

Ginger on Road
GR

CATERING Y EVENTOS

Dossier

"Entrega de catering"

Contacto:

Mail: hola@gingeronroad.com

Teléfono: +34 911 87 92 60



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

04 Contacto



GINGER ON ROAD



Ponemos a su disposición cantidad de extras y complementos, tales como bebidas alcohólicas, refrescos, cafés, tés, zumos, alquiler de material y de producción, mantelería, cristalería, mesas y sillas, personal, food trucks, stands y showscookings.

¡No dude en contactar con nosotros para más información!

La carta de GINGER ON ROAD se elabora de forma artesanal, cuidando hasta el mínimo detalle. El precio incluye una unidad/ración de cada plato por comensal. Cualquier variación del menú deberá ser informada con antelación, para así poder realizar un menú personalizado a cada cliente.

En el precio NO está incluido el 10% de I.V.A

Desplazamiento incluido.

MENÚS

Entrega de Catering

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

EVENTOS

MENÚ EXPRESS

CATERING 15€ / PERSONA

*Tabla de Quesos Nacionales y Embutidos
con Picos Gourmet*

Tortilla de Patata Casera

Bocatín de Jamón Serrano con Tomate Triturado

Empanada

Brownie

MENÚ ESSENCIAL

CATERING 18€ / PERSONA

*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

*IVA no incluido

MENÚ MAR Y MONTAÑA

CATERING 25€/PERSONA

*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

CATERING 36€ / PERSONA

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

CATERING 40€/PERSONA

*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

*IVA no incluido

MENÚ HEALTHY

CATERING 36€ / PERSONA

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

*IVA no incluido



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



EXTRAS

Servicio de café: 2€/pax	Decoración floral: 10€/und
Servicio de cava: 2€/pax	Tinto de verano, sangría casera con o sin alcohol: 2,5€/pax
Zumos de frutas gourmet: 2€/pax	Aguas de sabores: 1,5€/pax
Cortador de jamón: 550€	Champagne y ostras: 10€/pax
Degustación de carne black angus a la brasa y parilla de carne: 20€/pax	Arroz al gusto: 20€/pax
Refrescos: 3€/pax	Mobiliario, personal y ajuar a consultar.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

50% aceptación de presupuesto

50% restante el día de la entrega, antes de su inicio con tarjeta o transferencia bancaria inmediata.

GINGER ON ROAD | CONTACTO



WEB SITE

www.gingeronroad.com

FACEBOOK

Ginger On Road

INSTAGRAM

@gingeronroad

MAIL

hola@gingeronroad.com



on Road
GR
CATERING Y EVENTOS

Ginger on Road

CATERING Y EVENTOS

Contacto

Mail: hola@gingeronroad.com

Teléfono: +34 911 87 92 60

Dirección: Calle Atocha, 28012 Madrid

