Lunch nº3 Fríos y Tapa caliente

FRÍOS

Flautín multicereal de ibérico con pimiento verde

Tramezzi mixto plancha

Tortilla de patata Galatea con cebolla en taquitos (2x pers. Aprox)

Bandeja de pan y picos variados

Mini croissant multicereal de bonito con piquillo y mayonesa

TAPA DE PLATO CALIENTE (Elegir 1 de los 3 platos para el lunch)

Albóndigas de carne en salsa con patatas asadas

Pimientos rellenos de bacalao en salsa

Pisto de verduras con huevo o sin huevo

Pastelitos de bocado artesanos

Mitad brocheta de fruta en piña decorada

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

Portes, montaje y recogida

25,86€*

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 28,83€ *

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 26,50€ *

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 29,47€ *

Observaciones:

- 5 pinchos fríos + 1 tapa caliente + 1 postre por persona
- Si contrata la opción con camarero, el servicio está estimado en 1 hora desde la hora indicada
- La tapa caliente se presenta en chaffing dish para mantener la temperatura durante todo el servicio.
- 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