

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

S *gourmet*
Catering

Carta de Servicios In Box



Desde Sharma Catering les presentamos un servicio de entrega de **In Box** personalizado. Servicio de catering individualizado en una caja, ideal para volver a recuperar las relaciones sociales en torno a una mesa, aunque sea en formato individualizado y en algunos casos en la distancia.

Hacemos llegar su **In Box** bien al centro de trabajo o a domicilios particulares. Ideal para pequeñas celebraciones o reuniones en el puesto de trabajo o reuniones telemáticas donde los asistentes están en sus domicilios. El objetivo es que cada persona disfrute de su **In Box** allá donde se encuentre a través de una gastroexperiencia.

Ofrecemos un producto **In Box** que contiene un desayuno, cocktail, comida o un lote de productos gourmet. Podemos personalizar la caja o incluir una tarjeta donde el cliente incluye el mensaje que quiere hacer llegar al trabajador

El proceso es muy sencillo. Cuéntenos su proyecto y en Sharma Catering le haremos un presupuesto ad hoc a sus necesidades.

A continuación le presentamos unos modelos de **In Box** que hemos diseñado.

Para cualquier consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros :

correo: info@sharmacatering.com

teléfono: 630 637 940

COFFE BREAK

COFFE 1

Café de Indias, Kaiku Latte
Zumo ecológico
Macedonia de frutas
Bizcocho de yogur
Frutos secos
Croissant de paleta ibérica



COFFE 2

Café de Indias, Kaiku Latte
Zumo ecológico
Brocheta de fruta
Surtido de quesos
Carrot cake
Macarrons franceses



COFFE BREAK BOX GOURMET

COFFE BREAK BOX GOURMET*

Café de Indias, Kaiku Latte
Zumo ecológico
Bizcocho de yogur 150g
Mini fuet 50 g
Cigarrillos de Tolosa

* Este desayuno se puede entregar la víspera del evento



COCKTAIL BOX

COCKTAIL 1

Surtido de quesos
Tortilla de patatas
Taboulé de verduras con queso feta
Brioche de paletá ibérica
Foie con tostadas artesanas
Empanada de pollo
Brownie



COCKTAIL 2

Surtido de ibéricos
Tortilla de patatas
Ensalada de quinoa y pollo
Brioche de salmón
Foie con tostadas artesanas
Empanada de atún
Brownie



COCKTAIL BOX GOURMET

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

COCKTAIL BOX GOURMET 1 *

Anchoas donostiarra OLASAGASTI
Jamón Ibérico cortado cuchillo 80g
Cuña queso Agour 200g.
Mini chapata rústica
Patatas fritas con sal de Añana
Cigarrillos de Tolosa
Botella 3/8 Cune *

*Opción Marqué de Riscal Reserva, suplemento 8,00 €



COCKTAIL BOX GOURMET 2 *

CLUSTER EUSKADI

Bonito del Norte **SERRATS**
Jamón Ibérico 80g cortado a cuchillo
Cuña queso Agour 200g. **ECEIZA**
Mini chapata rústica **RECONDO**
Cigarrillos de Tolosa **ECEIZA**
Sidra Petritegui 500ml **GIPUZKOAKO**
SAGARDOA
Botella Crianza Baigorri 500cc **ARAEX**

* Este servicio se puede entregar la víspera del evento



LUNCH BOX

LUNCH BOX 1

Crema de calabaza con crujiente de ibéricos
Ensalada de quinoa y pollo
Tarta de queso al horno



LUNCH BOX 2

Empanada de atún
Poke bowl de pollo
Macedonia de frutas



BOX SORPRESA

HABLAMOS?

