

Gau Gourmet & Catering

Els millors productes selectes per emportar-se

Qui parla malament de la qualitat del menjar dels càterings no coneix Gau Gourmet, una empresa on es fusiona gust, exclusivitat i tècnica culinària tradicional i d'avantguarda. Els seus plats es fan amb els ingredients de proveïdors de la talla de fumats Carpiet, Los Peperetes i els seus mariscos enllatats, Terre Exotique (que ofereix herbes i espècies) o el tarragoní Oriol Balaguer, format professionalment amb Ferran Adrià i guardonat com a millor pastisser de Catalunya l'any 2003. La seva carta ofereix des d'una taula de formatges fins a còctels, canapès, *delikatessen* italianes o menús exòtics.

SOLVÈNCIA CONTRASTADA

La direcció de Gau Gourmet té un nom: Dirk Laguna, restaurador amb solvència contrastada en l'organització d'actes, que va deixar el seu càrrec com a subdirector del departament d'aliments i begudes de l'Hotel Arts de Barcelona per iniciar una nova etapa professional al capdavant d'aquest projecte.

PER MENJAR SENSE PRESSES

Laguna es va adonar que cada dia són més freqüents les presses i els menjars ràpids, que no redueixin ni un minut el poc temps lliure que tenim. Això no és bo per a la cuina casolana, aquella tan nutritiva i saborosa que feia la nostra àvia o la nostra mare amb tota la paciència del món. Per això, fa un parell

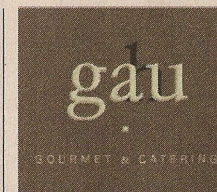


d'anys va crear a la zona de la Muntanyeta de Castelldefels, Gau Gourmet & Catering, dirigit a tots aquells que prefereixen fer altres coses en lloc de cuinar, però sense sacrificar una bona dieta.

UN MENÚ PER A CADA ACTE

Els seus serveis per a particulars i empreses, no només del Baix Llobregat sinó de tot Catalunya, es basen en productes amb els quals un bon siba-

rita es lleparà els dits. El xef Martín Lavieja els serveix ben preparats i presentats, elaborant una cuina sofisticada sense perdre la base tradicional. Així, amb aquestes credencials, es confecciona el menú més adient per a qualsevol compromís: un senzill pica-pica amb els amics, un dinar de cada dia, una reunió de feina o un banquet de casament seran un èxit. Deixi-ho tot a càrrec de Gau Gourmet & Catering.



GAU GOURMET & CATERING
Pintor Serrasanta, 16 (zona de la Muntanyeta). 08860 Castelldefels (Baix Llobregat). ☎ 93 645 26 16.
 ☉ De dimarts a dissabte, de 10 a 14 h i 17 a 20.30 h; diumenge, de 10 a 14 h. www.gaugourmet.com.