

The background of the entire page is a photograph of several appetizers, likely croquettes or small fried items, served on white ceramic spoons. They 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
GR

CATERING Y EVENTOS

Dossier de catering
"Cocktails"

Contacto:

Mail: hola@gingeronroad.com

Teléfono: +34 911 87 92 60



01 Detalles del evento

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

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



GINGER ON ROAD



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

CATERING Y EVENTOS

¡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

Incluye mesas, mantelería, cristalería y menaje.

Desplazamiento incluido.

Se solicitará visita previa o documentación fotográfica antes del evento, así como montaje 2 horas antes del mismo y 1 hora mínimo después para la recogida

INFORMACIÓN

Todos los cocktails incluyen:

Bodega:

Vino Tinto Rioja Crianza

Blanco de Rueda Verdeja

Cerveza Mahou y 0,0 tostada

Refrescos:

Coca-Cola

Coca-Cola light

Coca-Cola zero

Fanta de naranja/limón

Aquarius de naranja/limón

Agua mineral

Agua con gas

- Duración aproximada del servicio 3 horas
- Incluye servicio de camareros y cocineros
- Incluye material de servicio
- Preguntar dietas especiales y alérgenos

COCKTAIL "PADME"

Platos fríos:

Crema de temporada

Tortilla de patata casera

Tabla de quesos internacionales

Caña de salmorejo o gazpacho cordobés

Roast beef con salsa especial

Tabla de hummus variados con chips de plátano

Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo tostado

*Cucharita de salmón con crema de queso,
melón y huevas de arenque ahumadas*

Platos calientes:

Croquetas variadas

Rollito de merluza empanada con salsa verde.

Mini – hamburguesa con lechuga, tomate y aguacate

Tiras de pollo de corral empanado con salsa holandesa

Bastón de queso de cabra empanado con mermelada casera

Postres a elegir 2:

A elegir en carta de postres

CATERING 41€ / PERSONA

COCKTAIL "MANI"

Platos fríos:

Crema de temporada

Tortilla de patata casera

Tabla de quesos internacionales

Caña de salmorejo o gazpacho cordobés

Tabla de selección de ibéricos cortados a mano

Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo tostado

Ceviche de pescado peruano

Platos calientes:

Croquetas variadas

Pisto con huevo de codorniz

Mini – hamburguesa con lechuga, tomate y aguacate

Peque-solomillo de buey con salsa de reducción de Oporto

Crepe relleno de langostino con sofrito de cebolla, ajo y salsa de

naranja

Postres a elegir 2:

A elegir de carta de postres

CATERING 45€ / PERSONA

COCKTAIL "DINGIRTI"

Platos fríos:

Crema de temporada

Tortilla de patata casera

Tabla de quesos internacionales

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano

Tabla de selección de ibéricos cortados a mano

Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo tostado

Ceviche de pescado peruano

Platos calientes:

Pulpo a la gallega

Pisto con huevo de codorniz

Peque-solomillo de buey con salsa de reducción de Oporto

*Crepe relleno de langostino con sofrito de cebolla,
ajo y salsa de naranja*

Carrillada en salsa de vino tinto

Postres a elegir 2:

A elegir en carta de postres

CATERING 51€ / PERSONA

COCKTAIL "ADMA"

Platos fríos:

Crema de temporada

Tortilla de patata casera

Totopos con guacamole

Vasito de ensaladilla rusa

Tabla de quesos internacionales

Caña de salmorejo o gazpacho cordobés

Roast beef con salsa especial

Tabla de hummus variados con chips de plátano

Ginger on Road

Platos calientes:

Croquetas variadas

Setas empanadas con ali-oli

*Bastón de queso de cabra empanado con
mermelada casera*

Postres a elegir 1:

Ver en carta de postres

CATERING 35€ / PERSONA

COCKTAIL "SATNAM"

Platos fríos:

Crema de temporada

Tortilla de patata casera

Tabla de quesos internacionales

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano

Tabla de selección de ibéricos cortados a mano

Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo tostado

Ceviche de pescado peruano

Platos calientes:

Pulpo a la gallega

Tortilla de camarones

Cordero con salsa de almendras

Gambón en salsa de ostras

Carrillada con salsa de reducción de Oporto

Conchiglie de gorgonzola y pera con salsa de nueces

Espeto de sardina a la andaluza

Postres a elegir 2:

A elegir en carta de postres

CATERING 60€ / PERSONA



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

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

50% aceptación de presupuesto

50% restante el día del evento, antes de su inicio con tarjeta o transferencia bancaria inmediata

El día del evento se reflejará los asistentes, y en el caso de ser superado que el contratado se modificará la factura con posterior pago al finalizar el evento.



 **WEB SITE**

www.gingeronroad.com

 **FACEBOOK**

Ginger On Road

 **INSTAGRAM**

@gingeronroad



 **MAIL**

hola@gingeronroad.com



on Road
G Y EVENTOS

The background of the entire page is a photograph of several appetizers served on small, white, oval-shaped plates. The plates are arranged on a light-colored wooden surface. Each appetizer appears to be a small, round, golden-brown fried item, possibly a croquette or a small burger, 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: hola@gingeronroad.com

Teléfono: +34 911 87 92 60