

*Ginger on Road*  
**GR**

CATERING Y EVENTOS

# *Entrega de catering*

Contacto:

Mail: [miri.m@gingeronroad.com](mailto:miri.m@gingeronroad.com)

Teléfono: +34 613 394 856

Dirección: Calle Atocha, 28012 Madrid



## 01 ¿Quiénes somos?

En Ginger On Road, somos especialistas en el concepto y desarrollo del evento.

Podremos ayudarte en todo tipo de servicios: Desayunos, Brunchs, Cocktails, Banquetes, Buffets... Nuestra especialidad es que tu evento sea perfecto.

## 02 Nuestros menús

Os mostramos nuestra oferta gastronómica para eventos, caracterizada por ser cocina tradicional con una elaboración vanguardista.

Contamos con una amplia oferta de platos y creaciones vegetarianas que no dejan indiferente a ningún comensal.

Cuidamos que todos los asistentes disfruten en la misma medida de un catering de calidad y vivan una experiencia única.



## 03 Condiciones de contratación

Información acerca de las condiciones generales aplicables a la tramitación de reservas mediante el departamento de eventos: [hola@gingeronroad.com](mailto:hola@gingeronroad.com)



# GINGER ON ROAD



En Ginger On Road, somos especialistas en el concepto y desarrollo del evento. Contamos con un equipo con más de 10 de años de experiencia en el sector, que conoce y atiende perfectamente las necesidades que nuestros clientes tienen. Cada evento es especial y por eso lo tratamos de manera totalmente personalizada. Podremos ayudarte en todo tipo de servicios.

Además de ofrecer cocina tradicional con una elaboración vanguardista, contamos con una amplia oferta de platos y creaciones vegetarianas que no dejan indiferente a ningún comensal. Cuidamos mucho que todos los asistentes disfruten en la misma medida de un catering de calidad y vivan una experiencia única.

En Ginger sabemos que tu evento hablará por ti. Por eso, organizamos y preparamos un catering a la altura de la imagen que quieras proyectar. Nuestro equipo se encargará de que todo sea perfecto. Una larga experiencia en el sector nos avala, y nuestros resultados y valoraciones de clientes son nuestra mejor presentación.

# MENÚS

## Entrega de Catering

1. Menú Express
2. Menú Essencial
3. Meú Recepción
4. Menú Mar y Montaña
5. Menú Internacional
6. Menú Gourmet
7. Menú Healthy



# MENÚ EXPRESS

*Tabla de Quesos Nacionales y Embutidos  
con Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Bocatín de Jamón Serrano con Tomate Triturado*

*Empanada*

*Brownie*

# MENÚ ESSENCIAL

*Tabla de Quesos Nacionales y Embutidos con  
Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Mini - Hojaldres Salados*

*Mini – Hamburguesa con Lechuga y Tomate*

*Bocatín de Jamón Serrano con Tomate Triturado*

*Tiras de Pollo de Corral Empanado*

*con Salsa de Mostaza y Miel Casera*

*Brownie*

# MENÚ RECEPCIÓN

*Tabla de Quesos Nacionales y Embutidos con*

*Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Mini - Hojaldres Salados*

*Brocheta de frutas*

*Vasito de hummus*

*Makis dulces de frutas*

*Brownie de chocolate*

*Palmeritas de hojaldre*

*Café, té, zumo y agua*



\*IVA no incluido

# MENÚ MAR Y MONTAÑA

*Tabla de Quesos Nacionales y Embutidos con*

*Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Mini – Hamburguesa con Lechuga y Tomate*

*Bocatín de Queso Crema y Salmón*

*Tiras de Pollo de Corral Empanado*

*con Salsa de Mostaza y Miel Casera*

*Crepe Rellena de Langostino con Sofrito de*

*Cebolla, Ajo y Salsa de Naranja Especial*

*Brownie*



\*IVA no incluido

# MENÚ INTERNACIONAL

*Tabla de Quesos Internacionales y Virutas de*

*Jamón Ibérico con Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Makis de Temporada*

