

---

GAU  
catering

# Almuerzos

*A medida*

Propuestas 2026





---

# 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.

---

# Business



20,00€

## MONTADITOS (2)

- 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

## 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 espinacas baby, nueces y cítricos - FS,VG

## 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 (1)

- 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, 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



# Executive



25,75€

## SELECCIÓN (1)

Selección de quesos nacionales e internacionales - G,L,FS,V

Selección de embutidos, tartar de tomate y tosta rústica - G,L

Nuestro Antipasti - G,L,FS

Lomo asado, salsa de mostaza antigua - H

Salmón marinado en cítricos con cassé de mango y crema de yogur - P,L

Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico - H

*Incluye selección de panes*

## 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 (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

## CALIENTES\* (1)

Pollo Stroganoff con arroz Pilaf - L

Pollo Thai Fusion

Yakisoba de verduras de temporada - G,VG

Salmón a la parrilla con verduritas caramelizadas - P

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

Fideuà con nuestro allioli - G,L,P,M

Tortiglioni con berenjena y albahaca - G,VG

Arroz con verduritas y un toque asiático - G,VG

## POSTRES (3)

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. Esta opción requiere de baño maría*



# Opciones de Montaje

Servicio de vajilla y cristalería

**3€ / persona**

Montaje con mesa bufet y mantelería

**6€ / persona**

Montaje en Caja Individual

**2,50€ / persona**

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



# 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

Mobiliario o Vajilla de servicio

Personal de servicio

Gestión de residuos

*\*Papel proviene de bosques* 

**Propuesta en base a un mínimo de 15 personas.**

La selección será única para todo el grupo.

Nota: Alergias o Dietas especiales +10% del precio del menú

# Bebidas

Agua NEA 330ml: 1,45€

Agua NEA 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€)

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](http://www.gaucatering.com)

 @gaucatering