



Catering para Grupos

DESAYUNO LIGERO

7 € por comensal

½ Flautín de fuet o queso o butifarra blanca o tortilla
Mini sándwich mixto de jamón york y queso tierno

Cajita de bollería dulce: Mini croissant natural, mini croissant mantequilla, mini croissant chocolate, de cereales o rellenos de crema (2 piezas por persona)

DESAYUNO OLMOS

12€ por comensal

Mini chapata de Embutidos ibéricos (Jamón o Lomo)
Mini Baggel de semillas vegetal de salmón
Mini croissant de jamón york y queso brie

Cajita de bollería dulce: Mini croissant natural, mini croissant mantequilla, mini croissant chocolate, de cereales o rellenos de crema (2 piezas por persona)

DESAYUNO DE LA JEFA

17€ por comensal

Mini chapata de embutidos ibéricos (Jamón o Lomo)
Mini croissant salado de mozzarella, pesto y tomate
Focaccia planchada de jamón york y queso semi curado

Mini Baggel de semillas vegetal de salmón

Cajita de bollería dulce: Mini croissant natural, mini croissant mantequilla, mini croissant chocolate, de cereales o rellenos de crema (1 pieza por persona)

Yogurt y fruta natural

OPCIÓN CAFÉ

3,5€ por comensal

Este servicio contiene una máquina profesional en cesión durante el desayuno con cápsulas Tupinamba compostables de café especial de hostelería.

Incluye termo con leche semidesnatada, azúcar, sacarina, vasos, infusiones y agua caliente en termo.

OPCIÓN CAFÉ Y 50% ZUMOS

5€ por comensal

En esta opción incluimos, además del café y nuestra máquina con cápsulas profesionales y material, el 50% de zumos variados de naranja y piña.

OPCIÓN CAFÉ, 50% ZUMOS Y 100% AGUA MINERAL

6,5€ por comensal

Grupos de Lunch

OPCIÓN LUNCH LIGERO

12€ por comensal

Canapé hojaldrado de salmón y crema de queso
Bikini trufado de jamón york y queso semi curado

Croquetitas de pollo rustido (2 por comensal)
Tortilla de patata con cebolla

OPCIÓN LUNCH TRADICIONAL

19€ por comensal

Embutidos* catalanes y queso tradicionales
Pan con tomate y aceite
Brocheta de bacalao, naranja y oliva gordal
Focaccia de mozzarella, pesto y hierbas frescas y tomatillos

Croqueta de pollo rustido (2 por comensal)
Tortilla de patata con cebolla
Variado de dulces y fruta

**Cambio a Embutidos ibéricos supl. de 5 € por comensal.*

OPCIÓN LUNCH STREET FOOD

27€ por comensal

Gilda Gourmet de bacalao, oliva gordal, naranja y tomatillo
Bao a elegir (Roast Beef con encurtidos, Ventresca y cebolleta tierna o panceta con salsa japonesa)
Mini Hot Dog con cebolla crujiente

Mini Burguer con queso y salsa
Croquetas de pollo rustido
Tarta de chocolate y almendras
Dados de tarta de queso
Brocheta de frutas naturales

OPCIÓN LUNCH GOURMET

31€ por persona

Jamón ibérico y lomo ibérico en bandeja
Pan de coca con tomate
Brocheta de bacalao, oliva gordal, naranja y tomatillo
Roll de ventresca de atún confitada, mayonesa y cebolleta fresca

Dados de salmón con ensalada de algas
Tortilla de patatas con trufa
Croquetas de pollo rustido
Fruta natural
Tarta de queso y tarta de chocolate y almendras

Estaciones gastronómicas

(Mínimo para 10 personas)

ESTACIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES 15€ por comensal

6 Quesos internacionales de diferentes curaciones Surtido de panes y tostadas
3 Mermeladas *Incluye montaje y decoración*

ZONA DE IBÉRICOS 25€

Jamón ibérico Pan de focaccia
Lomo ibérico Pan de coca con tomate y aceite
Salchichón y chorizo Picos de pan
Incluye montaje y decoración

SHOW COOKING 15-25€ p.p

ARROZ

De lágrima ibérica
De Cochinillo
Meloso de pulpo
De setas y espárragos
De trufa y setas
De sepia, costilla y alcachofas
De pescados del senyoret
Risotto

PASTA

a la carbonara
a la carbonara trufada
parmesano
al Ragú

PLANCHA

brocheta de carnes
solomillo y foie
verduras
bacalao y gamba

No incluye personal ni montaje

Estaciones gastronómicas

(Mínimo para 10 personas)

MESA DULCE STANDARD

18€ por comensal

Tarta de queso

Tarta de chocolate con harina de almendras y ganache

Tarta de zanahoria

Brochetas de fruta natural

Incluye montaje y decoración

MESA DULCE PREMIUM

29€ por comensal

Tarta de queso

Tarta de chocolate con harina de almendras y ganache

Tarta de zanahoria

Tiramisú

Vasito de yogurt y compota de manzana

Buñuelos hojaldrados de crema

Brochetas de fruta natural

Incluye montaje y decoración

FORMALIDADES

Servicio mínimo para 10 comensales.

El pedido debe realizarse mínimo 48 horas antes a la fecha del evento y debe atenderlo y confirmarlo el personal de nuestro establecimiento.

Transporte incluido Zona Badalona en servicios de más de 150€ (otras áreas consultar).

Para formalizar el pedido es necesario el pago del 30% del importe final como confirmación de reserva y el envío del justificante de pago.

La paga y señal garantiza la reserva y será devuelta en el caso de que si hubiera cancelación, la anulación del servicio se realice con más de 48h al día del evento contratado, de lo contrario los olmos restaurant no devolverá la paga y señal por gastos en materias primas y gestión.