*Mini – Hamburguesa con Lechuga y Tomate*

*Tiras de Pollo de Corral Empanado*

*con Salsa de Mostaza y Miel Casera*

*Rollito de Merluza Empanada con Salsa Verde*

*Tequeños con Mermelada Casera*

*Cucharita de Salmón con Crema de Queso*

*Vasito de Ensaladilla Rusa*

*Totopos con Guacamole*

*Pita Árabe de Pollo, Verduras y Salsa Tzatziki*

*Brownie*



# MENÚ GOURMET

*Tabla de Quesos Internacionales y Virutas de*

*Jamón Ibérico con Picos Gourmet*

*Tortilla de Patata Casera*

*Jardín de Hummus*

*Salmorejo Cordobés*

*Brocheta de Perlas de Mozzarella de Búfala,  
con Cherry y Albahaca*

*Brocheta de Solomillo con Cebolla*

*Caramelizada*

*Langostinos con Mayonesa Casera, Lechuga,  
Tomate y Cebolla Roja*

*Tiras de Pollo de Corral Empanado*

*con Salsa de Mostaza y Miel Casera*

*Rollito de Merluza Empanada con Salsa Verde*

*Bastón de Queso de Cabra Empanado con*

*Mermelada Casera*

*Cucharita de Salmón con Crema de Queso*

*Tartar de Atún Rojo con Aguacate y*

*Sésamo Tostado*

*Brownie*

# MENÚ HEALTHY

*Mini Poke de Salmón, Aguacate, Quinoa y Chía*

*Lombarda Morada con Manzanas y Pasas*

*Abanico de Color: Hummus de Alcachofa,*

*Babaganush y Muhammara con Crudités*

*Brocheta de Mozzarella, Cherry y Pesto*

*Pasta Rellena de Cangrejo con Salsa*

*Ginger On Road*

*Mini-Bocaditos de Pimientos Rellenos de*

*Tortilla de Patata*

*Brocheta de Pollo con Curry y Coco*

*Brocheta de Fruta de Temporada*

*Tarta de Zanahoria*

*Sorbete de Melón y Hierbabuena*



## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN - ENTREGA DE CATERING**

Para formalizar la reserva se debe abonar el 30% del importe total y contratar el menú con un mínimo de una semana de antelación. La reserva no será efectiva hasta que se confirme el número de personas, la tipología del evento y el menú contratado, no pudiendo garantizar su servicio hasta que se reporte dicha información al departamento de organización y gestión de eventos.

El servicio de entrega de catering se gestiona a partir de 30 personas. El mínimo para cubrir portes de entrega es de 500€ fuera de impuestos. La entrega tendrá un coste de 100€ dentro de la Comunidad de Madrid si no cubre el mínimo de facturación.

El número de personas que finalmente asisten no puede variar más de un 10% de lo previamente contratado. En caso de disminución del número de comensales en el evento no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad, y si la hubiera, no se asegura poder ofrecer el mismo menú si no se notifica con 48 horas de antelación.

Es recomendable informar de la existencia de alergias o intolerancias en el momento de confirmar la asistencia al evento. La contratación de dietas especiales, alérgenos o intolerancias suponen un plus de 2€ por menú. La contratación de dicho menú harán posible que el invitado tenga una percepción visual y gustativa similar a la del resto de comensales.

El servicio de catering incluye material de servicio.

\*Posibilidad de entrega sin coste adicional en Las Muñozas (Madrid) en caso de no cubrir con el mínimo de facturación

The background of the entire page is a photograph of several small appetizers, likely croquettes, served on white ceramic spoons. The spoons are arranged on a light-colored wooden cutting board. Each appetizer is topped with a dollop of white sauce and garnished with fresh green herbs. The lighting is soft and natural, creating a warm and inviting atmosphere.

# *Ginger on Road*

CATERING Y EVENTOS

## Contacto

Mail: [miri.m@gingeronroad.com](mailto:miri.m@gingeronroad.com)

Teléfono: +34 613 394 856

Dirección: Calle Atocha, 28012 Madrid