

we
gelato™
makers & partners



RECETAS

GOLDEN
ESTD  1937
WAFFLES™

Recetario Exclusivo de gofres saladas y dulces

Crea una experiencia única con nuestro libro exclusivo de recetas de waffles

Los gofres no son exclusivos del desayuno. Pueden incorporarse estratégicamente en: Brunch, Menú de snacks, Carta de postres, Servicio de almuerzo y Room service

Esta versatilidad permite ampliar las oportunidades de venta, aumentar la oferta gastronómica y maximizar el uso del equipo durante todo el día, incrementando así la rentabilidad del concepto.



Brunch Premium – Gofre con Salmón, Huevo y Salsa Holandesa

Gofre grande como base, cubierto con:

- Salmón ahumado
- Huevo poché
- Salsa holandesa cremosa
- Eneldo fresco
- Toque de limón

*Concepto: Brunch elegante, estilo hotel boutique
Alto valor percibido.*



Snack – Waffle Club Sandwich

Dos mini gofres utilizados como sustituto del pan:

- Pollo a la plancha
- Bacon crujiente
- Queso cheddar
- Tomate fresco
- Lechuga
- Mayonesa con especias

*Servido en formato compacto tipo snack premium.
Ideal para menú de mediodía o carta de snacks.*





Postre - Waffle Gourmet Dulce

Gofre grande como base, cubierto con:

- Trozos de brownie caliente
- Helado de Caramelo salado
- Salsa de Caramelo
- Crumble de galleta
- Toque de menta

Perfecto para carta de postres y room service. Una combinación perfecta de texturas y temperaturas.



Lunch - Gofre de Jamón y Queso Gourmet

Gofre grande como base, cubierto con:

- Jamón serrano
- Queso fundido (mozzarella / emmental / gouda)
- Rúcula fresca
- Tomate secos
- Reducción balsámica

Puede servirse como plato principal ligero. Equilibrio entre lo crujiente del gofre, lo salino del jamón y la cremosidad del queso fundido.



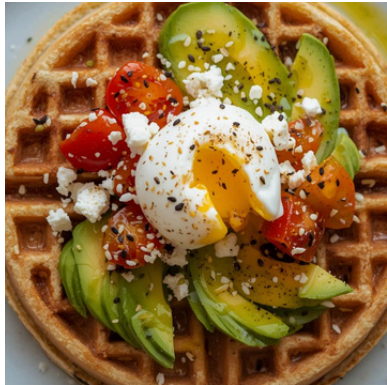
Room Service- Mini Gofres Tropicales Deluxe

Dos mini gofres como base, cubierto con:

- Mango en cubos
- Plátano caramelizado
- Coco tostado
- Coulis de maracuyá
- Yogur griego

Plato de room service - tropical sofisticado, Combina frescura, acidez equilibrada y contraste de texturas.





Room Service -Gofre Mediterranean Deluxe

Gofre grande como base, cubierto con:

- Aguacate en láminas
- Huevo pochado
- Tomate cherry confitado
- Queso feta
- Semillas sésamo
- Aceite de oliva premium
- Pimienta negra y toque de limón

Perfecto para brunch o room service. Se vende como opción “healthy gourmet”.



Postre - Gofre Signature Chocolate & Hazelnut

Gofre grande como base, cubierto con:

- Crema de chocolate caliente
- Crema de avellana
- Avellanas trituradas
- Fresas frescas
- Helado de vainilla
- Salsa de chocolate extra

Una experiencia dulce, indulgente y altamente atractiva para cualquier momento del día.



Lunch - Gofre BBQ Chicken Supreme

Gofre grande como base, cubierto con:

- Pollo desmenuzado con salsa BBQ
- Queso cheddar fundido
- Cebolla crispy
- Jalapeños en rodajas
- Salsa BBQ extra

Muy bueno para menú casual y bar del hotel. Más comercial y muy rentable.



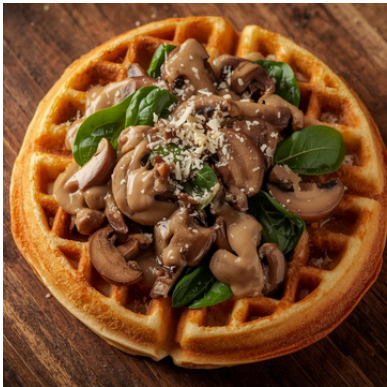


Snack - Mini Gofres Apple Cinnamon

Dos mini gofres como base, cubierto con:

- Manzana salteada con canela y mantequilla
- Azúcar moreno ligero
- Helado de vainilla
- Caramelo drizzle
- Toque de menta

Perfecto para snack, room service o buffet dulce. Ideal para vender como "sharing dessert".



Lunch - Gofre Gourmet con Setas y Trufa

Gofre grande como base, cubierto con:

- Mix de setas salteadas (champiñón, shiitake, boletus)
- Crema de trufa
- Queso parmesano
- Espinacas frescas
- Toque de mantequilla y ajo

Producto muy sofisticado. Perfecto para hotel premium. Puedes venderlo como opción vegetariana gourmet.



Postre - Gofre Strawberry dream

Gofre de Fresa grande como base, cubierto con:

- Fresas frescas
- Nata montada
- Coulis de fresa
- Sprinkles de colores

Es un postre altamente llamativo, ideal para venta en restaurante, room service o menú de eventos.





Snack - Mini Gofres Pulled Pork

Dos mini gofres utilizados como sustituto del pan:

- Cerdo desmechado especiado y jugoso
- Cebolla roja confitada
- Ensalada col fresca
- Pepinillos encurtidos

*Perfecto para snack, room service o buffet salado.
Un concepto divertido, innovador y con alto potencial comercial.*



Lunch - Gofre Tex-Mex Style

Gofre grande como base, cubierto con:

- Carne picada con especias
- Guacamole
- Jalapeños
- Queso cheddar
- Salsa sour cream
- Toque de perejill

*Perfecto para snack bar, room service.
Muy comercial y divertido.*



Postre - Gofre Honey Pistachio Delight

Gofre grande como base, cubierto con:

- Miel natural
- Pistachos triturados
- Mascarpone
- Fresas frescas
- Toque de limón rallado
- Hoja de menta

Producto elegante para hotel boutique. Muy premium y diferente.

