



2014

Universitas

Experiencia gastronómica

Servicios de catering
Aperitivos



ÍNDICE

APERITIVOS BÁSICOS

Aperitivo Básico N°1	3
Aperitivo Básico N°2	
Aperitivo Básico N°3	

APERITIVOS

Aperitivo N°1	4
Aperitivo N°2	

Aperitivo N°3	5
---------------	---

Aperitivo N°4	6
---------------	---

Aperitivo Vegetariano	7
-----------------------	---

SUGERENCIAS UNIVERSITAS OPCIONALES	8
CONDICIONES ESPECIALES SERVICIO DE CATERING	





Servicios de catering

Aperitivos Básicos

2014

APERITIVO BÁSICO Nº1

- Patatas chips
- Olivas rellenas
- Almendras saladas
- Bocaditos de tortilla de patata

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados

X,XX euros + 10% IVA por persona



APERITIVO BÁSICO Nº2

- Cóctel de frutos secos
- Coca de escalibada y anchoas
- Pastitas saladas selectas

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados

X,XX euros + 10% IVA por persona

APERITIVO BÁSICO Nº3

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Coca de recapte
- Bocadito de tortilla de patata
- Pastitas saladas selectas

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados

X,XX euros + 10% IVA por persona

Los Servicios Incluyen

- Suplemento de cafés o infusiones X,XX€ por persona.
- Suplemento de pastitas de te selectas X,XX€ por persona.
- Alquiler de mantelería.
- Alquiler de vajilla y menaje.
- Coordinador según requerimiento del evento.
- Mínimo de personas para contratar el servicio: 15 personas.
- Coste de servicios de personal (ver última página del documento).



Servicios de catering

Aperitivos

2014

APERITIVO Nº1

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Coca de recapte
- Chupito de humus, guacamole y cracker de sésamo
- Tosta de langostinos y juliana de verduritas
- Bocaditos de tortilla de patata con cebolla
- Ballotine de salmón ahumado
- Tosta de canapé de anchoas
- Tartar de calabacín con crujiente de quicos y pesto

- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Cava Brut Nature Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados
- Refrescos variados
- Vino tinto y blanco D.O.



X,XX euros + 10% IVA por persona

APERITIVO Nº2

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Coca de recapte
- Brocheta de membrillo, queso curado en aceite y tomate cherry
- Tosta de langostinos y juliana de verduritas
- Ballotine de salmón ahumado
- Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao y mermelada de pimiento
- Bocadito de multicereales con escalibada, muselina de ajos y anchoas
- Crostini de ventresca de atún y pimiento del Piquillo
- Croquetas de ceps
- Fingers de pollo dos salsas

- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Nature Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados
- Refrescos variados
- Vino tinto y blanco D.O.

Los Servicios Incluyen

- Suplemento de cafés o infusiones X,XX€ por persona.
- Suplemento de pastitas de te selectas X,XX€ por persona.
- Alquiler de mantelería.
- Alquiler de vajilla y menaje.
- Coordinador según requerimiento del evento.
- Mínimo de personas para contratar el servicio: 15 personas.
- Coste de servicios de personal (ver última página del documento).

X,XX euros + 10% IVA por persona



Servicios de catering

Aperitivos

2014

APERITIVO Nº3

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
 - Crostini de crema de queso, espárragos trigueros y crujiente de jamón
 - Brocheta membrillo, queso curado en aceite y tomate cherry
 - Tosta de langostinos y juliana de verduras
 - Mini brocheta de piña natural y jamón bodega
 - Flor de salmón y guacamole
 - Tosta de manzana confitada, foie caramelizado y flor de sal
 - Crujiente de pasta Brie con morcilla de Burgos a la menta
 - Cazuelita de tartar de tomate con olivada, aceite de albahaca y anchoas
-
- Surtido de canapés selectos
-
- Gamba rebozada y crujiente de patata
 - Brocheta de pollo Tandoori y salsa agria de yogur
-
- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Nature Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados
- Refrescos variados
- Vino tinto y blanco D.O.

X,XX euros + 10% IVA por persona



Los Servicios Incluyen

- Suplemento de cafés o infusiones X,XX€ por persona.
- Suplemento de pastitas de te selectas X,XX€ por persona.
- Alquiler de mantelería.
- Alquiler de vajilla y menaje.
- Coordinador según requerimiento del evento.
- Mínimo de personas para contratar el servicio: 15 personas.
- Coste de servicios de personal (ver última página del documento).



