



OFERTA GASTRONOMICA CURSO 16/17

NORMAS PARA HACER USO DE ESTE SERVICIO

Mediante este servicio pretendemos completar la formación de nuestro alumnado, lo que implica ciertas limitaciones y peculiaridades respecto a una empresa convencional.

Para hacer uso de este servicio se deben respetar las siguientes normas:

- Los pedidos se realizarán con un mínimo de **4 días de antelación** (por ejemplo para recoger un viernes, se debe encargar como muy tarde el lunes).
- Los pedidos se realizarán entre las 8:15 y las 16:00.
- Únicamente se ponen a la venta platos para los **miércoles, jueves o viernes** (aunque éstos últimos se pueden pasar a recoger también los sábados)
- Los pedidos se recogen en la cafetería de la escuela entre las 11:30 y las 20:00 (de miércoles a sábado)
- Los pagos se realizarán en efectivo
- Únicamente se puede hacer reserva de pedidos a través del correo electrónico koor.mendizorrotza@egibide.org. **No se atenderán a través del teléfono.**
- Para que un pedido se pueda interpretar como firme, el solicitante deberá recibir un **mensaje de conformidad** con el pedido solicitado.



16/17 IKASTURTEKO ESKAINTZA GASTRONOMIKOA

ZERBITZU HAU ERABILTZEKO ARAUAK

Zerbitzu honen bitartez gure ikasleen heziketa osatu nahi dugu, eta horrek, ohiko enpresa batekin konparatuz gero, muga eta berezitasun batzuk dakartza.

Zerbitzu hau erabiltzeko hurrengo arauak errespetatu behar dira:

- Eskaerak gutxienez **4 egun lehenago** egingo dira (adibidez ostiral batean jasotzeko, beranduenez agindua eman behar da astelehenean).
- Eskaerak 8:15ak eta 16:00ak bitartean egingo dira.
- Bakarrik jarriko dituzte salgai **asteazken, ostegun edo ostiralerako** platerak, (nahiz eta larunbatetan ere azken hauek jaso ditzakezun)
- Eskaerak eskolako kafetegian jasoko dira 11:30etik 20:00ak arte (asteazkenetatik larunbatera arte)
- Ordainketak eskudirutan egingo dira
- Eskaera-erreserbak koor.mendizorrotza@egibide.org posta elektronikoren bidez baino ez dira egingo. **Telefonoz ez ditugu eskaerak hartuko.**
- Eskaera aurrera doala ulertu ahal izateko, eskatzaileak egindako eskaerari buruzko **adostasun mezua** jaso behar izango du.



A TENER EN CUENTA...

CONSERVACION DE ALIMENTOS REFRIGERADOS

- Deben mantenerse a una temperatura comprendida entre 1 y 4 °C hasta su posterior recalentamiento o consumo final.

REGENERACION

- El recalentamiento de los platos preparados debe hacerse de forma que se alcance rápidamente una temperatura de 70 °C en el centro del producto.
- Los alimentos recalentados deben consumirse lo antes posible y un alimento recalentado no debe volverse a refrigerar o congelar.

FRITOS

- Los fritos se entregan sin cocinar. Los debe freír el usuario.

Si puntualmente se tratase de un producto congelado:

DESCONGELACION DE ALIMENTOS

- La descongelación del producto debe hacerse preferentemente en la cámara de refrigeración.
- Los productos descongelados deben tratarse lo antes posible.
- Debemos asegurarnos de que los productos estén totalmente descongelados antes de cocinarlos, cuando no vayan a ser sometidos a altas temperaturas durante un tiempo suficiente.
- Un producto descongelado nunca debe volver a congelarse



KONTUAN HARTZEKO ...

ELIKAGAI HOZTUEN KONTSERBAZIOA

- 1 eta 4 gradu bitarteko tenperaturan mantendu beharko dira, berotu edo kontsumitu arte

BIRSORKUNTZA

- Plater prestatuak berotzeko, produktuaren erdigunean 70 graduko tenperatura bizkor heltzeko moduan egin behar da.
- Berriz berotutako elikagaiak ahalik eta azkarren kontsumitu behar dira eta berriz berotutako elikagai bat ez da hoztu edo izoztu behar berriro ere.

