



gau  
GOURMET & CATERING

## Propuestas NAVIDAD 2011 Particulares



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."

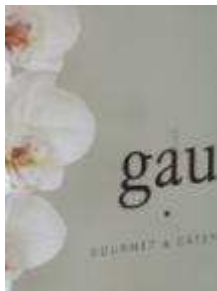
Montaigne

2011

gau

GOURMET & CATERING

Menús ECO11



### Menú ECO11

#### 3 canapés

Tosta de escalibada, anchoa y olivada  
Mini quiche de verduras  
Cebolla caramelizada 2004

*Tagliatelle con frutos del mar  
Pollo al cava, manzana y patata  
confitada*

#### Cocktail dulce

Brownie de chocolate blanco;  
Pastel de zanahoria; Crema  
catalana y Pastel de queso y  
galleta

**Precio por persona: 17€**

### Menú ECO11.01

#### 3 canapés

Tartar de salmón y mango  
Canelón de lomo, Idiazábal y  
tomate - citronella  
Cebolla caramelizada 2004

*Falso risotto de verduras,  
hongos y parmesano  
Lomo asado en hojaldre estilo  
Wellington*

#### Cocktail dulce

Brownie de chocolate 54% cacao;  
Mousse de turrón; Bombón de  
dulce de leche y Pastel de  
zanahoria y coco

**Precio por persona: 18€**



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

Platón



2011

gau

GOURMET & CATERING

Menú ECO11



### Menú ECO11.02

#### 3 canapés

Carpaccio de ternera, vinagreta tradicional y nueces  
Bombón de foie, membrillo y pistacho  
Cebolla caramelizada 2004



*Lasaña de gambas y vieiras*  
*Salmón a la parrilla, parmentier de berenjena asada y salsa suquet*

#### Cocktail dulce

Mousse de chocolate y fresa;  
Nuestro dulce de manzana;  
Crema Catalana y Pastel de queso y galleta



**Precio por persona: 19€**

### Menú ECO11.03

#### 3 canapés

Tartar de atún, mango y aceite de avellana  
Bombón de foie, membrillo y pistacho  
Cebolla caramelizada 2004



*Verduras a la parrilla, queso de cabra y pesto*  
*Solomillo ibérico, chalotas y reducción de Oporto*

#### Cocktail dulce

Nuestras fresas con mango;  
Tiramisú; Brownie de chocolate y Bombón de fruta de la pasión y peta zeta



**Precio por persona: 19.95€**

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

Miguel de Cervantes



2011

gau

GOURMET & CATERING

Menú TRADICIONAL



### Menú TRADICIONAL11

#### 3 canapés

Tosta de escalibada, anchoa y olivada  
Bombón de foie, membrillo y pistacho  
Cebolla caramelizada 2004



*Escudella i Carn d'olla  
Pollo de corral relleno,  
crema ligera de queso ahumado*

#### Cocktail dulce

Mousse de chocolate y fresa;  
Nuestro dulce de manzana;  
Crema Catalana y Pastel de queso y galleta



**Precio por persona: 23.50€**

### Menú TRADICIONAL11.01

#### 3 canapés

Tosta de escalibada, anchoa y olivada  
Bombón de foie, membrillo y pistacho  
Cebolla caramelizada 2004



*Canelones de carne  
Nuestro rape de Navidad*

#### Cocktail dulce

Nuestras fresas con mango;  
Tiramisú; Brownie de chocolate y  
Bombón de fruta de la pasión y peta zeta



**Precio por persona: 29.50€**

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

Molière



2011

gau

GOURMET & CATERING

Aperitivos



**Canapés variados – 38€ (40 piezas)**  
**Canapés variados – 42.50€ (45 piezas y 2 dips)**  
Canelón de lomo asado, Idiazábal y tomate-citronella  
Tosta de escalibada, anchoa, olivada y caramelo balsámico  
Tartar de salmón, cebolla tierna y mango  
Mini quiche de verduras  
Tosta de cebolla caramelizada, coulant de queso y amapola  
Dips de hummus, guacamole, minipappadums y tortitas de maíz

#### Otros Canapés

Tosta de carpaccio, vinagreta tradicional y nueces – 0.95€/ud  
Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho – 1€/ud  
Provolone rebozado, mermelada de tomate picante – 1€/ud  
Nuestra croqueta de ibérico DO Guijuelo – 0.65€/ud  
Nuestra croqueta de Navidad – 0.65€/ud  
Nuestra croqueta de Ceps – 0.65€/ud  
Mejillón al vapor, sofrito y alioli – 0.85€/ud



"La embriaguez es simplemente una demencia voluntaria.

