Lunch nº7 Fríos y Calientes Premium

FRÍOS

Bandejas de jamón ibérico 100% bellota con tostadas de pan de oliva y tumaca
Tablas de quesos variados, Idiazabal ahumado, normal y manchego
Taco de foie y confitura de higo sobre tosta
Brocheta de verduritas, cherry y tataki de atún
Anchoas de Santoña con piquillos y emulsión de tumaca
Brocheta de búfala, cherry y aceituna negra
Langostinos con cola 2 salsas (2 x pers.)

CALIENTES

Tapa de risotto de boletus con polvos de ibérico
Hojaldrito de txangurro
Taco de bacalao a la vizcaína
Txistorrillas al txakoli en su hogaza de pan (2 x pers.)
Mini hamburguesa de solomillo con cheddar y cebolla caramelo
Brocheta de merluza con langostino y Ali-Oli
Mini tarta de queso casera con frambuesa
Brochetas de fruta

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

45,05€ *

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 53,90€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas 45,85€ *
Mantel tela, cristalería, vajilla y servilletas con servicio de camareros 54,80€ *

Observaciones:

- 13 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos y quesos + 2 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