

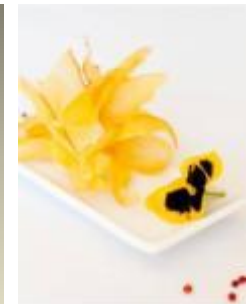
2011



## Propuesta Bodas



Hasta el último detalle  
para conseguir una  
celebración con estilo



El hombre no debe atender tanto a lo que  
come como a con quien come."

Montaigne

2011



## Aperitivo



“Hay que comer para vivir, pero no vivir para comer.”

Molière

Bienvenida asistida por cava, GAU Royale y agua-menta  
Chips de yuca, boniato y red pontiac  
Piruletas de parmesano  
Dips de guacamole y hummus

### **Canapés pasados (*fríos y calientes*)**

Chupito de calabacín y martini Bianco  
Tosta de escalibada, olivada, anchoa y caramelo balsámico  
Canelón de lomo asado, Idiazabal y mermelada de tomate-citronella  
Mejillón al vapor, sofrito y allioli  
Tartar de salmón, mango, cebolla tierna y aceite de uva  
Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho  
Tosta de carpaccio, vinagreta tradicional y parmesano  
Viruta de ibérico, tartar de tomate y pan irregular  
Bruschetta de queso, albaricoque y rúcula  
Miniquiche de hongos y puerros  
Tosta de cebolla caramelizada, coulant de queso y amapola  
Falso risotto de verduritas y frutos del mar  
Cola de langostino en tempura, mayonesa de wasabi  
Miniprovolone rebozado y mermelada de fresa picante  
Nuestra croqueta de ibérico

2011

1  
gau

GOURMET & CATERING



"El hombre encierra una serpiente: el intestino. Tienta, traiciona y castiga"

Victor Hugo

## Estaciones

### Incluidas

Selección de quesos nacionales e internacionales con sus grissinis  
Selección de ibéricos y embutidos catalanes, tartar de tomate y tosta rústica  
Nuestro "Rossejat" de l'Escala con alloli "negat"

### Otras Estaciones

BBQ: pollo, butifarra, burger y sus complementos  
6€ por persona  
Verduritas de temporada en tempura con salsa romesco  
4,50€ por persona  
Jamón de Bellota DO Jabugo con su pan con tomate  
8€ por persona  
Steak tartar  
10€ por persona  
Estación Japonesa  
10€ por persona  
Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico  
6€ por persona

2011



## Bar abierto durante el aperitivo



“No sólo de pan vive el hombre. De vez en cuando también necesita un trago.”

Woody Allen

GAU Royale  
Cava Brut Nature  
Vino Blanco  
Vino tinto  
Vermouth Espinaler  
Cerveza nacional  
Refrescos  
Selección de zumos de frutas  
Aguas minerales

2011

1  
gau  
GOURMET & CATERING

## Menú 1



“No hay amor más sincero que el amor a la comida..“

Bernard Shaw

Ensalada fresca de brotes, frutos del mar y vinagreta de albaricoque  
Pollo de corral relleno de Idiazabal, ibérico y tomate seco, suave salsa  
ahumada  
Pastel Nupcial

### Selección de panes

rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; minirombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### Bodega

Petit Caus Blanco, DO Penedés  
Joan d'Anguera Jove, DO Montsant  
Privat de la Flor, Brut Nature DO Alella  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 114€  
IVA no incluido

2011

1  
gau  
GOURMET & CATERING

## Menú 2



"Las bellotas eran bastante buenas hasta que se inventó el pan."