Séneca



2011

gau

GOURMET & CATERING

Nuestros Cristales



**Quesos nacionales e internacionales**  
**Ibéricos de bellota DO Jabugo y tartar de tomate**

Cristal pequeño 38€ (para 4/6 personas)

Cristal grande 48€ (para 6/8 personas)

**Embutidos catalanes**

Cristal pequeño 25€ (para 4/6 personas)

Cristal grande 35€ (para 6/8 personas)

**Foie (micuit, royale, Armagnac, natural)**

A partir de 58€

**Lomo asado de cerdo , salsa de mostaza y balsámico**

Cristal pequeño 30€ (para 4/6 personas)

Cristal grande 40€ (para 6/8 personas)

**Roastbeef, salsa de mostaza ancienne y balsámico**

Cristal pequeño 38€ (para 4/6 personas)

Cristal grande 48€ (para 6/8 personas)

**Salmón marinado con mango y cítricos**

Cristal pequeño 39€ (para 4/6 personas)

Cristal grande 49€ (para 6/8 personas)



"La glotonería mata más que la espada."

Proverbio Inglés



2011

gau

GOURMET & CATERING

Entrantes



Parmentier de castañas – 4.75€/rac  
Carpaccio de bacalao, vinagreta tradicional de tomate – 9.75€/rac  
Carpaccio de ternera (solomillo), viruta de parmesano, trufa y vinagreta de aceto – 10.00€/rac

Tartar de salmón, cebolla tierna y mango – 6.75€/rac

Tartar de atún, mango y aceite de nuez – 10.75€/rac

Escudella Catalana y Carn d'olla – 9.50€/rac

Nuestros canelones caseros – 5,50€/rac

Canelones de foie, trufa y bechamel de ceps – 9.75€/rac

Lasaña de gambas y vieiras – 8.75€/rac

Ensalada de bogavante, brotes y vinagreta de naranja y brandy – 18.50€/rac



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

Molière



2011

gau

GOURMET & CATERING

Carnes



Solomillo ibérico *a la broche*- 11.50€/rac  
Pollo de corral relleno de jamón ibérico, tomate seco e Idiazábal, crema ligera de queso ahumado – 9.75€/rac  
Confit de pato, puré de manzana y piña caramelizada – 12€/rac  
Carré de cordero y su reducción– 14.75€/rac  
Cochinillo asado con chimichurri – 14.50€/rac  
Solomillo de ternera, salsa de hongos y trufa – 18€/rac  
Solomillo Wellington – 19.50€/rac  
Tournedó Rossini – 19.50€/rac



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

Platón



2011

gau

GOURMET & CATERING

Pescados



Morro de bacalao a la catalana – 23.50€/rac  
Salmón a la parrilla, parmentier de berenjena asada y salsa suquet – 9.50€/rac  
Nuestro rape de Navidad – 20.50€/rac  
Dorada, arroz negro y tagliatelle de sepia – 14€/rac  
Rodaballo, mojo, papaya y espárragos en tempura – 21.75€/rac  
Tagliatelle, Bogavante y salsa de coral – 26€/rac

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

Confucio

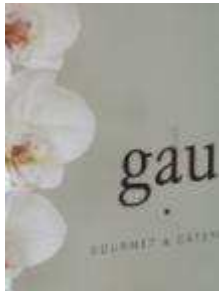


2011

gau

GOURMET & CATERING

Guarniciones



- Patatas panadera - 1.85€/rac
- Patata confitada - 1.85€/rac
- Graten de patatas - 2.25€/rac
- Arroz pillaw - 1.65€/rac
- Arroz con pasas y piñones - 1.85€/rac
- Verduras salteadas con mantequilla y hierbas de Provenza - 1.85€/rac
- Verduras a la parrilla - 1,85€/rac
- Espinacas a la catalana - 2.45€/rac
- Ratatouille - 1.85€/rac



"La embriaguez es simplemente una demencia voluntaria.

Séneca



2011

gau

GOURMET & CATERING

Dulces



**Cristal de dulces variados – 39€ (45 piezas)**

Brownie de chocolate – 0.95€/ud

Tiramisú – 1.50€/rac

Dulce de manzana y galleta – 1.25€/ud

Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla – 0.95€/ud

Pastel de queso – 1,15€/ud

Mousse de chocolate con fresitas – 1,50€/ud

Mousse de turrón – 1.50€/ud

Selección de turrones de Agramunt

**Recogida de encargos:**

Nochebuena: hasta las 19:00

Navidad, Sant Esteve y año nuevo: 11:00 a 13:00

Fin de año: hasta las 19:00

Día de Reyes: 11:00 a 13:00

Encargos con 48 horas de antelación a:

936 452 616

catering@gaugourmet.com

[www.gaugourmet.com](http://www.gaugourmet.com)



"El vino da fortaleza a los hombres  
fatigados"

Homero