**CUÉNTANOS TU EVENTO
Y HAREMOS UN IN BOX
AD HOC**



CONTENIDO DE LA CAJA

Todos los servicios de coffe incluyen:

Caja de cartón adecuada a cada uno de los servicios

Cubiertos desechables compostables de almidón de maíz con servilleta, embolsados en envase biodegradable

Toallita de gel hidroalcohólico

MATERIALES



*Suplemento 0,50 € botellín agua

*Si requiere otra marca de vino, cerveza o alguna otra bebida

La comida está servida en **recipientes biodegradables de caña de azúcar**, termosellados y etiquetados acorde a la normativa sanitaria de comidas preparadas



MINI CROISSANT DE PALETA IBÉRICA	
INGREDIENTES:	Croissant (62,5%) (harina de trigo , manteca fina (leche), agua, levadura, azúcar, huevos , sal, gluten de trigo . Puede contener trazas de semillas de sésamo, soja y frutos de cáscara) y paleta de cebo 50% ibérico (37,5%) (paleta de cerdo ibérico, sal común. Puede contener trazas de leche u/o derivados).
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g):	Valor energético (347 kcal), grasa (20,9 gr), de la que saturada (10,2 gr), hidratos de carbono (23,8 gr), de los que azúcares (3,6 gr), fibra alimentaria (1,4 gr), proteínas (15,2 gr), sal (2,5 gr).
MODOS DE CONSERVACIÓN:	Conservar en frío entre 0 y 4 °C. Una vez abierto consumir en 24h.
MODOS DE EMPLEO:	Listo para consumo.
412021	
F. CADUCIDAD:	PESO NETO: 40g
16/02/2021	

TRANSPORTE

Solicitar presupuesto para envíos nacionales, internacionales

El cliente facilitará las direcciones de entrega con persona de contacto y teléfono.

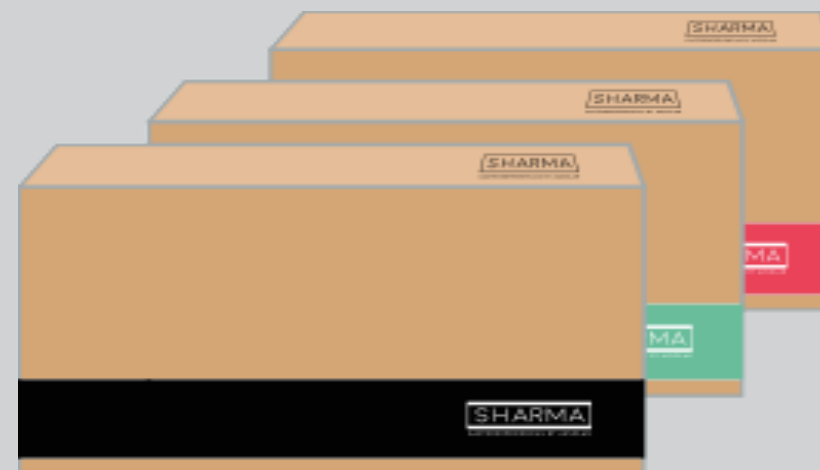
Sharma Catering no se hace responsable del retraso en las entregas atribuibles a direcciones erróneas

TARJETÓN

EL In Box puede incluir un tarjetón con texto facilitado por el cliente y nombre del trabajador
EL formato establecido es A5 y acabado mate. Consultar presupuesto

OTROS SERVICIOS NO INCLUIDOS

Si lo desea preparamos su In BOX con un fajín personalizado con su marca y sus colores corporativos. Consultar presupuesto



CONDICIONES DE PAGO

El cliente rellenará una ficha con sus datos para ser dado de alta como cliente de SHARMA Catering en señal de aceptación del presupuesto.

Forma de pago:

Giro bancario

A inicio de mes se emitirá una factura de los servicios entregados en el mes anterior

En caso de no facilitar el número de cuenta, el cliente hará transferencia del 100% por adelantado a la fecha de servicio.

NO se admiten cambios en las entregas con menos de 48 horas a la fecha de servicio

Para más información: info@sharmacatering.com



ORGANIZACIÓN SALUDABLE

En 2017 obtenemos el certificado de conformidad del Sistema de Gestión en Organización Saludable.



ISO 45001

En 2019 obtenemos la certificación en la nueva norma ISO 45001, convirtiéndonos en la primera empresa del sector de restauración a colectividades en alcanzar este estándar.



Sello ALLERGY PROTECTION

Este sellos ratifica el compromiso de la compañía con la calidad y seguridad alimentaria, así como la correcta gestión de las necesidades de personas multialérgicas.



