
GAU
catering

Pica Pica

Propuestas 2025



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Sin emoción *no* hay proyecto

No es lo que haces, sino cómo lo haces.

Un evento es el escenario perfecto para compartir ideas y crear lazos emocionales que refuercen el *engagement* y el posicionamiento de cualquier marca. El espacio condiciona, la decoración da puntos, pero **el catering tiene la última palabra.**





Catering with a purpose

Estamos convencidos que pequeñas acciones pueden generar grandes cambios y trabajamos cada día para reducir nuestra huella ambiental. Cada pequeña acción cuenta, nuestro propósito es promover la sostenibilidad a través de la gastronomía y devolver a la naturaleza un poco de lo que nos ofrece.

Propuestas *píca píca*

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).



01

Menús

píca píca

02

La Minicaponata - G,P

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho - G,FS

Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada - G,L

Ciabattina Mediterránea - G,H,P

Empanada Tucumana de carne - G,H

Pincho de tortilla, tomate cherry y cebolla caramelizada - L,H

Selección de quesos nacionales e internacionales con
mermelada lingue y tosta rústica - G,L,FS,V

Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica - G,L

Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico - G,L

Panes variados

Brochetas de fruta

Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **31,00€**

IVA no incluido

Escalivada con anchoa sobre pan de cristal - G,P

Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada - G,L

Remini de pato confitado, cebolla caramelizada y
manzana Granny Smith - G,L

Flautin vegetal - G,L

Wrap de pollo (Verduras salteadas, pollo y queso Emmental) - G,L,FS

Quiche de puerros y trufa - G,L,H,VG

Selección de quesos nacionales e internacionales con
mermelada lingue y tosta rústica - G,L,FS,V

Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica - G,L

Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico - G,L

Panes variados

Brochetas de fruta

Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **34,25€**

IVA no incluido

03

Menús

píca píca

04

La Minicaponata - G,P

Canelón de lomo asado, Idiazabal y tomate citronella - G,L

Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada - G,L

La croqueta de ceps - G,L,H,V

Selección de quesos nacionales e internacionales con

mermelada lingue y tosta rústica - G,L,FS,V

Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica - G,L

Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico - G,L

Panes variados

Nuestra fajita de pollo - G,L

Fideuà con alioli (opción caliente en baño maría)* - G,L,P,M

Brochetas de fruta

Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **40,50€**

IVA no incluido

**opción variable por cliente*

Escalivada con anchoa sobre pan de cristal - G,P

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho - G,FS

Salmón marinado, cremoso de queso, eneldo y miel trufada - G,L

El croquetón de pollo en montadito - G,L,H

Selección de quesos nacionales e internacionales con

mermelada lingue y tosta rústica - G,L,FS,V

Selección de ibéricos con tartar de tomate y tosta rústica - G,L

Lomo asado, salsa de mostaza ancienne y balsámico - G,L

Panes variados

Ensalada de brotes, cassé de frutas y vinagreta de frutos rojos* - VG

Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas

(opción caliente en baño maría)* - P

Pollo Thai Fusión (opción caliente en baño maría)*

Brochetas de fruta

Selección de mini dulces (3 por persona)

Precio del menú por persona: **46,25€**

IVA no incluido

**opción variable por cliente*

G-GLUTEN / L-LACTOSA / FS-FRUTOS SECOS/ H-HUEVO / P-PESCADO / M-MARISCO / V-VEGETARIANO / VG-VEGANO

Más opciones

pica pica

LAS ENSALADAS

Tabbouleh (Bulgur, verduritas, menta y un toque cítrico) - G,VG

Mezzo Penne con verduras de temporada y pesto - G,FS,L,V

Ensalada de kale, zanahoria asada, almendras, arándanos y vinagreta de manzana - FS,VG

Ensalada de garbanzos, tomate, pimiento del piquillo y vinagreta de limón, mostaza y miel - VG

