: 1,85€

Refresco: 1,70€

Cerveza Nacional: 1,75€

Zumo de fruta 200ml: 1,70€

Zumo de fruta 1000ml: 3,20€

Bolsa de hielo: 2,70€

Vino Blanco: a partir de 7,00€

Vino Tinto: a partir de 7,00€

Cava Brut Nature: a partir de 8,00€

## COMPLEMENTOS

Servicio de café e infusiones: 1,95€/pax  
(espresso, implemento de 3,00€)

Material buffet: 1,35€/pax

Vajilla: 1,35€/pax

Cubertería: 1,35€/pax

Cristalería: 1,35€/pax

Baño María: 18,00€/ud

### Mobiliario:

Mesa Buffet o cocktail: 10,00€/ud

### Mantelería:

Mesa Buffet o cocktail: 12,50€/ud

### Camarero:

27,00€/hora  
(mínimo 4 horas)

Nota1: Para la opción caliente se precisa un microondas para calentar.\*

Nota2: El equipo de cocina se reserva el derecho a cambiar cualquier opción por motivos de productos de temporada.

Nota3: Todas las opciones son adaptables a las diferentes restricciones alimentarias o regímenes alimentarios (celíaco, vegetariano, vegano, etc.)



01



**Proximidad**

03



**Producto**

05



**Compromiso**

02



**Sostenibilidad**

04



**Pasión**

## Planet-FIRST

Nuestros procesos han sido diseñados para ser amables con nuestro planeta, no entendemos otra manera de hacerlo.

Creemos que es clave respetar la estacionalidad de los productos y por ello confiamos en agricultores y productores locales que fomentan la agricultura sostenible y comparten nuestra misma forma de vida.

Trabajamos con ingredientes naturales y apostamos por líneas de materiales ecológicas para cuidar de ti y del planeta. Sensibilizamos a empleados y clientes para seguir procesos y métodos que sean más respetuosos y conscientes con el medio ambiente.

**#GAUrealfood**

Si el cuidado del medioambiente es imprescindible en tu vida, **no hagas una excepción en ocasiones especiales** 😊

## Certificado Biosphere

Estamos adheridos a la certificación BIOSPHERE®, sello otorgado por el Responsible Tourism Institute (RTI) que garantiza el cumplimiento de los requisitos internacionales de sostenibilidad.

A su vez, nuestra empresa dispone del sello Safe Travel por su preparación operativa y por garantizar una experiencia segura a todos sus clientes.



**BIOSPHERE**  
committed entity



## GAU solidario

Colaboramos en proyectos e iniciativas solidarias con la Cruz Roja y otras fundaciones con el objetivo de distribuir comida a personas sin recursos.

Creemos en un planeta en el que todos nos comprometamos con el objetivo de vivir y comer de forma más sana, feliz y sostenible.

Nos unimos a iniciativas para reducir el desperdicio alimentario, y a su vez, contribuir a acciones contra el hambre.

# Food is memories

*Creemos en el poder de la gastronomía para crear recuerdos*

[www.gaucatering.com](http://www.gaucatering.com)

 @gaucatering