ISO 9001 y 14001

Estamos certificados bajo la norma ISO 9001 y ISO 14001 aplicable al servicio en casa del cliente, y servicios generales de restauración y limpieza.



Certificado KM 0

En 2020 conseguimos la certificación otorgada por la Red Española de Alimentación Responsable NT-27004/18-KM0 en cuanto al uso de productos de Km 0 y producto local



NORMATIVA DE PREVENCIÓN SANITARIA EN CATERING

Total **SEGURIDAD** en nuestros servicios de Catering

SHARMA Catering garantiza el cumplimiento de **SISTEMA DE APPCC** en todos los procesos de su fase productiva.

1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

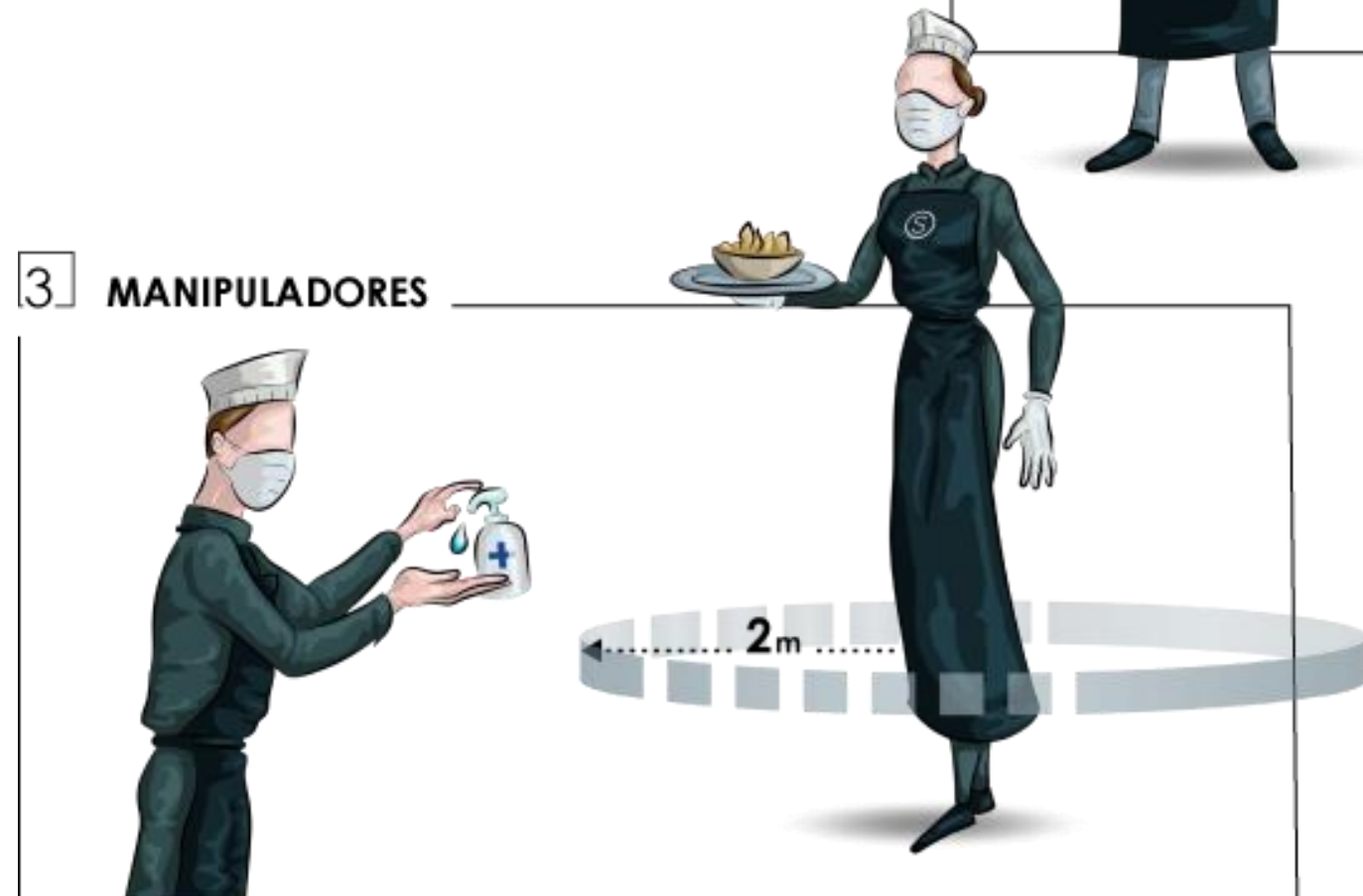


2 USO DE MAMPARAS DE PROTECCIÓN



Se trabaja en todo momento aplicando estrictamente las buenas prácticas higiénico-sanitarias, en la **cocina**, en el **transporte** desde ésta hasta la presentación del producto final en el **lugar del evento**.

3 MANIPULADORES

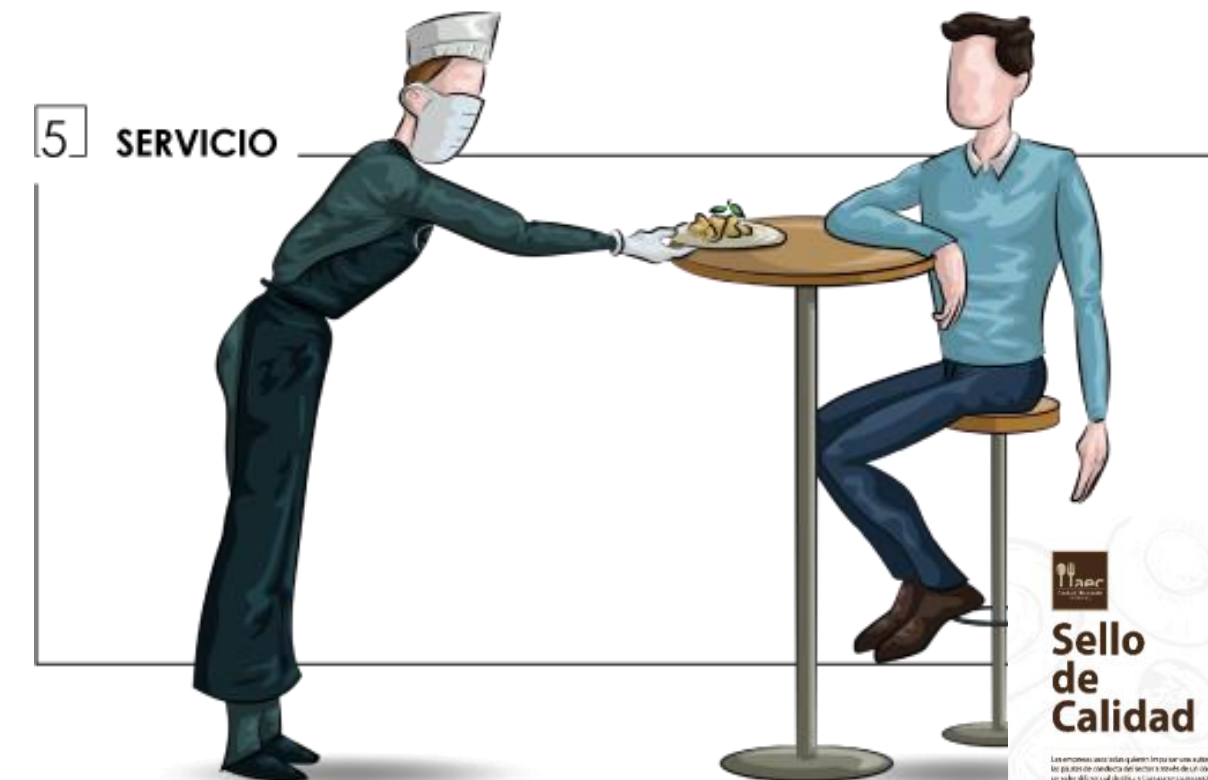


4 MATERIALES



Seguimos las medidas higiénico-sanitarias que dicta la OMS y el Ministerio de Sanidad.

5 SERVICIO



Algo más que "comer"...

Equilibrio nutricional
y exigente seguridad
alimentaria

