Lunch nº6 Fríos y Calientes

FRÍOS

Tablas de ibéricos y quesos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo/quesos)
Gildas Gastrolunch (40 unid.)
Sushi variado con salsa de soja
Pan artesano queso con nueces, aguacate, manzana
Mini tramezzi mixto plancha
Pinchos de bacalao, Pil-Pil y piperrada
Brocheta de langostino, aceituna y huevo

CALIENTES

Mini piquillo relleno de txangurro
Brocheta de rape con verduritas y patata asada

Taco de cochinillo en su salsa con patata asada
Brocheta de solomillo con verduritas salteadas y salsa idiazábal

Mini brownies en barco de bambú
Mitad de brochetas de fruta
Vino tinto crianza Poliki-Poliki, blanco rioja, refrescos,
cervezas y agua
Portes, montaje y recogida

36,89€*

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 42,72€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 37,58€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 43,46€ *

Observaciones:

- 10 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos y quesos + 1,5 dulces x pers.
- 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 pinchos calientes irán a temperatura ambiente o bien se cambiarán por fríos.
- Los servicios con camarero, los fríos y la bebida se pondrán en mesa estilo buffet y los calientes pasados con bandeja
- 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