Buffet

PRIMER PLATO (Elegir 3 opciones)

Crema de calabaza con sus costrones
Verduritas salteadas con romescu
Canelones de espinacas
Ensalada de búfala con tomate
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de frutos del bosque

SEGUNDO PLATO (Elegir 3 opciones)

Albóndigas de carne en salsa con patatas asadas
Pimientos rellenos de bacalao en salsa
Pisto de verduras con huevo
Muslitos de pollo rellenos de jamón y queso con patatas
Salmon a la pimienta

POSTRES

Yogur pastoret premium sabores
Tarrinas de frutas
Porción de Tarta carrot cake

Vino tinto crianza Poliki-Poliki, blanco rioja, refrescos, cervezas y agua
Incluido mesas para el buffet y mesas altas para apoyar
Portes, montaje y recogida

32,97€*

Servicios para más de 40 pers. (menos consultar)
Mantel, vasos, copas, platos y servilletas un uso 32,97€
Mantel, vasos, copas, platos y servilletas un uso con servicio de camareros 38,79€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 40,59€ *
(Opcional minuta de menú 1,69€ por pers.)*
(Opcional mesas, sillas, mantelería y servilleta de tela 14,62€ por pers.)* Formato redondo o rectangular

Observaciones:
- 1 primero + 1 segundo + 1 postre por persona (incluye pan)
- Si contrata la opción con camarero, el servicio está estimado en 1 hora desde la hora indicada
- 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 será servida por ellos y la bebida puesta en mesa para que el cliente la coja.
- 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