
GAU
catering

TO GO

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



MONTADITOS (3)

- Salmón marinado, crema de queso y mango - G, L
- Txangurro y pimentón - G,P
- Croqueta de Pollo - G,L,H
- Cebolla caramelizada con Brie y pimentón - G,L,V
- Foie, higos y pistacho - G,FS
- Ensaladilla Rusa - G,H,P
- Lomo asado, salsa de mostaza y miel - G
- Sobrasada, miel y crujiente de queso - G,L
- Escalivada con anchoa - G, P
- Tomate, mozzarella y albahaca - G,L
- Hummus de berenjena asada y piparra dulce - G

ENTRE-PANES (1)

- Pan de olivas con hummus, berenjena a la brasa y queso vegano - G,VG
- Flautín de jamón ibérico y tartar de tomate - G
- Bagel de cereales con salmón marinado, queso crema y rúcula - G,L,P,FS
- Bagel de Roastbeef a la antigua - G,FS
- Pan de nueces y pasas con queso manchego - G,L,FS,V
- Flautín de semillas con butifarra blanca - G,L
- Mini cristal con pollo, tomate y salsa de miel y mostaza - G,L

EN-ROLLADOS (1)

- Pollo (Pollo, tomate, pimiento rojo y verde) - G
- Inglés (Roastbeef, cremoso de queso, lechuga y mostaza dulce) - G,L,V
- Atún (Atún, huevo, mézclum y mayonesa de lima) - G,H,P
- Vegetal (Verduras asadas y queso vegano) - G,VG
- Pulled (Setas de temporada, pulled pork y mézclum) - G
- Salmón (Salmón marinado, crema de queso y rúcula) - G,L,P

SANDWICH (2)

- Club (Pollo, bacon, huevo, lechuga y mayonesa) - G,H
- Mediterráneo (Atún, mayonesa, huevo y pimiento) - G,H,P
- Nórdico (Salmón, crema de queso y rúcula) - G,L,P
- Olímpico (Jamón dulce, queso, lechuga y tomate) - G,L,H
- Vegetal (Aguacate, rúcula, tomate y mayonesa de limón) - G,H
- Remolacha (Remolacha, pepinillo, queso crema, zanahoria y brotes de soja) - G,L
- Montaña (Cebolla caramelizada, setas y crema de queso) - G,L

HORNEADO (1)

- Pincho de tortilla, tomate cherry y cebolla caramelizada - L,H
- Empanada de carne, atún o capresse - G,H,P,V
- Croqueta de setas, pollo o cocido - G,L,H,V
- Quiche de Setas y espinacas, Puerros y trufa o Lorraine - G,L,H,VG
- Foccacia de tomate seco, queso de cabra y cebolla caramelizada - G,L

POSTRES (2)

- 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, açái 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

BÁSICO



25,00€

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

A escoger el número de referencias indicadas entre paréntesis

FOODIE



29,00€

MONTADITOS (4)

Salmón marinado, crema de queso y mango - G, L
Txangurro y pimentón - G,P
Croqueta de Pollo - G,L,H
Cebolla caramelizada con Brie y pimentón - G,L,V
Foie, higos y pistacho - G,FS
Ensaladilla Rusa - G,H,P
Lomo asado, salsa de mostaza y miel - G
Sobrasada, miel y crujiente de queso - G,L
Escalivada con anchoa - G, P
Tomate, mozzarella y albahaca - G,L
Hummus de berenjena asada y piparra dulce - G

ENTRE-PANES (2)

Pan de olivas con hummus, berenjena a la brasa y queso vegano - G,VG
Flautín de jamón ibérico y tartar de tomate - G
Bagel de cereales con salmón marinado, queso crema y rúcula - G,L,P,FS
Bagel de Roastbeef a la antigua - G,FS
Pan de nueces y pasas con queso manchego - G,L,FS,V
Flautín de semillas con butifarra blanca - G,L
Mini cristal con pollo, tomate y salsa de miel y mostaza - G,L

EN-ROLLADOS (1)

Pollo (Pollo, tomate, pimiento rojo y verde) - G
Inglés (Roastbeef, cremoso de queso, lechuga y mostaza dulce) - G,L,V
Atún (Atún, huevo, mézclum y mayonesa de lima) - G,H,P
Vegetal (Verduras asadas y queso vegano) - G,VG
Pulled (Setas de temporada, pulled pork y mézclum) - G
Salmón (Salmón marinado, crema de queso y rúcula) - G,L,P

HEALTHY (1)

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

HORNEADO (2)

Pincho de tortilla, tomate cherry y cebolla caramelizada - L,H
Empanada de carne, atún o capresse - G,H,P,V
Croqueta de setas, pollo o cocido - G,L,H,V
Quiche de Setas y espinacas, Puerros y trufa o Lorraine - G,L,H,VG
Foccacia de tomate seco, queso de cabra y cebolla caramelizada - G,L

POSTRES (4)

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

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

A escoger el número de referencias indicadas entre paréntesis

KIDS TO GO

para los más *peques*

Finger de paté - G,L

Finger de nocilla - G,L,FS

Finger de atún y mayonesa - G,L,P,H

Finger de mermelada de fresa - G,L

Flautín de jamón dulce y queso - G,L

Flautín de fuet - G,L

Croqueta de pollo - G,L,H

Pasta variada a escoger:

(minicroissant, mininapolitana, donut, berlina) - G,L,V

Cookie de almendra y chocolate - G,L,FS,V

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

Mini muffin artesana de chocolate y naranja - G,L,V

Brocheta de fruta

Menú Kids TO GO

A escoger 6 opciones por menú

Precio del menú por persona: 12,00€ IVA no incluido

**Para complementar los menús anteriores y un mínimo de 10 niños*



Condiciones

Servicio incluido:

- Entrega en caja GAU*
- Servilleta cocktail
- Menaje de servicio de un solo uso 100% ECO

No incluye:

- Entrega y recogida (Transporte: según destino)
- IVA
- Bebida
- Mobiliario o Vajilla de servicio
- Personal de servicio
- Gestión de residuos

**Papel proviene de bosques* 

Propuesta en base a un mínimo de 20 adultos.
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: (espresso, implemento de 3,00€)	2,25€
Baño María:	20,00€



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