



GAU
catering

*Menús
Navidad 2020*

Próxima, consciente y especial.
Así será nuestra **Navidad.**

Y en este año tan atípico, no podemos dejar de acompañaros con el mejor producto local elaborado de manera artesanal.

Una Navidad más volvemos a cocinar para vosotros, para que en vuestros encuentros, solo os preocupéis por **disfrutar.**

¡Felices Fiestas!





Menú 1

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango
Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Crema de alcachofa asada y brioche de zanahoria

Principal

Confit de pato, compota de manzana y verduritas glaseadas

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

21,00€
por persona

Menú 2

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango
Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Coca de verduras al pesto, ricota y canónigos

Principal

Nuestro bacalao a la Catalana

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

22,50€
por persona

Menú 3

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho

Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango

Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Lasaña de gambas y vieiras

Principal

Meloso de ternera, Anna Potato y su dulce jugo

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

23,50€
por persona

Menú 4

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho

Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango

Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Canelón de poularda, foie, frutos secos y una ligera bechamel

Principal

Solomillo ibérico, puré de apionabo y dados de calabaza confitados con tomillo. Salsa de chalotas y reducción de PX

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

24,50€
por persona



Menú Navidad

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango
Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Escudella de Navidad

Principal

El Suquet de rape y gambas

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

27,95€
por persona



Menú Tradición

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango
Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Canelones de l'avia

Principal

Pollo de corral relleno de farsa catalana sobre fondo de patata panadera y crema ligera de queso ahumado

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

22,50€
por persona

Menú Fin de año

Aperitivos

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho
Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango
Maki de atún, aguacate, crema de wasabi y salsa Teriyaki

Entrante

Canelón de bogavante y vieiras, una suave bechamel de mariscos y crujiente de parmesano al sésamo negro

Principal

Solomillo Wellington, patatas confitadas, tatin de pera y salsa Cabernet Sauvignon

Postre

Nuestro momento dulce:
Brownie de café y almendras
Dulce de manzana y galleta
Mousse de turrón y neules
Lemon Pie

Uvas de la suerte

42,50€
por persona



Menú a la carta

o simplemente pídenos tu plato favorito

Entrantes

Crema de alcachofa asada y brioche de zanahoria - 4,95€

Coca de verduras al pesto, ricota y canónigos - 4,85€

Lasaña de gambas y vieiras – 8,50€

Canelón de poularda, foie, frutos secos y una ligera bechamel – 9,50€

Canelones de l'àvia – 6,50€

Escudella de Navidad – 9,50€

Canelón de bogavante y vieiras, una suave bechamel de mariscos

crujiente de parmesano al sésamo negro – 14,50€

Principales

Confit de pato, compota de manzana y verduritas glaseadas – 11,50€

Nuestro bacalao a la Catalana – 14,50€

Meloso de ternera, Anna potato y su dulce jugo – 13,00€

Solomillo ibérico, puré de apionabo y dados de calabaza confitados con tomillo, salsa de chalotas y reducción de PX – 13,00€

Pollo de corral relleno de farsa catalana sobre fondo de patata panadera y crema ligera de queso ahumado – 8,95€

El Suquet de rape y gambas – 18,00€

Solomillo de ternera, puré trufado y demi-glace de un vino dulce – 19,50€

Solomillo Wellington, patatas confitadas, tatin de pera y salsa Cabernet Sauvignon – 22,50€





Otras opciones

Selección de canapés (45 piezas) – 42€/bandeja

Canelón de lomo asado, Idiazábal y tomate-citronella

Tosta de escalivada, anchoa del cantábrico y balsámico

Brisa de salmón marinado en cítricos, cremoso de queso y eneldo y cassé de mango

Bombón de foie, membrillo y coca de pistacho

Cebolla caramelizada, coulant de queso y amapola

Selección de quesos nacionales e internacionales

Selección de ibéricos DO Guijuelo,

tartar de tomate y tosta rústica

Roastbeef y salsa de mostaza ancienne y balsámico

Salmón marinado en cítricos

Tabla pequeña 39,00€ (para 4/6 personas)

Tabla grande 49,00€ (para 6/8 personas)

Surtido de croquetas caseras (pollo, ibérico y ceps):

9uds - 6,00€ / 12uds – 8,00€ / 15uds – 10,00€

Carpaccio de ternera, vinagreta de mostaza y alcaparras fritas – 11,50€

Carpaccio de bacalao, cassé de tomate y olivada - 11,50€

Tartar de atún con brunoise de mango y sésamo – 16,00€

Tartar de salmón con puré de aguacate y marinada de jengibre - 14,50€

Para los peques

Macarrones Boloñesa – 4,50€

Fingers de pollo rebozados en Panko– 5,25€

Fingers de pescado rebozados en tempura – 5,75€

Croquetas caseras de pollo – 0,85€/ud

Consulta

Nuestras sugerencias para añadir a tu menú

Surtido de panes artesanos

Carta de Vinos Blancos

Carta de Vinos Tintos

Carta de Cavas y Champagne

Selección de turrónes de Agramunt



Condiciones

Petición con **72 horas de antelación**

Entrega:

Nochebuena: hasta las 19:00

Navidad, Sant Esteve: 11:00 a 13:00

Fin de año: hasta las 19:00

Año nuevo: 11:00 a 13:00

Reyes: 11:00 a 13:00

Contacto

www.gaucatering.com

catering@gaucatering.com

936 452 616

