



CARTA BUFFET

Cocina en vivo, producto de calidad
y presentación cuidada



ENSALADAS

Ensalada César	6 € p/p
Ensalada de rulo de cabra con nueces	7 € p/p
Ensalada de tomate rosa y melva	7 € p/p
Ensalada de mozzarella, piñones y pesto	7 € p/p



FRITOS

Langostino crujiente estilo torpedo (3 uds.)	6 € p/p
Croquetas cremosas de jamón o bacalao (2 uds.)	5 € p/p
Mini empanadillas de atún con tomate (3 uds.)	4 € p/p
Mini buñuelos de bacalao (4 uds.)	4 € p/p



PESCADOS

Pez emperador con tomate y albahaca	9 € p/p
Bacalao confitado con tomate	11 € p/p
Pez espada a la plancha con aceite de ajo y perejil	9 € p/p



CARNES

Secreto planchado con salsa ibero-asia	9 € p/p
Mini hamburguesas de cerdo	4 € p/p
Ternera con pimientos verdes	10 € p/p
Pollo al curry con manzana	8 € p/p
Pollo al ajillo	7 € p/p
Costillas a la barbacoa	8 € p/p
Carrillera de cerdo al vino tinto	10 € p/p
Chuletas de cordero lechal	13 € p/p



GUARNICIONES

Arroz blanco	3 € p/p
Wok de verduras	4 € p/p
Patatas fritas	3 € p/p
Patatas baby risoladas	4 € p/p

ESTACIONES EN VIVO

Consulta nuestras opciones de showcooking y estaciones temáticas

Las cantidades están calculadas para servicio buffet compartido.
Cada referencia incluye aproximadamente media ración por comensal.



INGREDIENTES
DE TEMPORADA



ELABORACIÓN
ARTESANAL



PRESENTACIÓN
CUIDADA



PASIÓN POR
LOS DETALLES



gulacatering.com