

## Lunch nº1



- Flautín de cereales con jamón ibérico y pimiento verde
- Gilda de anchoa con piparras, aceituna y vinagreta casera
- Mini sándwiches variados 3 tipos (bonito, mixto y pavo)
- Brocheta de langostino, aceituna y huevo
- Pan de cristal relleno de pechuga de pollo rebozada con pimientos rojos asados
- Tartaleta de ensaladilla casera con huevo rallado
- Taquito de tortilla con cebolla confitada sobre tosta de pan
- Mini pantxineta de crema con almendra
- Mitad Brocheta de fruta en piña decorada
- Vino tinto crianza Altos de Bergasa, blanco rueda, refrescos, cervezas y agua
- Portes, montaje y recogida

**20,10€\***

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

Mantel, vasos, copas, platos y servilletas un uso con servicio de camareros 22,94€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 20,84€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 23,83€ \*

Observaciones:

- 7 salados fríos x persona + 1,5 dulces por persona
- El servicio de camareros está estimado en 1 hora 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 19h será obligatorio el servicio de camareros
- En caso de retraso desde la hora indicada de inicio, se cobrará 16,8 € por cada media hora de camarero añadida
- En caso de no tener stock de alguna referencia, se sustituirá por otra de similares características
- 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
- 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  
www.gastrolunchparllevar.com