Servicios de catering

Aperitivos

2014

APERITIVO Nº4

- Montadito de jamón ibérico con pan de coca y pimiento de Padrón
- Crostini de crema de queso, espárragos trigueros y crujiente de jamón
- Coca de recapte
- Bocadito de tortilla de patata con cebolla
- Brocheta de membrillo, queso curado en aceite y tomate cherry
- Tosta de langostinos y juliana de verdura
- Mini brocheta de piña natural y jamón bodega
- Crujiente de pasta Brie con morcilla de burgos a la menta
- Tosta de manzana confitada, foie caramelizado y flor de sal
- Brocheta de langostino al pesto y crujiente de jamón
- Crostini de ventresca de atún y pimiento del Piquillo

- Surtido de canapés selectos

- Croquetas de ceps
- Gamba rebozada y crujiente de patata
- Fingers de pollo dos salsas

- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Cava Brut Nature Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados
- Refrescos variados
- Vino tinto y blanco D.O.

X,XX euros + 10% IVA por persona

Los Servicios Incluyen

- Suplemento de cafés o infusiones X,XX€ por persona.
- Suplemento de pastitas de te selectas X,XX€ por persona.
- Alquiler de mantelería.
- Alquiler de vajilla y menaje.
- Coordinador según requerimiento del evento.
- Mínimo de personas para contratar el servicio: 15 personas.
- Coste de servicios de personal (ver última página del documento).



Servicios de catering

Aperitivos

2014

APERITIVO VEGETARIANO

- Corazón de alcachofa relleno de juliana de verduras
- Wok de verduras de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Coca de escalibada
- Tosta de espárragos trigueros con pimientos del Piquillo
- Crostini de aguacate y alioli de membrillo gratinado
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Tartar de calabacín con quicos y pesto
- Fajitas de espinacas con piñones
- Chupito de humus y guacamole con cracker de sésamo
- Fideuá de verduras con alioli negad

- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Nature Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados
- Refrescos variados
- Vino tinto y blanco D.O.

X,XX euros + 10% IVA por persona



Los Servicios Incluyen

- Suplemento de cafés o infusiones X,XX€ por persona.
- Suplemento de pastitas de te selectas X,XX€ por persona.
- Alquiler de mantelería.
- Alquiler de vajilla y menaje.
- Coordinador según requerimiento del evento.
- Mínimo de personas para contratar el servicio: 15 personas.
- Coste de servicios de personal (ver última página del documento).



Servicios de catering

Aperitivos

2014

SUGERENCIAS UNIVERSITAS OPCIONALES

- Sticks de papaya X,XX€
- Sticks de piña, sandía, melón X,XX€
- Brocheta de fruta X,XX€
- Brocheta de verduras tricolor X,XX€
- Sticks de pimiento rojo X,XX€
- Sticks de calabacín X,XX€
- Sticks de apio X,XX€
- Sticks de zanahoria X,XX€
- Muesli variado X,XX€
- Manzana X,XX€
- Yogur X,XX€

CONDICIONES ESPECIALES SERVICIO DE CATERING

- Servicio de camareros **no incluido** en el precio (menos de 50 comensales):
Precio por camarero y servicio de Aperitivos: X,XX€ + 10% IVA
- Modalidades de tipo de servicio a realizar (pvp, sin IVA 10%):

Aperitivos / Comensales	Servicios de Entrega	Servicio de Entrega Completo	Servicio Completo con camarero
De 15 a 50 pax	X,XX€	X,XX€	X,XX€
+ 50 pax	gratuito	X,XX€	X,XX€

Ratios de servicio de camarero: 1 camarero cada 50 comensales

- Duración del servicio estimado: **1h - 1:30h**
- Decoración floral precio según elección: Detalles, recordatorios, invitaciones, ...
- Confirmación del evento y comensales con **72 horas** hábiles de antelación.
Excepto las peticiones para los lunes que por ser festivos los sábados y domingos se han de realizar como máximo el jueves por la tarde.
- En función de las condiciones técnicas (instalaciones) y de acceso al lugar de ejecución del evento estos presupuestos se podrán ver modificados.
- Las posibles modificaciones sobre el contenido o comensales se han de realizar con **48 horas** hábiles de antelación.
- Si desean realizar un servicio en festivos o fin de semana, consultar precios.
- Universitas se reserva el derecho de modificación de algún ingrediente por razones de disposición de productos en el mercado.

Los precios establecidos en los servicios incluidos no está incluido el IVA.





C/ Loreto, 13-15.
Esc. D, ent. 2^a
08029 Barcelona
T. 933 638 736
F. 933 638 734
www.universitas.cat
