# Lunch nº5 Fríos y Calientes

FRÍOS

Tablas de ibéricos y quesos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo/quesos)
Bollito con york, lechuga, huevo, queso y mayonesa
Focaccia de Roast Beef con verduras y salsa de miel – mostaza
Tosta de salmón con aguacate
Brocheta de verdurita, cherry y tataki de atún
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
Hojaldrito de boletus y panceta
Brocheta de langostinos en panko y teriyaki
Mini pastel vasco
Mitad brochetas de fruta
Vino tinto crianza Poliki-Poliki, blanco rioja, refrescos, cervezas y agua
Portes, montaje y recogida

## 32,81 €*

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 38,69€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 33,50€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 39,44€ *

Observaciones:
- 9 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos y quesos + 1,5 dulces x persona
- Si contrata la opción con camarero, el servicio 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 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