Juvenal

Verduras a la parrilla, queso de cabra y aceite de albahaca  
Confit de pato, puré de manzana Granny Smith y verduritas caramelizadas  
Pastel Nupcial

### Selección de panes

rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; miniroombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### Bodega

Petit Caus Blanco, DO Penedés  
Joan d'Anguera Jove, DO Montsant  
Privat de la Flor, Brut Nature DO Alella

Selección de Aguas

*Café y Dulces de Sobremesa*

*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 116€

IVA no incluido

2011

1  
**gau**  
GOURMET & CATERING

## Menú 3



"No existe plato desdeñado en la cocina cuando se realiza de una manera auténtica"

Miguel de Cervantes

Lasaña de gambas y vieiras, crujiente de parmesano y frescura glacial  
Solomillo ibérico a la *broche*, chalota confitada y su dulce jugo  
Pastel Nupcial

### Selección de panes

rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; minirombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### Bodega

Petit Caus Blanco, DO Penedés  
Joan d'Anguera Jove, DO Montsant  
Privat de la Flor, Brut Nature DO Alella  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 118€

IVA no incluido

2011

1  
gau  
GOURMET & CATERING

## Menú 4



"La glotonería mata más que la espada."

Proverbio Inglés

Falsa crema de vieiras con bacon y castañas  
Carrillera de ternera en corteza de nueces, patatas chafadas y queso  
münster  
Pastel Nupcial

Selección de panes  
rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; miniroombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### **Bodega**

Groc Verdejo, DO Rueda  
Legaris Roble, DO Ribera del Duero  
Bertha, Brut Nature DO Cava  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 124€  
IVA no incluido

2011

1  
gau  
GOURMET & CATERING

## Menú 5



"Es una estupidez creer que abstenerse de la carne y comer pescado constituye un ayuno."  
Proverbio Inglés

Ensalada fresca de brotes, bogavante y vinagreta de frutos rojos  
Carré de cordero con basmati, verduritas, módena y miel  
Sopa fría de melón y hierbabuena  
Pastel Nupcial

### Selección de panes

rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; miniroombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### Bodega

Parvus Chardonnay DO Alella  
Viña Zaco Crianza, DO Rioja  
Bertha, Brut Nature DO Cava  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 129€  
IVA no incluido

2011

1  
gau

GOURMET & CATERING



"Su cocinero es su mérito principal. La gente visita sus comidas, no le visita a él."

Molière

## Menú 6

Royal de Foie con su teja de especias, maíz frito y cassé de mango  
Suprema de lubina con emulsión ligera de cava y cebollino, lecho de  
verduras "julienne" y papaya  
Tartar de Frutas con Gélée de Limón y Menta  
Pastel Nupcial

Selección de panes  
rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; minirombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### **Bodega**

Raimat Chardonnay, DO Costers del Segre  
Mestizaje, V T Terrerazo  
Bertha, Brut Nature DO Cava  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 134€  
IVA no incluido

2011

1  
gau

GOURMET & CATERING

## Menú 7



"Lo importante no es lo que se come, sino cómo se come."

Epicteto

Suprema de dorada, arroz negro, tagliatelle de sepia y salsa suquet  
Solomillo de ternera, patata confitada, bouquet de hortalizas, salsa de trufa  
y ceps  
Sopa fría de mango y hierbabuena con sorbete de marc de cava  
Pastel Nupcial

Selección de panes  
rústico de albahaca y aceituna negra; flautín de melocotón con nueces, flautín mediterráneo;  
mini rústico; miniroombo de malta y avena; mini rombo de linaza y avellanas

### **Bodega**

Maçon Fuissé, Chardonnay, Borgoña  
Planella, Cariñena, DO Montsant  
Bertha Lounge, Brut Nature, DO Cava  
Selección de Aguas  
*Café y Dulces de Sobremesa*  
*Selección de licores*

Precio del menú por persona: 139€  
IVA no incluido

2011

gau

GOURMET & CATERING



"Goza inteligentemente de los placeres de la mesa."

