



Menús coffee break y cocktail almuerzo

Coffee break 1

Una pausa saludable

Bebidas

Café natural y descafeinado.
Infusiones y selección de té.
Zumo de naranja natural.
Agua natural "Aquabona".

Gastronomía

Gastronomía fría

Mini croissants argentinos de mantequilla.

Mini berlinas:

- De caramelo.
- De chocolate con avellanas.



Coffee break 2

Un rato relajado

Bebidas

Café natural y descafeinado.
Infusiones y selección de té.
Zumo de naranja natural.
Agua natural "Aquabona".

Gastronomía

Gastronomía fría

Mini croissants argentinos vigilantes con azúcar.

Mini muffin:

-De yogurt relleno de arándanos.

-De chocolate relleno de chocolate blanco.

Mini mollete de Antequera con jamón ibérico y tumaca.



Coffee break 3

Un rato relajado

Bebidas

Café natural y descafeinado.
Infusiones y selección de té.
Zumo de naranja natural.
Agua natural "Aquabona".

Gastronomía

Gastronomía fría

Mini croissants argentinos de mantequilla.
Mini chapata de chocolate con crema de queso mascarpone y fresas.
Brochetas de fruta.
Sándwich roll:
-De pan de miga de espinacas con pavo y queso Edam.
-De pan de miga de amapola con salmón y crema de queso al eneldo.



Cocktail almuerzo 1

Un momento para charlar

Gatronomía

Gastronomía fría

Chapatina de cereales con presa ibérica y crema de pistachos.

Cecina de León con regaña de pan de cristal.

Quesos manchegos "El piconero" con frutas rojas y nueces.

Mini ensalada de pitu caleya (pollo campero asturaino), tierra de frutos secos, pera confitada y vinagreta de manzana.

Sándwich de pan de miga de amapola pollo al chipotle, queso gouda, aguacate y espinacas.

Mini empanadillas argentinas.

Tiras de pollo crujientes con con mahonesa de ají amarillo.

Postre

Mini tarta Guinness con cremoso de chocolate blanco.

Brochetas de frutas

Bebidas

Refrescos "Coca-cola".

Agua mineral "Aquabona".

Café e infusiones.



Cocktail almuerzo 2

Un momento para charlar

Gastronomía

Gastronomía fría

Chapatina con mozzarella, tomate semi-seco y pesto.

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con picos de Jerez.

Quesos manchegos "El piconero" con frutas rojas y nueces.

Mini ensalada de trigo tierno con vinagreta de papaya.

Creps:

-de cangrejo, salmón y rucula con mahonesa de cúrcuma.

-de pate de perdiz y mermelada de P.X.

Mini quiche de higos y queso de cabra.

Shawarma en pan de pita con pollo y salsa de yogur y menta.

Gyoza de carne y verduras con salsa sweet chili.

Postre

Mini tartaleta de chocolate con cremoso de chocolate negro, frutos secos y naranja.

Brochetas de fruta.

Bebidas

Refrescos "Coca-cola".

Agua mineral "Aquabona".

Café e infusiones.



Cocktail almuerzo 3

Un momento para charlar

Gastronomía

Gastronomía fría

Chapatina con crema de queso a la trufa y pera caramelizada.

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con picos de Jerez.

Quesos manchegos "El piconero" con frutas rojas y nueces.

Capellini con lascas de foie y vinagreta de frutos rojos.

Wrap:

-De pastel de cabracho y langostino con salsa andaluza.

-De roast beef, mezclum y mahonesa de aceitunas negras.

Mini empanadillas argentinas.

Mini tortillas de patata a la trufa negra.

Focaccia con crema de boletus, tomate semi-seco y berros.

Tiras de pollo crujientes con mahonesa de ají amarillo.

Mini bao con costillas mechadas a la miel y cilantro..

Postre

Pastel de nata con manzana asada y mermelada de melocotón.

Brochetas de fruta.

Bebidas

Refrescos "Coca-cola".

Agua mineral "Aquabona".

Café e infusiones.



Precios

Por persona

Coffee 1.- 7,00€

Coffee 2.- 8,50€

Coffee 3.- 13,00€

Almuerzo 1.- 24,00€

Almuerzo 2.- 28,00€

Almuerzo 3.- 30,00€

Porte y presentación.- 24,00€

Recogida.- 24,00€

Servicio de camarero

80,00€/camarero (servicio mínimo de 4 horas)

*No incluido el 10% de IVA.

*Menús para un mínimo de 20 pax.



Calle Bruselas, 33
28232 Las Rozas de Madrid

645 901 077 · 619 305 205

info@goacatering.es

www.goacatering.es