

GR
Ginger on Road

CATERING Y EVENTOS

Menú
"Food Truck"



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



Gracias a nuestra food truck, podrás hacer que tu evento de empresa, bautizo, boda cobre un valor diferencial. Su estilo vintage muestra el lado más street del arte culinario. Contamos con todo lo necesario para elaborar cualquier plato o llevar a cabo toda clase de servicios.

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, stands y showscookings.

¡No dude en contactar con nosotros para más información!

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

Incluye mesas, mantelería, cristalería y menaje.

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



Ginger on Road
CATERING Y EVENTOS



Ginger on Road
CATERING Y EVENTOS

FOOD TRUCK

Desayunos

Tostadas especiales

Tostada de aguacate, huevo duro y chía

Tostada de jamón ibérico, tomate triturado y aceite de oliva

Tostada de tomate triturado natural queso parmesano, orégano y pipas de girasol

Tostada de mermelada y queso de cabra con semillas de sésamo

Tostadas tradicionales

Tostada de mermelada y mantequilla casera

Tostada de tomate triturado natural

Bollería

Croissant de mermelada y mantequilla casera

Croissant a la plancha

Zumos

Zumo de naranja

Zumo de temporada

Pincho de tortilla

Focaccia

Huevo duro, edamame, zanahoria, cebolla, pepino, maíz y salsa de soja

FOOD TRUCK

Hamburguesas

Como pollo sin cabeza

Huevo duro, edamame, zanahoria, cebolla, pepino, maíz y salsa de soja

Como una cabra

Lechuga, tomate, cebolla morada, cheddar, cebolla crujiente y salsa spicy mayo

Puerky

Pulled pork BBQ, pepinillo, bacon, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla crujiente y salsa casera

Eres el aguacate de mi guacamole

Aguacate, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y semillas de chía

Oink

Bacon, queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla crujiente

There is not planet B

Lechuga, tomate, cebolla y zanahoria

Opciones de proteína: pollo, ternera o heura

Bocadillos vegetarianos

Galia

Bocata de tortilla francesa con tomate triturado natural

Hispanium

Bocata de tortilla de patata artesanal y salsa brava casera

Vegetabilis

Bocata de proteína vegetal, lechuga, tomate, aguacate y mayonesa casera

FOOD TRUCK

Bocadillos

Piper

Bocata de pimientos de piquillo y atún

Porcus

Bocata de jamón ibérico con tomate triturado natural

Suilla

Bocata de bacon con queso

Lolligo

Bocata de calamares fritos con ali-oli

Tuna

Bocata de atún, lechuga, tomate, cebolla crujiente, maíz y mayonesa casera

Pulum

Bocata de pechuga de pollo con lechuga, tomate, cebolla y salsa casera

Tegimen

Bocata de lomo con tomate y queso

Lardum

Bocata de oreja o panceta de cerdo con salsa brava casera

Cibum

Bocata de carne black Angus, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa de miel mostaza casera

Corruerunt

Bocata de pulled pork, pepinillo, jamón cocido, queso cheddar, mostaza y mayonesa

FOOD TRUCK

P o k e

Cada gallina en su gallinero

Huevo duro, edamame, zanahoria, cebolla, pepino, maíz y salsa de soja

Si el mar fuera vino todo el mundo sería marino

Atún, alga wakame, pepino, zanahoria, maíz y pipas de girasol con salsa de soja y mayonesa al wasabi

Como pez en el agua

Salmón, edamame, cebolla, tomate, queso cheddar, semillas de sésamo, salsa de mostaza y miel, y soja

Que nunca nos falte aguacate

Huevo duro, edamame, zanahoria, cebolla, pepino, maíz y salsa de soja

Pío

Poke con pollo, edamame, queso cheddar, tomate, zanahoria, cebolla morada, semillas de sésamo y salsa teriyaky

