GAU
catering

Buffet a *medida*

Pica Pica

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 Pica Pica

Para los que les gusta cuidar de cada detalle.
Una propuesta para disfrutar de las celebraciones más íntimas, junto a familia y amigos, y olvidarse de planificar.

Un profesional del equipo de GAU se desplaza **al domicilio** o **espacio de la celebración para el montaje de un buffet** (según la opción elegida), cuidando la presentación e incluyendo todos los utensilios y recipientes necesarios para el montaje.

La propuesta se puede complementar con bebidas, menaje, mobiliario o servicio de camareros (no incluido).

Siempre hay un motivo para *celebrar*.

GAU

Menús

pica pica

La Minicaponata
Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada

Ciabattina Mediterránea
Empanada Tucumana de carne
Nuestro pincho de tortilla

Selección de quesos nacionales e internacionales con tosta rústica
Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica
Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico
Panes variados

Brochetas de fruta
Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **29,50€**
IVA no incluido

01

Tosta de escalivada con anchoa
Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada
Remini de pato confitado, cebolla caramelizada y manzana Granny Smith

Mini Bao Granjero
Wrap Vegetal (Verduras salteadas, queso de cabra y pesto)
Quiche de puerros y trufa

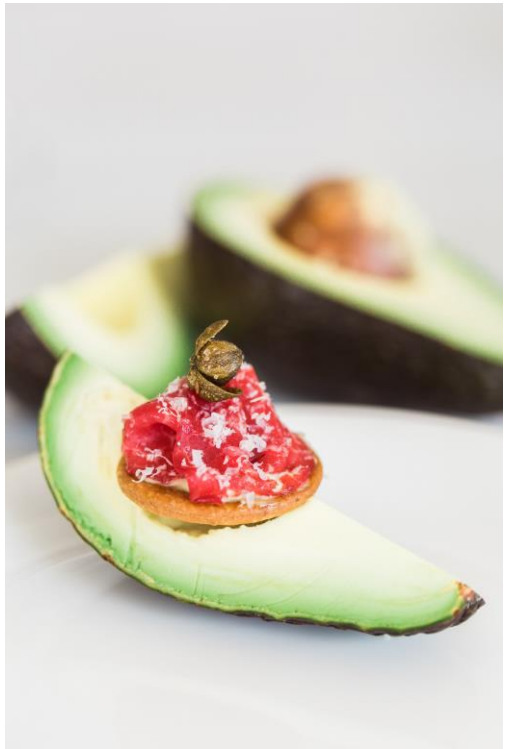
Selección de quesos nacionales e internacionales
con tosta rústica y mermelada
Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica
Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico
Panes variados

Brochetas de fruta
Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **32,50€**
IVA no incluido

02

GAU



Our *food*

GAU

Menús

pica pica

La Minicaponata
Canelón de lomo asado, Idiazabal y tomate citronella
Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada
La croqueta de ceps

Selección de quesos nacionales e internacionales,
mermelada de frutos del bosque, lingue y tosta rústica
Selección de ibéricos, tartar de tomate y tosta rústica
Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico
Panes variados

Nuestra fajita de pollo
Fideuà con alioli (opción caliente en baño maría)*

Brochetas de fruta
Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **38,50€**
IVA no incluido

*opción variable por cliente

03

Escalivada con anchoa sobre pan de cristal
Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada
El croquetón de pollo en montadito

Selección de quesos nacionales e internacionales,
mermelada de frutos del bosque, lingue y tosta rústica
Selección de ibéricos, tartar de tomate y tosta rústica
Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico
Panes variados

Ensalada de brotes, cassé de frutas y vinagreta de frutos rojos*
Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas
(opción caliente en baño maría)*
Stir Fry de ternera (opción caliente en baño maría)*

Brochetas de fruta
Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **44,00€**
IVA no incluido

*opción variable por cliente

04

GAU

LAS ENSALADAS

Xatonada
Endivias braseadas, cremoso de queso y tomate Cherry
Ensalada de verduras de temporada a la parrilla, queso de cabra y pesto
Brotes, queso de cabra, tomate seco y vinagreta de nueces
Ensalada de quinoa con manzana y aguacate
Juliana de verduras thai con vinagre de arroz y gambitas al vapor
Ensalada de frutas, canónigos y aliño de frutos rojos
Ensalada de sémola de trigo, aceitunas negras, queso fresco y cacahuetes, vinagreta de lima

.

EL CALIENTE

Pollo Strogonoff con arroz pilaf
Pollo al cava con patata confitada
Stir fry de ternera
Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas
Fideuà con alioli
Lomo al wok con verduritas y soja
Rigatoni, fondant de quesos y rúcula
Arroz tailandés
Yakisoba de pollo
Yakisoba de frutos del mar

Más opciones

GAU

SELECCIÓN DE DULCES

Brownie de chocolate negro
Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla
Nuestro dulce de manzana
Lemon Pie
Tarta de queso estilo NY
Tiramisú
Mini Red Velvet
Chocolate blanco y mango
Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y peta zeta
Avellana y Frambuesa
Mousse de dulce de leche, coco y galletas
Nuestras fresas con chocolate
Mousse de yogur, frutos del bosque y muësli crujiente

A escoger 5 opciones por menú

GAU

MATERIAL DE ALQUILER

Plato trinchante	0,65€
Plato postre	0,35€
Copa cava	0,35€
Copa vino/agua	0,35€
Vaso refresco	0,35€
Tenedor trinchante	0,35€
Cuchillo trinchante	0,35€
Tenedor postre	0,35€
Cuchara postre	0.35€
Servicio café (plato, taza, cuchara)	1,05€
Baño maría (incluye gel combustible)	20,00€
Sopero eléctrico	20,00€
Mesa buffet	12,00€
Mesa cocktail	10,00€
Mantel NEGRO/ARENA mesa cocktail	14,00€
Mantel NEGRO/ARENA mesa buffet	14,00€
Servilleta algodón blanco	1,50€
Entrega y recogida de material	según destino

Notas:
1.- Los pedidos se realizarán con 48 horas de antelación a la entrega
2.- Roturas o faltas no incluidas.
3.- IVA no incluido

Otros servicios

Personal de servicio (mínimo 4 horas)

28,00€ por hora (diurno)

34,00€ por hora (nocturno)

Incremento de coste de personal en días festivos

Asesoramos en la contratación de:

Carpas

Decoración floral

Música en Vivo o Disk-jockey

Reportajes Gráficos y fotografía

(a consultar)

GAU

Condiciones

Incluye:
Montaje y desmontaje del buffet
Material de buffet

No incluye:
Bebida
Mobiliario y mantelería
Cargo por entrega y recogida: según destino

Forma de pago:
Efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria
IVA no incluido

GAU se reserva el derecho a cambiar cualquier opción según la temporada

Mínimo de **15 personas** por opción

Nota 2: Todas las opciones son adaptables a las diferentes restricciones alimentarias o regímenes alimentarios (celíaco, vegetariano, vegano, etc.,…)

GAU
catering

01
Proximidad

03
Producto

02
Sostenibilidad

04
Pasión

05
Compromiso

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.

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

@gaucatering