

## Lunch nº4



### FRIOS

Tablas de ibéricos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo)  
Tosta de calabacín con queso de cabra y confitura de frambuesa  
Focaccia de roast beef con verduras y salsa de miel - mostaza  
Tosta de salmón con aguacate  
Brocheta de pulpo con vinagreta  
Wraps de pollo con verduritas con salsa de miel y mostaza

### CALIENTES

Rollito de primavera de verduras con salsa de soja  
Brocheta de merluza con langostinos ali-oli  
Mini hamburguesa de solomillo con cebolla dulce y cheddar  
Brocheta de langostinos en tempura negra

Pastelitos de bocado artesanos

Mitad brochetas de fruta

Vino tinto crianza Altos de Bergasa, blanco rueda, refrescos, cervezas y agua

Portes, montaje y recogida

## 29,24€\*

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 33,54€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 30,03€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 34,65€\*

### Observaciones:

- 9 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + 1,5 dulces x persona
- El servicio de camareros está estimado en 1 hora desde la hora indicada
- En caso de no solicitar camarero, los pinchos calientes se servirán a temperatura ambiente o bien se podrán sustituir por otros pinchos fríos.
- 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

