



Servicios Zerbitzuak

desayunos-coffee break . cócteles . almuerzos



*Materia prima excelente
Lehengai bikainak*

Especialistas en Catering para Empresas

Nuestro servicio de catering se adapta a tus necesidades y a las de tus invitados. ¡Cuéntanos tu idea que nosotros te asesoraremos encantados!

Enpresentzako Catering-etan adituak

Gure catering zerbitzua zu eta zure gonbidatuen beharretara egokitzen da. Kontaiguzu zer ideia darabilkizun eta gogo handiz aholkatuko zaitugu!



*Buen gusto
Gusturona*

Soluciones para Empresas

¿Quieres un cóctel, una comida o una cena con la mejor atención?, ¿buscas un catering que tenga los mejores platos?... ¡Te ofrecemos lo que necesites! Disponemos de una amplia carta de menús.



Enpresentzat Soluzioak

Arretarik onena eskaintzen duen koktel, bazkari edo afaririk nahi duzu? Jaki-plater goxoenak dituen catering baten bila zabilta?... Behar duzuna eskaintzen dizugu! Menu sorta zabalak daukagu zuretzat.



*Imaginación
Imaginazioa*

Desayunos, Coffe Break, Congresos, Convenciones, Comidas de Empresa, Cenas de Gala, Presentaciones de Producto, Cenas de Negocios...

Gosariak, Coffe Break-ak, Kongresuak, Batzarrak, Enpresa bazkariak, Gala eta festa afariak, Produktu aurkezpenak, negozio afariak...

*Saber hacer
Egiten jakitea*



Coffee Break

Desayunos

Coffee 1 Café, Leche, Infusiones
Pastas (3 unid. por persona)

Coffee 2 Café, Leche, Infusiones
Mini Bollería (2 unid. por persona)
Botellín 0,5 l. Agua

Coffee 3 Café, Leche, Infusiones
Mini Bollería (2 unid. por persona)
Zum de Naranja Brick
Botellín 0,5 l. Agua

Coffee 4 Café, Leche, Infusiones
Mini Bollería (2 unid. por persona)
Zum de Naranja Natural
Botellín 0,5 l. Agua

Coffee 5 Café, Leche, Infusiones
Pintxo Tortilla de Patata

Coffee 6 Café, Leche, Infusiones
Brocheta de Fruta de Temporada

Coffee 7 Café, Leche, Infusiones
Bollería (1 unid. por persona)
Brocheta de Fruta de Temporada

Transporte, colocación y retirada del lugar del evento (Donostialdea)
Para eventos de menos de 40 personas se cobrará desplazamiento.
No incluye mobiliario y servicio de camareros que puede ser contratado si se requiere (consultar precio)
Consultar precios

* Posibilidad de realizar modificaciones



Cóctel I

Cócteles

Gildas

Salpicón de marisco (cucharitas)

Txupito de gazpacho

Txupito de salmorejo

Mejillón vinagreta

Cucharita de pulpo vinagreta

Tortilla de Patata

Bocatín de Jamón

Tosta de txaka

Bocatín de atún con mayonesa

Tosta de ensaladilla

Bocatín de lomo con pimientos

Bocatín vegetal de pechuga rebozada con ali-oli

Bocatín de lomo Ibérico, chorizo o salchichón

Tosta de txangurro

Villeroyses

Hojaldre de Txistorra

Cucharita de Gulas® salteadas con gambas

Diferentes croquetas:

Jamón, bacalao, hongos, chipirones y marisco

.....

Profiteroles de nata con chocolate caliente

Brocheta de frutas

Tartas variadas (consultar)

Queso, membrillo y nueces

.....

Vino Tinto Crianza, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua

OPCIÓN A:

3 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

OPCIÓN B:

4 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

OPCIÓN C:

6 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

OPCIÓN D:

8 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

Bebida incluida: Cócteles de 1 hora de duración.

Transporte, colocación y retirada del lugar del evento (Donostialdea)

Para eventos de menos de 20 personas se cobrará desplazamiento

No incluye mobiliario y servicio de camareros que puede ser contratado si se requiere

