

## Lunch nº5



### FRIOS

Tablas de ibéricos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo) Tablas de queso variados idiazábal normal y ahumado, manchego  
Sushi variado con salsa de soja  
Tosta de ensaladilla con huevo rallado  
Mini tramezzi mixto plancha  
Tosta con taco de foie y confitura de higo  
Brocheta de langostino, aceituna y huevo

### CALIENTES

Mini piquillo relleno de txangurro  
Brocheta de rape con verduritas y patata asada  
Taco de cochinitillo en su salsa con patata asada  
Samosas de pollo con salsa de coco y pimientos  
Brocheta de solomillo con verduritas salteadas y salsa idiazábal

Mini torrija casera con natillas  
Mitad de brochetas de fruta

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

## 32,23€\*

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 39,11€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 32,97€ \*

Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 40,16€ \*

#### Observaciones:

- 10 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + Tablas de quesos + 1,5 dulces x pers.
- 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, celíaco, 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](mailto:hola@gastrolunch.es)

[www.gastrolunch.es](http://www.gastrolunch.es)

[www.gastrolunchparallevar.com](http://www.gastrolunchparallevar.com)

