



**2014**

---

# Universitas

## Experiencia gastronómica

*Servicios de catering*  
*Brunch*

---



## ÍNDICE

### **BRUNCH**

Brunch N°1	3
Brunch N°2	4
Brunch N°3	5
Brunch N°4	6
Brunch Vegetariano N°1	7
Brunch Vegetariano N°2	8
Brunch Take Away	9

### **SUGERENCIAS UNIVERSITAS OPCIONALES**

### **CONDICIONES ESPECIALES SERVICIO DE CATERING**





# Servicios de catering

## Brunch

2014

### BRUNCH Nº1

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
  - Coca de recapte
  - Tartar de calabacín con quicos y pesto
  - Tosta de langostinos y juliana de verduritas
  - Bocaditos de tortilla de patata con cebolla
  - Ballotine de salmón ahumado
  - Tosta de canapé de anchoas
  - Croquetas de la yaya
  - Mini hamburguesas al gusto
  - Wok de verduritas de temporada con brotes de soja y ajonjolí
  - Fideuá de setas silvestres
  - Popieta de dorada con calabacín gratinado y allioli de membrillo gratinado
- 
- Brocheta de frutas naturales
  - Pudín diplomático y confitura de naranja



### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones

**X,XX euros** + 10% IVA por persona

### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros** + 10% IVA por botella

### Los Servicios Incluyen

- 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

## Brunch

2014

### BRUNCH 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
- Mini albóndigas con choco
- Mini ensalada de queso feta y frutos secos
- Risotto a la parmesana con gambitas al pesto
- Bocaditos de pollo de corral al curry de madrás y pistachos
  
- Pudín diplomático y confitura de naranja
- Mosaico de frutas naturales



### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones

**X,XX euros + 10% IVA** por persona



### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros + 10% IVA** por botella

### Los Servicios Incluyen

- 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

## Brunch

2014

### BRUNCH 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 de membrillo, queso curado en aceite y tomate cherry
- Tosta de langostinos y juliana de verduritas
- Brocheta de piña natural caramelizada y jamón de 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
- Canapés selectos
- Surtido selecto de quesos con uvas y nueces
- Mini hamburguesas al gusto
- Fingers de pollo dos salsas
- Mini ensalada de queso de cabra y piñones gratinados
- Fideuá de rape y langostinos
- Delicias de solomillo a la mostaza antigua
  
- Mosaico de frutas naturales
- Mousse de chocolate dos texturas y frutos rojos



### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones

**X,XX euros** + 10% IVA por persona

### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros** + 10% IVA por botella

### Los Servicios Incluyen

- 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

## Brunch

2014

### BRUNCH Nº4

- Montadito de pan de coca con jamón ibérico 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 verduras
  - Brocheta de piña natural caramelizada y jamón de 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
  - Croquetas de ceps
  - Gamba rebozada con crujiente de patata
  - Fingers de pollo dos salsas
  - Salpicón de pulpo a la "gallega"
  - Fideuà de rape y langostinos
  - Delicias de solomillo de ternera al Calvados
- 
- Mosaico de frutas naturales
  - Repostería fina



### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones

**X,XX euros** + 10% IVA por persona

### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros** + 10% IVA por botella

### Los Servicios Incluyen

- 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

## Brunch

2014

### BRUNCH VEGETARIANO N°1

- Corazón de alcachofa relleno de juliana de verduras
- Wok de verduras de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Coca de escalivada
- Tosta de espárragos trigueros con pimientos del Piquillo
- Crostini de aguacate y allioli de membrillo
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Tartar de calabacín con quicos y pesto
- Habitas baby con ajos tiernos al aroma de menta
- Fideuà de verduras con allioli negad
  
- Brocheta de frutas naturales



### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones

**X,XX euros** + 10% IVA por persona



### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros** + 10% IVA por botella



### Los Servicios Incluyen

- 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

## Brunch

2014

### BRUNCH VEGETARIANO Nº2

- Corazón de alcachofa relleno de juliana de verduras
- Wok de verduras de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Delicioso bocadito de setas y caramelo de soja
- Coca de escalibada
- Timbal de berenjena al romesco
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Fajitas de espinacas con piñones
- Crostini de aguacate y allioli de membrillo
- Croqueta de ceps
- Flan de escalibada con queso de cabra gratinado
- Chupito de humus y guacamole con cracker de sésamo
- Fideuà de verduras con allioli negad



- Brocheta de frutas naturales

### Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto o blanco Romeu Torner
- Café e infusiones



**X,XX euros** + 10% IVA por persona

### Bebidas Opcionales

- Cava Brut Nature Jaume Serra

**X,XX euros** + 10% IVA por botella

### Los Servicios Incluyen

- 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 Brunch

2014

## BRUNCH TAKE AWAY

- Ensalada Universitas
- Sándwich vegetal de atún
- Terrina de frutas naturales
- Refresco o Cerveza o Agua mineral

**X,XX euros**

+ 10% IVA por persona

## 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:  
Precio por camarero y servicio de Brunch: X,XX€ + 10% IVA
- Modalidades de tipo de servicio a realizar (pvp, sin IVA 10%):

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

Ratios de servicio de camarero: 1 camarero cada 30 comensales.

- Duración del servicio estimado: **1:30h - 2h**
- 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<sup>a</sup>  
08029 Barcelona  
**T. 933 638 736**  
**F. 933 638 734**  
**[www.universitas.cat](http://www.universitas.cat)**

---