Crema fresca de temporada - VG

Hummus tradicional con crudités - VG

Hummus de remolacha con crudités - VG

Ensalada de espinaca baby, nueces y cítricos - FS,VG

EL CALIENTE

Pollo Strogonoff con arroz Pilaf - L

Yakisoba de verduras de temporada - G,VG

La Lasaña de Sebastián - G,L

Arroz meloso con setas y espárragos trigueros - L,V

Fusilli a la esencia de limón y gambas - G,L,P

Tortiglioni con berenjena y albahaca - G,VG

Arroz con verduritas y un toque asiático - G,VG



SELECCIÓN DE DULCES

Brocheta de fruta de temporada - VG

Mini Brownie - G,L,H,FS,V

Dulce de manzana - G,V

Choco Garrofa con coco - L,VG

Panacota de lima, açai y granola - L,P

Té matcha, lima y chocolate blanco - G,L

Cheesecake de Lotus - G,L

Tiramisú - G,L,H,V

Pastel de queso y arándanos - G,L,V

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla - G,L,H,V

Lemon pie - G,L,V

Mousse de mascarpone, fruta de la pasión y PZ - L,V

Buñuelo de arroz con leche - G,L,H,V

A escoger 5 opciones por menú



G-GLUTEN / L-LACTOSA / FS-FRUTOS SECOS/ H-HUEVO / P-PESCADO / M-MARISCO / V-VEGETARIANO / VG-VEGANO

Opciones de Montaje

Plato trinchante 0,65€/u

Plato postre 0,35€/u

Copa cava 0,35€/u

Copa vino/agua 0,35€/u

Vaso refresco 0,35€/u

Tenedor trinchante 0,35€/u

Cuchillo trinchante 0,35€/u

Tenedor postre 0,35€/u

Cuchara postre 0,35€/u

Servicio café (plato, taza, cuchara) 1,05€/u

Baño maría (incluye gel combustible) 20,00€/u

Sopero eléctrico 20,00€/u

Mesa buffet 12,00€/u

Mesa cocktail 10,00€/u

Mantel NEGRO/ARENA mesa cocktail 14,00€/u

Mantel NEGRO/ARENA mesa buffet 14,00€/u

Servilleta algodón blanco 1,50€/u

Entrega y recogida de material según destino

NOTA: Se recomienda personal de servicio a partir de 30 personas
Personal de servicio (30€/hora/camarero (diurno) y 36€/hora/camarero (nocturno) - contratación mínima de 4h)



Condiciones

Servicio incluido:

Montaje y desmontaje del buffet

Material de buffet

Material de un solo uso 100% ECO

No incluye:

Bebida

Mobiliario y mantelería

Personal de servicio

Entrega y recogida (Transporte: según destino)

IVA

Gestión de residuos

Propuesta en base a un mínimo de 20 personas.

La selección será única para todo el grupo.

Nota: Dietas especiales a consultar alternativas

Bebidas

Agua Oceans 52 330ml: 1,45€

Agua Oceans 52 con Gas 330ml: 1,65€

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: 8,00€

Vino Tinto: 8,00€

Cava Brut Nature: 9,00€

Servicio de café e infusiones: 2,25€

(espresso, implemento de 3,00€)



Sustainable Committed

Nuestras instalaciones se han diseñado mediante un modelo de restauración Zero Waste y Low Carbon

Somos pioneros en nuestro sector en promover prácticas sostenibles y fomentar la cultura de sostenibilidad entre la comunidad y empleados.

En GAU Catering no sólo soñamos con un futuro más justo, equitativo y consciente para las personas y el planeta. Trabajamos cada día para hacerlo realidad. Estamos convencidos que juntos podemos impulsar un cambio tangible e inspirador.



Primera empresa de catering certificada en sostenibilidad de España

El uso de productos locales, el compromiso con el reciclaje, las buenas prácticas en la adaptación de instalaciones y sistemas de trabajo hacia métodos más eficaces son algunas de las iniciativas que nos han llevado a lograr la distinción de Certificación Biosphere.

Estas prácticas no solo demuestran un liderazgo ambiental en la industria de la restauración, sino que también son acciones importantes para comunicar los valores de sostenibilidad de GAU Catering a clientes y empleados, y forman una parte integral de los esfuerzos de la organización por reducir su huella ambiental.

CONOCE MÁS SOBRE LOS PROCESOS DE GAU
Y SUS INSTALACIONES SOSTENIBLES [AQUÍ](#) →

Food is memories

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

www.gaucatering.com

 @gaucatering