



gau
GOURMET & CATERING

Propuesta 2011 Emplatado



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

Aperitivo (30 minutos)



GAU Royale

Chips de yuca y red pontiac
Guacamole con tortitas de maiz

canapés fríos y calientes

Tartar de salmón marinado, mango y aceite de avellana
Bombón de foie, membrillo y pistacho
Viruta de ibérico, tartar de tomate y pan irregular
Bruschetta de queso y albaricoque
Miniquiche de verduritas
Tosta de cebolla 2004

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

16€ por persona
IVA no incluido



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

Platón



2011

gau
GOURMET & CATERING

Opción 1



Opción 1

Lasaña de gambas, vieiras y crujiente de parmesano
Pollo de corral relleno de jamón ibérico, queso Idiazabal, salsa de naranja



Nuestro Momento Dulce

Café, infusiones y dulces de sobremesa

Raimat Chardonnay DO Costers del Segre
Viña Pomal Crianza DO Rioja
Aguas minerales



Precio del menú por persona: 59€
IVA no incluido



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

Miguel de Cervantes



2011

gau
GOURMET & CATERING

Opción 2



Opción 2

Verduritas a la parrilla, queso de cabra y aceite de albahaca

Nuestro Bacalao a la catalana

Nuestro Momento Dulce

Café, infusiones y dulces de sobremesa

Raimat Chardonnay DO Costers del Segre

Viña Pomal Crianza DO Rioja

Aguas minerales

Precio del menú por persona: 65 €

IVA no incluido

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

Molière



2011

gau
GOURMET & CATERING

Opción 3



Opción 3

Ensalada de brotes y frutos del mar
Vinagreta de frutos rojos

Dorada, arroz negro y tagliatelle de sepia
Salsa Suquet

Nuestro Momento Dulce

Café, infusiones y dulces de sobremesa

Rimat Chardonnay DO Costers del Segre
Viña Pomal Crianza DO Rioja
Aguas minerales

Precio del menú por persona: 69€
IVA no incluido

"La embriaguez es simplemente una
demencia voluntaria.

Séneca



2011

gau
GOURMET & CATERING

Opción 4



Opción 4

Tartar de atún, mango, bouquet de hortalizas
Solomillo de ternera con tatin de manzana y patata confitada
Salsa de vino Cabernet Sauvignon

Nuestro Momento Dulce

Café, infusiones y dulces de sobremesa

Raimat Chardonnay DO Costers del Segre
Viña Pomal Crianza DO Rioja
Aguas minerales

Precio del menú por persona: 74€
IVA no incluido



"La glotonería mata más que la espada."

Proverbio Inglés



2011

gau

GOURMET & CATERING

Otros Servicios



Servicio de licores:

6€ por persona

Barra libre:

Standard

14€ (2 horas) 7€/adicional

Premium

21€ (2 horas) 10€/adicional

IVA no incluido



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

Molière



2011

gau
GOURMET & CATERING

Condiciones



La propuesta incluye:

- Decoración Navideña
- Mobiliario y menaje para cena (incluye cocina)
- Personal de servicio (cocina y sala)
- Transporte hasta 30 km de Barcelona
- Material de cocina y servicio
- 1.5 horas de duración del servicio.

Precio del menú valorado para un mínimo de 100 personas

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



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

Juvenal