Ginger se va a hawai

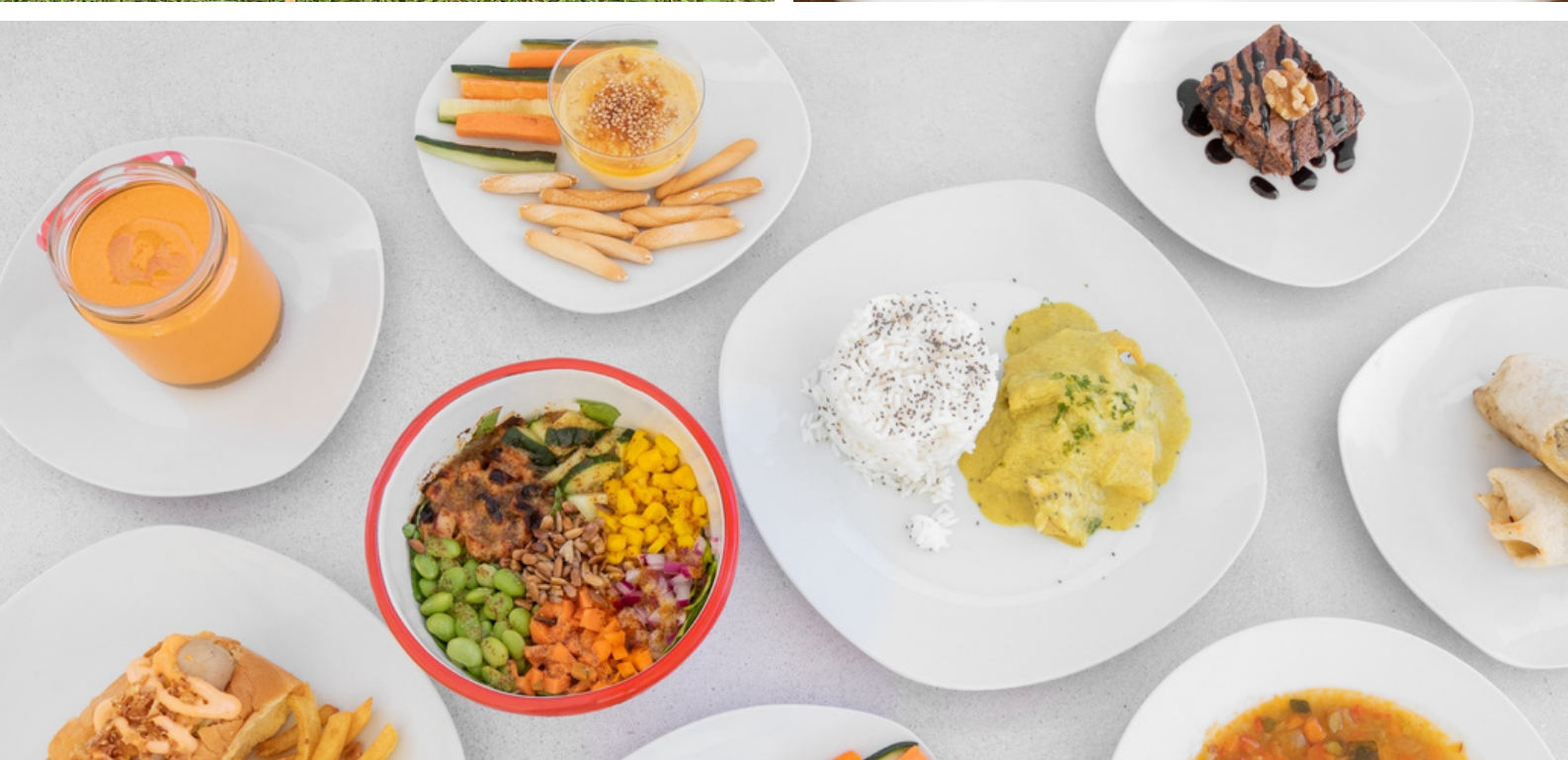
Poke con carne vegetal y salsa de spicy mayo y soja, fruta de temporada, edamame y semillas de chía.

Opciones de proteína: huevo, atún en aceite, salmón, atún rojo, pollo, heura

H o t D o g

Agallas

Perrito de carne con opción vegetariana, o carnívora con lechuga, tomate, queso cheddar y cebolla crujiente



FOOD TRUCK

Ejemplo Menú Semanal

Entrantes

Crema de chirivía, zanahoria y manzana

Hummus clásico

Ensalada de lombarda, nueces, cebolla morada y queso

Champiñones rellenos de jamón, ajo y queso

Lágrimas crujientes de pollo con ensalada o patatas

Principales

Pollo o heura al curry

Lentejas de apio y manzana al curry

*Burrito de carne picada, tomate, pimientos, queso,
cebolla y perejil*

Lasaña de salmón y espinacas

Guiso de calabaza y bacalao con arroz

Postres

Natillas

Bizcochito con chispas de chocolate

Fruta de temporada

Café

FOOD TRUCK

Ejemplo 2 Menú Semanal

Entrantes

Hummus de champiñones

Ensalada de espinacas con pollo, cebolla frita y queso de cabra

Pisto con huevo

Crema de aguacate y pepino

Revuelto de guisantes con jamón

Principales

Estofado de ternera con champiñones

Puchero de garbanzos con espinacas y chorizo

Pastel de brócoli con patatas o ensalada

Lasaña de cerdo desmechado con tomate y barbacoa

Pollo al curry con arroz

Postres

Mousse de chocolate blanco

Pastel de manzana con crujiente de nuez

Fruta de temporada

Café



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

50% aceptación de presupuesto.

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

CATERING Y EVENTOS

Aspectos a tener en cuenta: kilometraje + alquiler por horas del food truck.

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



GR

Ginger on Road

CATERING Y EVENTOS

Contacto

Mail: hola@gingeronroad.com

Teléfono: +34 911 87 92 60