FRIJITUAK

- Frijituak sukaldatu gabe emango dira. Erabiltzaileak frijitu behar ditu.

Unean uneko izoztutako produktua izango balitz:

ELIKAGAI DESIZOZTEA

- Produktuaren desizoztea, ahal bada, hozte-ganberan egin behar da.
- Desizoztutako produktuak ahalik eta azkarren prestatu behar dira.
- Ziurtatu behar dugu produktuak prestatu baino lehenago erabat desizoztuta daudela epe nahikoz tenperatua altuetan ez badaude
- Desizoztutako produktu bat inoiz ez dugu izoztu behar berriro

OFERTA GASTRONOMICA CURSO 16/17

FRITOS	Pedido mínimo	<u>Precio ración</u>
Croquetas de hongos Ración 12 unidades	2 raciones	5,00 €
Croquetas de jamón ibérico Ración 12 unidades	2 raciones	5,00 €
Tigres (mejillones rellenos) Ración 12 unidades	2 raciones	5,30 €

ENTRANTES	Pedido mínimo	<u>Precio ración</u>
Escalibada de verduras con ventresca de atún	2 raciones	6,40 €
Ensalada César con virutas de pavo braseado	2 raciones	3,50 €
Canelones rellenos de espinacas y hongos	2 raciones	3,75 €
Pencas de acelga rellenas de jamón y queso	2 raciones	4,20 €

PESCADOS	Pedido mínimo	<u>Precio ración</u>
Piquillos rellenos de merluza y gambas	2 raciones	4,80 €
Bacalao a la vizcaína	2 raciones	8,00 €
Chipirones en su tinta	2 raciones	6,00 €
Kokotxas de bacalao con gulas	2 raciones	10,50 €

CARNES	Pedido mínimo	<u>Precio ración</u>
Albóndigas de pollo en salsa verde	2 raciones	4,50 €
Carrilleras ibéricas al Rioja Alavesa	2 raciones	6,00 €
Lengua rellena de Idiazabal y salsa agridulce	2 raciones	4,70 €
Callos de ternera en salsa vizcaína	2 raciones	4,70 €

POSTRES (todas las variedades de tartas y semifríos son de 8 raciones)

SEMIFRIOS	<u>Precio- kilo</u>
Delicia de arroz y canela	12 €
Mousse de chocolate	13 €
Charlota de crema	13 €
Bavarroi de frutas	13 €
Mousse de queso y frambuesa	13 €
Delicia de yogur y chocolate blanco	13 €
Tiramisú	13 €

TARTAS DE BIZCOCHO	Precio- kilo
Brazo de gitano de chocolate	13 €
Brazo de gitano de yema	13 €
Brazo de gitano de nata	13 €
Brazo de gitano de crema	13 €
Tarta San Marcos- yema	13 €
Tarta Moka- mantequilla	13 €
Tarta Mascota- almendra	13 €
Tarta Imperial- merengue	13 €
Tarta Selva Negra- chocolate	13 €

TARTAS DE HOJALDRE	Precio- kilo
Milhojas de nata	15 €
Milhojas de crema	15 €
Tarta Gasteiz	15 €
Banda de manzana	12 €
Banda de frutas rojas	12 €
Banda de frutos secos	12 €

TARTAS VARIADAS	Precio- kilo
Tarta de manzana	10 €
Quiché de frutas variadas	10 €
Tatin de pera o manzana	10 €
Pastel vasco	10 €
Tarta de queso cocida	10 €
Tarta Santiago	10 €

VARIETADES	<u>Precio- kilo</u>
Pastas (cajas de 600 gramos)	15 €
Galletas cookies	13 €
Polvorones	13 €
Trufas	25 €
Plum cake de frutas (8 raciones)	11 €
Plum cake con perlitas de chocolate (8 raciones)	11 €
Biscocho de nata	11 €
Brownie	11 €

VARIETADES	Pedido mínimo	Precio unidad	<u>Precio- kilo</u>
Goxua	6 unidades	2,00 €	
Arroz con leche	6 unidades	1,5 €	
Natillas a la casera	6 unidades	1,5 €	
Flan de queso	6 unidades	1,5 €	
Flan de huevo	6 unidades	1,5 €	
Canutillos rellenos			10 €
Crema frita			10 €
Torrijas			10 €
Petit choux de nata y chocolate			10 €