

# ARTIGOT

CATERING

## SERVICIOS POSCOVID





## COFFEES

El café se sirve desde tableros con pantallas de separación, los camareros llevan mascarilla y guantes.

Las tazas de loza y las copas para el zumo estarán en la contra barra boca abajo para que haya al menos 1,5m de separación al comensal.

La bollería se coloca en bandejas:

- 1.- está envasada individualmente (muffins, pastas, cookies)
- 2.- O se puede servir por camareros al comensal desde tableros protegidos o con 2m separación recomendados.

Igual ocurrirá para los productos salados

Y los lácteos serán proporcionados del proveedor (sin manipulación)

# LUNCH FRÍO

*TODOS LOS PRODUCTOS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE,  
COLOCADOS EN BANDEJAS,  
SE SIRVEN LOS PROPIOS COMENSALES O SIRVE UN CAMARERO*

## EJEMPLO DE OFERTA:

- 1.-SANDWICHES
- 2.-CHAPATAS
- 3.- BAGUELS
- 4.- WRAPPS
- 5.- MINI ENSALADAS
- 6.- MINI POKES

## POSTRES:

Macedonia de frutas  
Brownie chocolate

\*\*\*

Bebidas (barra con camareros protegidos)

**En esta opción se deja la responsabilidad en manos del comensal, la obligación del catering es entregar la comida protegida.**

## CÓCTELES /BUFFETS

### COMIDA:

MIX DE COMIDA EN ESTACIÓN Y COMIDA PASADA

#### 1.- ESTACIONES

Existe la posibilidad de realizar el servicio desde tableros/estaciones en los que se coloca una pantalla protectora de separación para que los comensales no puedan acceder directamente a la comida, evitando posibles contagios.

Los camareros llevan mascarillas y guantes y sirven al comensal con pinzas .

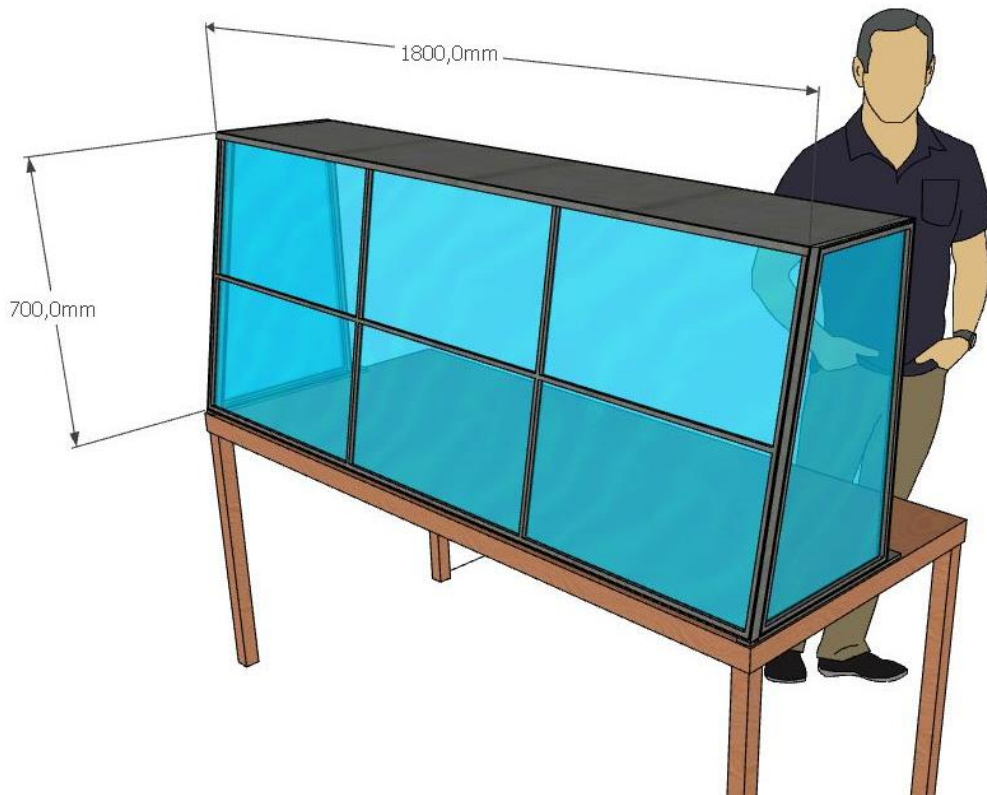
Los platos calientes se sirven desde buffet protegido y con chaffing dishes

En cualquier caso, se incrementan el número puntos de apoyo

# CONDICIONES COVID-19

## MAMPARAS

Estructura de forja (diferentes diseños) y pantalla de metacrilato



## CÓCTELES /BUFFETS

### 2.- PINCHOS PASADOS

Se utilizará una urna de policarbonato donde introducir la bandeja con los pinchos que llevará el camarero, con sólo una abertura a través de la cual cogerá el aperitivo (con pinzas) que colocará en el plato del comensal



### **BARRAS BEBIDA:**

#### NO HAY BEBIDAS PASADAS

Los camareros llevan mascarilla y guantes y sirven la bebida desde barras.

El cristal se coloca en contra barra boca abajo.

(Existe posibilidad de ofrecer al comensal latas de cerveza o refresco con toallitas desinfectantes si lo desea)

## MENÚS

✓ SERVICIO MÁS SEGURO FRENTE AL COVID-19,  
RECOMENDADO POR ARTIGOT

- ✓ Las mesas de 1,80cm diámetro se ajustarán para 6 personas (en lugar de 10-12)
- ✓ Ratio de camareros: 1/12 comensales
- ✓ Los camareros llevarán mascarilla y guantes
- ✓ No habrá cóctel de bienvenida