Consultar precios

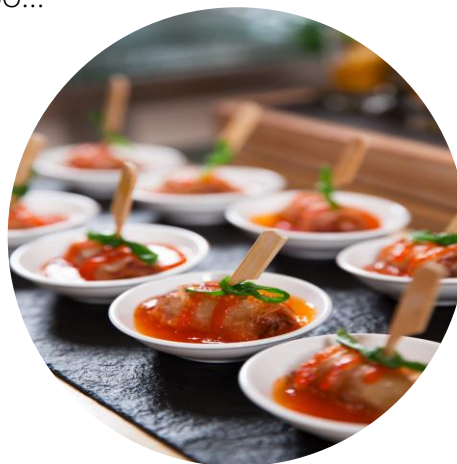


Cóctel 2

Triángulos de sándwich vegetal
Bocatín de lomo con pimientos
Bocatín vegetal de pechuga rebozada con alioli
Bocatín de lomo Ibérico, chorizo o salchichón
Bocatín de anchoílla
Ensaladilla de puerro y jamón en pan frito con crujiente de jamón
Cucurucho de pato y setas con vinagre de Módena
Gildas
Salpicón de marisco (cucharita)
Chupito de gazpacho
Chupito de salmorejo
Bol de ensalada de queso Idiazábal y nueces
Tartar de aguacate y txangurro
Cecina rellena de foie mi-cuit, mermelada de tomate y sésamo
Salmón ahumado (tosta con vinagreta)
Cucharita de pulpo vinagreta
Tostada de cereales con foie mi-cuit y dulce de manzana
Carpaccios diferentes: buey, atún, pulpo...

.....
Brocheta de frutas
Torrija caramelizada
Mini pastelitos variados
Tejas y cigarrillos
Queso, membrillo y nueces
Sorbetes variados

.....
Vino Tinto Crianza, Rosado, Blanco,
Cerveza, Refrescos y Agua



Brocheta de langostinos
Falsa lasaña de verduras
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
Tosta de bacalao ahumado
Villeroyses
Calamares con alioli
Revuelto de hongos (pan tostado)
Vasito de txangurro y espuma de pera
Mini raviolis de txangurro
Crema Vichyssoise con gambas
Canelón de bacalao
Zamburiñas
Hojaldre de Txistorra
Bolas crujientes de puerros y gambas
Cucharita de Gulas® salteadas con gambas
Brandada de bacalao con brote y mayonesa de remolacha
Diferentes croquetas:
Jamón, bacalao, hongos, chipirones y marisco

OPCIÓN E:

4 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

OPCIÓN F:

6 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

OPCIÓN G:

8 Pintxos (fríos, calientes y dulces)

(*) En el Cóctel 2 es posible escoger pintxos del Cóctel 1

Entrantes

Almuerzos

- * Ensalada de bogavante con vinagreta de marisco y aceite de perejil
- * Ensalada crujiente de pato
- * Ensalada de bacalao con cebolla y pimiento verde con su pil-pil
- * Ensalada templada de langostinos y vinagreta de marisco
- * Timbal de hongos su crema y crujiente de jamón
- * Bola crujiente de txangurro sobre su crema y cebolla crujiente y perejil
- * Bola crujiente de puerros y Gulas® sobre gambas al ajillo y perejil
- * Cestita de mariscos sobre crema de marisco
- * Crepes de txangurro sobre americana
- * Foie plancha con salsa de membrillo y nueces
- * Crepes de puerros y gambas
- * Crema o Consomé
- * Bogavante a la plancha
- * Vieiras gratinadas
- * Langostinos
- * Carabineros
- * Gambas de Huelva
- * Almejas
- * Cigalitas rebozadas
- * Hojaldre de mejillones
- * Kokotxas de merluza a las dos maneras



Precios a consultar

Pescados

- * Lenguado a la plancha con guarnición o Meunière
- * Merluza rellena de Txangurro con salsa americana
- * Merluza rellena de hongos con su suave crema
- * Medallón de rape rebozado sobre piperrada
- * Medallón de rape con refrito sobre verduritas salteadas
- * Rodaballo al horno con refrito sobre Trigueros salteados
- * Tacos de bacalao al horno sobre cebolla y pimiento verde pochado
- * Lomo de Lubina al horno con refrito de cava sobre patata panadera

Carnes

- * Solomillo a la plancha con guarnición
- * Solomillo a la plancha con Foie con salsa de Oporto y patatas panadera
- * Cordero asado a baja temperatura con ensalada y patatas panadera
- * Cochinillo asado a baja temperatura con ensalada y patatas panadera
- * Carrillera de cerdo en su jugo con guarnición
- * Carrillera de ternera en su jugo con guarnición
- * Costillar de ternera a baja temperatura con ensalada y patatas panadera
- * Txuleta con patatas y pimientos



Precios a consultar

Postres

Almuerzos

- * Tarta variadas
- * Sorbete de limón al Cava
- * Sorbete de mandarina al Vodka
- * Sorbete de mango
- * Sorbete de Mojito
- * Sorbete de frambuesa al cava
- * Surtido de sorbetes
- * Profiteroles de nata con chocolate caliente
- * Brocheta de frutas
- * Queso, membrillo y nueces
- * Torrija caramelizada
- * Mini pastelitos variados
- * Tejas y cigarrillos



Precios a consultar

el **gusto**
es nuestro

montamos, cocinamos, servimos ...

atsegin
handiz

antolatu, sukaldatu, zerbitzatu ... egiten dugu

GUTIZI CATERING

Juan de Olazábal 11 Bajo . Errenteria . Gipuzkoa
943 34 44 66 . info@gutizicatering.com . www.gutizicatering.com