

---

GAU  
catering

# Coffee *break*

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.

---



# Bebidas

Servicio de café Novell 100% orgánico  
Leche semidesnatada, sin lactosa, vegetal  
Selección de infusiones  
Agua Km0  
Zumo de naranja

Extras:

Zumo de Piña	+1,00€
Zumo de Frutos rojos	+2,00€
Zumo de Naranja natural	+1,50€

## Precio por persona

3 dulces	12,50€		
2 dulces + 1 salado	14,50€	CB Permanente	+1,50€/h
2 dulces + 2 salados	16,50€	CB Solo líquidos	7,00€
3 dulces + 2 salados	18,50€		





# Dulces

Mini croissant París - G,L,V

Artesano de boniato y chía - G,L,FS,V

Mini napolitana de chocolate o crema - G,L,V

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

Mini muffin de plátano y avena - G,L,V

Mini muffin de “garrofa” y frutos rojos - G,VG

Dulce de zanahoria y coco - G,L,V

Mini donut de azúcar o chocolate - G,L,V

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

Banana Bread - G,L,V

Cinnamon roll +1,00€ - G,L,V

Energy Balls +2,50€ - G,FS,VG

Yogur natural, frutos rojos y granola - +1,00€ G,L,FS

Mini croissant de chocolate blanco y Oreo +2,00€ - G,L,V

Mini croissant de lotus +2,00€ - G,L,V

Brocheta de fruta de temporada +1,25€ - VG

G-GLUTEN / L-LACTOSA / FS-FRUTOS SECOS / V-VEGETARIANO/ VG-VEGANO



*to go*



# Salados

Flautín de jamón ibérico - G,FS

Flautín de cereales con butifarra blanca - G,FS

Mini de semillas con lomo asado, salsa de mostaza y balsámico - G,L,FS

Mini cristal de fuet - G,L

Mini bocadito con pollo, tomate y salsa de miel y mostaza - G

Payesito de olivas con queso manchego - G,L,V

Mini de nueces y pasas con queso Idiazábal - G,L,FS,V

Mini brioche con atún, huevo y brotes - G

Mini roll vegetal con queso de cabra - G,L,V

Bagel de salmón, queso crema, espinacas y aguacate - G,L,FS

Integral de lomo asado, queso Edam y tomate - G,L

Croissant con jamón y queso - G,L

Hojaldritos de queso - G,L,V

Bagel de roastbeef, salsa tártara y brotes +1,00€ - G,L,FS

Mini de semillas, queso fresco, aguacate +2,00€ - G,L,FS,V

G-GLUTEN / L-LACTOSA / FS-FRUTOS SECOS / V-VEGETARIANO/ VG-VEGANO





# 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

Menaje de servicio de un solo uso 100% ECO

Duración: 30 minutos

**No incluye:**

Entrega y recogida (Transporte: según destino)

IVA

Mobiliario o Vajilla de servicio

**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

*\*Papel proviene de bosques*







# 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