



gau
GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

gau

GOURMET & CATERING

Cocktail Navidades Tradicional 1



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

Molière

Dips

Chips de yuca y boniato
Hummus con minipappadums
Nuestra aceituna arbequina

Canapés fríos

Tartar de salmón y mango
Tosta de escalivada, anchoa y balsámico
Bombón de foie, membrillo y pistacho
Canelón de lomo, Idiazabal y mermelada de tomate

Canapés calientes

Mini croqueta de ibérico
Miniquiche de verduritas
Tosta de cebolla 2004
Wrap de pollo

Precio por persona: **27.50€**
IVA no incluido

2011

gau

GOURMET & CATERING

Cocktail Navidades Pasarela Fin 2011



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

Bernard Shaw

Dips

Palomitas con aceite de trufa
Chips de Yuca y chimichurri
Nuestra aceituna arbequina

Canapés fríos

Polar de pollo y rúcula
Bombón de foie, membrillo y pistacho
Cucharita de vieira, salsa de cítricos y puré de pimientos
Bruschetta de champiñones y feta

Canapés calientes

Mini ensayo de calabaza
Mini croqueta de Navidad
Brandada de bacalao a la catalana
Tosta de cebolla 2004

Precio por persona: **29.50€**
IVA no incluido

2011

gau

GOURMET & CATERING

Cocktail Navidades Pasarela al 2012



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

Valeriu Butulescu

Snacks

Microaperitivos en tubo de ensayo:
Chip de Yuca
Palomita y trufa
Dado de Manchego
Hojaldre de Parmesano y sésamo tostado
Llonganissa
La Arbequina

Canapés fríos

Mosaico de verduras
Bombón de foie, membrillo y pistacho
Rústico de ibérico y tartar de tomate
Urumaki de atún y pipas caramelizadas

Canapés calientes

Clam Chowder (crema de almejas estilo Nueva Inglaterra)
Mini croqueta de pollo y ceps
Meloso de ternera, manzana y su jugo
Dado de salmón envuelto en alga nori y aceite de avellana

Precio por persona: **35,50€**

IVA no incluido

2011

gau

GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

Victor Hugo

Canapés dulces

Brocheta de frutas
Brownie de chocolate
Bizcocho roto de melocotón y crema inglesa
Tiramisú
Selección de Turrónes de Agramunt
Neules

Bar Abierto

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

Incluido en las propuestas

2011

gau

GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

Woody Allen

Si quiere completar su menú y convertirlo en un almuerzo/cena, puede añadir algunas estaciones

Estaciones

Selección de Quesos Nacionales e Internacionales (Manchego, Tetilla, Idiazabal, Mahon, Crotin, Pont l'Éveque, Tête de Moine, entre otros); frutos secos y selección de mermeladas
5€ por persona

Embutidos Catalanes (Bull Blanc, Bull Negre, Fuet, Llonganissa, Bisbe, Butifra blanca, Butifarra Negra); tartar de tomate y pan de payès
4.50€ por persona

Ibéricos de Recebo (Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón y Sobrasada); tartar de tomate y pan de coca
6€ por persona

Ibéricos de Bellota (Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón y Sobrasada); tartar de tomate y pan de coca
8€ por persona

2011

gau

GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

Juvenal

Si quiere completar su menú y convertirlo en un almuerzo/cena, puede añadir algunas estaciones

Estaciones

Ensaladas de temporada

(Capresse; César; Brote, cassé de frutas y vinagreta de frutos rojos; Gnochetti, verduritas y aceite de albahaca)

4€ por persona

Carnes Asadas

Lomo de cerdo Adobado, Roastbeef, Redondo de Pavo

3 Salsas, panes variados

5,50€ por persona

Arroces del Mundo

Paella; risotto de ceps y frutos del mar; Arroz Thaiandés

4,50€ por persona

Japonés

(Maki y Urumakis variados; Nigiris; Maki rolls; Sopa Miso)

10€ por persona

2011

gau
GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

Miguel de Cervantes

Otros Servicios

Barra libre:

14€ (2 horas) 7€/adicional

Obsequio GAU:

Barra de turrón Agramunt y botella de cava
14€

2 Barras de turrón Agramunt y botella de cava
21€

2 Barras de turrón Agramunt, cava y vino tinto
28€

Servicio de DJ: 2 horas

650€

2011

gau
GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Cocktail Navidades



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

Platón

La propuesta incluye:

- Barra de bebidas durante el cocktail
- Personal de servicio (cocina y sala)
- Mobiliario: mesas cocktail y buffet
- Decoración navideña
- Transporte hasta 30 km de Barcelona
- Material de cocina y servicio
- 1 hora de duración del servicio y 1 hora y media con estaciones.

Precio del menú valorado para un mínimo de 80 personas

Nota.- Office necesario para el montaje de la comida y canapés