

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

18,00€ IVA no incluido

01



MEDITERRÁNEO

20,50€ 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

23,00€ IVA no incluido

03

A escoger el número de referencias indicado entre paréntesis



PREMIUM

24,50€ 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 Stroganoff 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 0,95€/menú*

Tropical (palmito, piña, jamón, lechuga y salsa rosa). *Implemento de 0,85€/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.

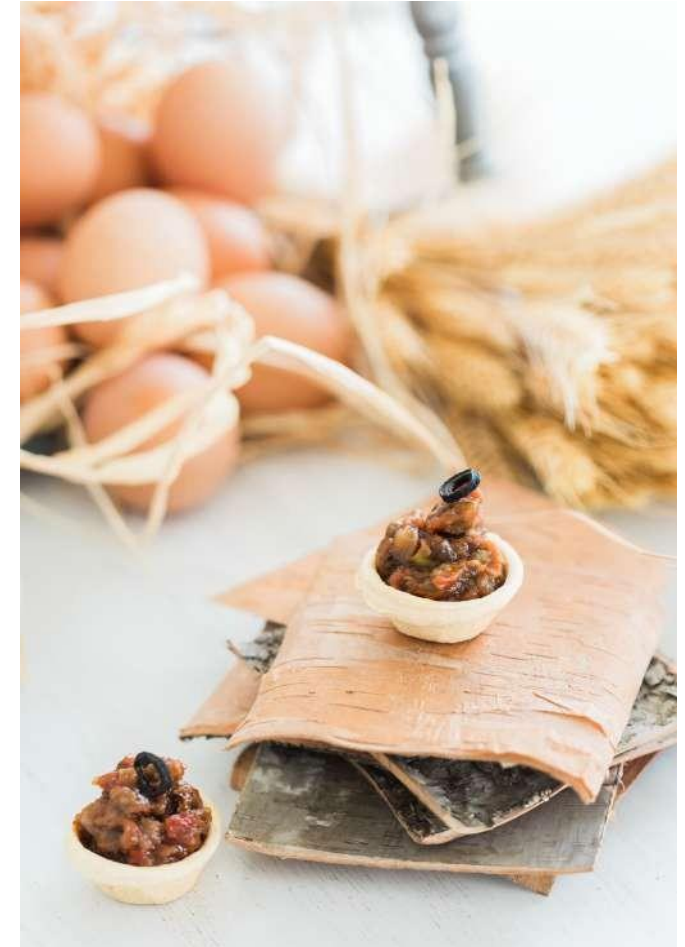
Verduras de temporada asadas con mantequilla de hierbas de Provenza.

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



Consúltanos

otras opciones de platos.



Propuestas Sanas 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 – 2,25€/pax

Menaje de servicio

Mobiliario

Personal de servicio

Transporte: según destino

Mínimo 15 personas por opción

GAU
catering

BASICS

Agua mineral 330ml: 1,45€

Agua mineral 1500ml: 3,50€

Agua con Gas: 2,25€

Refresco: 1,95€

Cerveza Nacional: 2,00€

Zumo de fruta 200ml: 1,95€

Zumo de fruta 1000ml: 3,50€

Bolsa de hielo: 2,95€

Vino Blanco: a partir de 8,00€

Vino Tinto: a partir de 8,00€

Cava Brut Nature: a partir de 9,00€

COMPLEMENTOS

Servicio de café e infusiones: 2,25€/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: 20,00€/ud

Mobiliario:

Mesa Buffet o cocktail: 12,00€/ud

Mantelería:

Mesa Buffet o cocktail: 14,00€/ud

Camarero: 29,00€/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

 @gaucatering