Epicuro

## Menú especial

### **Menú Infantil** *(a escoger un único menú)*

Macarrones Boloñesa  
Canelones Caseros

□□□□

Filete de ternera milanesa  
Rebozaditos de pollo  
Rebozaditos de pescado

□□□□

Surtido de helados  
Brownie de chocolate  
Brochetas de fruta

45€ por persona  
IVA no incluido

### **Menú Staff (Fotógrafos, DJ,...)**

Entrante, plato principal y postre  
37.50€

2011

1  
gau

GOURMET & CATERING

## Selección de tartas nupciales



**Las texturas de chocolate:** Mousse de chocolate cremoso y bizcocho crujiente

**Art:** Mousse de chocolate blanco y compota de naranja

**Tatin:** Manzana caramelizada, queso y rúcula

**Substancia:** Bizcocho y esponjoso avellanas con crema de limón

**Esencial :** Mousse de chocolate con leche y lima

**Exótico:** Mousse de frutas exóticas y yogurt

**Premium:** Vainilla, toffee y chocolate

**Just married:** Mousse de chocolate con leche y frambuesa

**Insinuación :** Mousse de vainilla chocolate, compota de frambuesa

Nota: los postres están supeditados a la temporada

"Conservar la salud mediante una dieta exagerada es una fastidiosa enfermedad."

La Rochefoucauld

2011



Más fiesta...



"Las montañas son magníficas pero la modestia del campo nos alimenta"

Valeriu Butulescu

**Buffet de Gominolas**

1,50€ por persona

**Buffet de Mojitos y Caipirinhas**

3€ por persona

**Buffet de chupitos y aguas de vida**

3,75€ por persona

**Buffet de chocolate con churros**

3.95€ por persona

2011



## Complementos



"El vino es un remedio para el mal humor de la vejez".

Platón

### **Invitaciones de boda Busquets**

A partir de 0,52€

### **Ceremonia Civil**

Montaje a partir de 400€

### **Equipo de megafonía para Ceremonia Civil**

125€

### **Lazos para silla**

A partir de 2,50€

### **Decoración floral**

A partir de 25€ por centro

### **DJ**

(Amenización durante el aperitivo y comida, servicio de 2 horas durante la barra libre)

A partir de 650€

150€ (hora extra)

### **Servicio de Canguro**

135€ (10 niños)

2011



## Servicios Incluidos



**Barra libre** durante 3 horas (hora adicional: 6€ por persona)

**Resopón frío** (dulce y salado):

Mini sándwiches, pulguitas de ibérico y manchego, muffins , brochetas de fruta,...

**Material** de servicio y cocina

**Mobiliario** de aperitivo y sala

**Fundas** para sillas

**Personal** de servicio

**Transporte** hasta 30Km de Barcelona

**Minutas** personalizadas

**Degustación** para 6 personas (a partir de 100 personas)

"El hombre que es dueño de sí bebe con gravedad y sensatez."

Confucio

2011



## Servicios NO Incluidos



"La embriaguez es simplemente una demencia voluntaria.

Séneca

Alquiler del local o cánones derivados del espacio

Grupo electrógeno

Carpas

Iluminación

Alquiler de autocares y minibuses

Servicio de guardarropía

Mantelería especial

Lazos para sillas

Incremento de coste de personal en días festivos

Reportajes Gráficos y fotografía (a consultar)

2011



## Condiciones



"El vino da fortaleza a los hombres fatigados"

Homero

En función de las características técnicas y accesibilidad, estos presupuestos pueden verse modificados.

El Cliente tiene la obligación de notificar a GAU el número definitivo de comensales con al menos 7 días hábiles de antelación a la realización de la celebración, se podrá realizar una reducción máxima de un 5% del número de comensales del contrato.

Se realizará una carta de acuerdo para confirmar el servicio.

Forma de pago:

- paga y señal: 1500€ en concepto de reserva de fecha, que se hará efectivo a la firma del contrato.
- 2º pago: 50% del total estimado. Se hará efectivo tras la realización de la degustación o caso no se realice, 60 días antes de la celebración.
- 3er pago: cantidad restante para completar el 100% del total estimado. Se hará efectivo 3 días antes de la celebración.

Los vinos seleccionados están supeditados a la disponibilidad de nuestros proveedores y distribuidores.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser utilizado crudo o semicrudo tal y como establece el RD 1420/2006.

Estos presupuestos se garantizan con un mínimo de **100** personas, para menos comensales se realizará otro presupuesto a medida.