Aperitivo nº3

Mini pan de semillas vegetal ibérico

Tosta de ensaladilla con huevo rallado

Tortilla de Galatea con cebolla en taquitos (2 pers.aprox)

Brocheta de langostino, huevo y aceituna

Tablas de queso variados idiazábal normal y ahumado, manchego

Cestitas de mimbre con panes variados

Vino tinto crianza Poliki-Poliki, blanco rioja, refrescos, cervezas y agua

Portes, montaje y recogida

16,06€*

Servicios para más de 40 pers. (menos consultar)
Mantel, vasos, copas y servilletas un uso

Mantel, vasos, copas y servilletas un uso con servicio de camareros 18,97€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 16,96€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 19,88€ *

Observaciones:

- 4 salados fríos x persona + Tablas de quesos variadas
- Si contrata la opción con camarero, el servicio está estimado en 45 minutos desde la hora indicada
- A partir de 60 personas con servicio de cristalería y vajilla, será obligatorio el servicio de camareros
- Todos los eventos que su hora de inicio exceda de las 16h será obligatorio el servicio de camareros
- En caso de retraso desde la hora indicada de inicio, se cobrará 19€ por cada media hora de camarero añadida
- En caso de no tener stock de alguna referencia, se sustituirá por otra de similares características
- Si no se incluye el servicio de camarero, la recogida del material se efectuará el mismo día a partir de las 14:00 aproximadamente o bien al día siguiente.
- Los servicios sin camarero el servicio se colocará en mesa estilo buffet
- Los servicios con camarero, la comida se colocará en mesa y el camarero servirá la bebida en una barra, o bien todo estilo buffet y el camarero de apoyo y limpieza.
- Para otro estilo de servicio, consultar.
- También realizamos menús especiales (vegano, celiaco, sin lactosa, etc) consultar.

-Los precios indicados en este menú son exclusivos para eventos de empresa, en caso de ser un evento particular consultar precio.

- Dependiendo de las características del evento, los precios del menú pueden sufrir variaciones indicadas al cliente al enviar el presupuesto.
- La bebida es barra libre durante la hora de servicio sin consumición mínima, la bebida sobrante será retirada por Gastrolunch al acabar el servicio.
- En caso de no llevar camarero la bebida suministrada será la siguiente para 40 personas (3 tinto, 2 blanco, 6 agua, 12 cervezas y 25 refrescos).

*Los precios son por persona y sin el 10% de IVA

944 532 354
hola@gastrolunch.es
www.gastrolunch.es