GAU
catering

Propuestas

TO GO

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 TO GO

Una opción desenfadada que encaja con cualquier tipo de celebración.
Si lo que buscas es una propuesta práctica y deliciosa, ¡ésta es tu opción!

Propuestas presentadas en **material sostenible de un solo uso**.
La entrega se realiza en **cajas aptas para poner directamente en mesa**.

La propuesta podría complementarse con bebidas, menaje,
mobiliario o servicio de camareros (no incluido).

Siempre hay un motivo para *celebrar*.

GAU

Menú BASIC

21,00€ 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 (2)

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 (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

25,00€ IVA no incluido

BOCADOS (4)

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.

EL BAO (2)

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.

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.

HORNEADO (2)

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

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: **9,00€**
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:

Bebida

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

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