

nova

CATERING & EVENTS



COCKTAIL

Nova Catering & Events
C/Enric Granados nº153 P2 1 (Esquina Av.Diagonal)
08008 Barcelona | 932 096 388
www.nova-catering.com | info@nova-catering.com

COCKTAIL

COCKTAIL I

SNACK

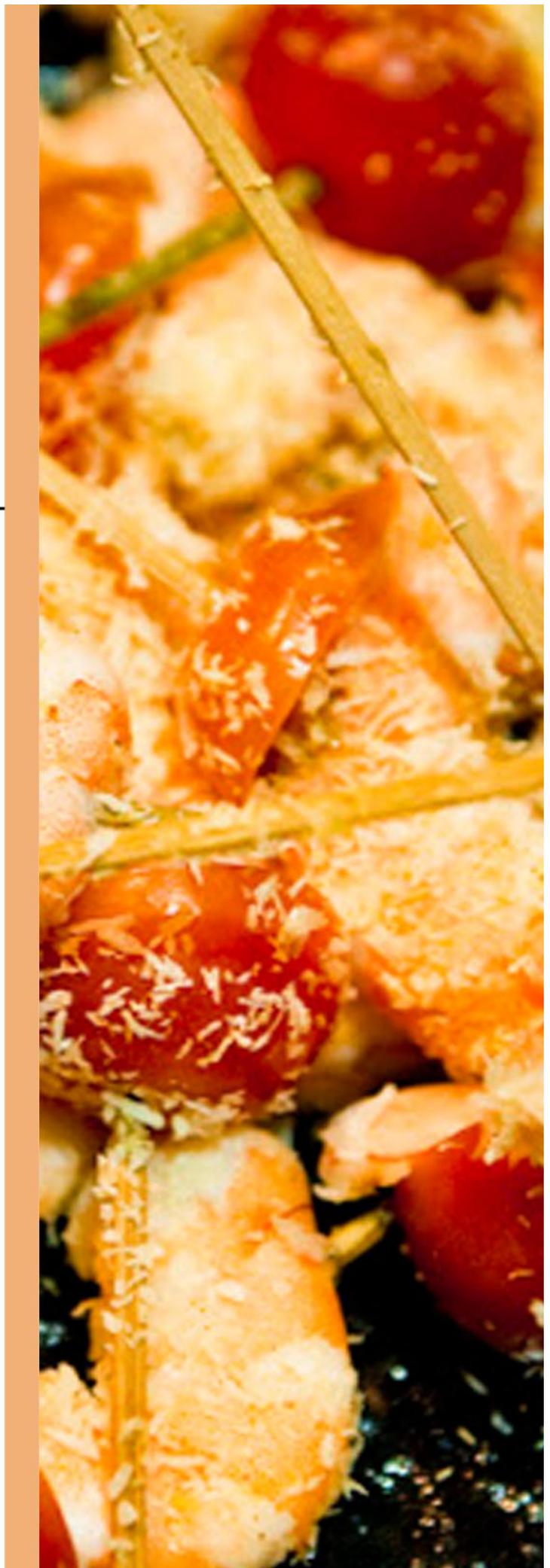
Vegetales

MENÚ

- Shot de gazpacho de fresas o de sandía
- Tartaleta de queso brie con rúcula y tomates confitados
- Piruleta de mozzarella con tomate cherry y sésamo crujiente
- Ensalada cesar con crujiente de pollo y parmesano
- Tosta de jamón ibérico con culis de tomate
- Crema de humus con pimentón ahumado y aceite extra virgen
- Tosta de roastbeef con mostaza de miel

- Mini hot dog con cebolla crujiente
- Mini besito de pollo con all i oli de peras
- Mini brocheta de cerdo con salsa terishaky

- POSTRES**
- Ganache de chocolate
- Tarta de almendras con manzana



COCKTAIL

COCKTAIL II

SNACK

Plátano y Vegetales

MENÚ

Shot de salmorejo de fresas o
melón con menta

Piruleta de piña con jamón y Pedro
Ximenez

Piruleta de mozzarella con tomate
cherry sésamo crujiente

Tabule con verduritas y menta fresca

Copa Martini de Tartar de atún
con guacamole

Coca de escalibada

Cebiche de pescado blanco con
limas

Tosta de salmón con aromas de limas

Dados de secreto ibérico con
chutney de mango

Mini cheese burger con
cebolla caramelizada

Cuchara de pulpo gallego con
pimentón ahumado

POSTRES

Mini cheese cake

Copa de Tiramisú



COCKTAIL

COCKTAIL LARGE

SNACKS

Snacks vegetales

MENÚ

Shot de gazpacho de sandía o fresas
con nueces y virutas de parmesano

Ensalada de queso de cabra y miel
de flores

Piruletas de Idiazabal y uvas negras

Coca de cristal con jamón ibérico

Coca de escalivada con butifarra o
higos

Tosta de foie con melocotón del Ordal

Dado de atún rojo con sésamo
tostado, naranja, soja y miel.

Mini brocheta de verduras con
romesco

Nuestro pincho de entraña con salsa
criolla

Fideua de sepia bruta con muselina
de ajo

POSTRES

Ganache de chocolate con aceite
de oliva y sal Maldon

Bizcocho de chocolate y vainilla
Burbon



COCKTAIL

BEBIDAS Y APERITIVOS

**BARRA DE BEBIDAS
PARA LOS TRES MENÚS**

Vino blanco, vino tinto, cava
(bodega ecológica)
Refrescos, zumos de frutas,
aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas con y sin alcohol

OPCIONES APERITIVOS

Grissines con jamón ibérico
Brocheta de motzarella con cherry
y olivada

Mini Ensalada Waldorf
Mini ensalada de espinaca y
tomate confitado con espárragos
Mini Ensalada Rusa
Mini ensalada con jamón de pato

Shot de puré de berenjenas
Pan de pita con salsa griega Tzatziki
Tapa de Vitel Ottonello
Coca de escalibada con anchoas
Mini cheese burger con tomate



COCKTAIL

SERVICIOS
COMPLEMENTARIOS

**SERVICIOS
COMPLEMENTARIOS**

Buffet salmón
Buffet jamón ibérico cortado a la
vista
Buffet sushi
Pieza adicional

Mesa alta adicional con mantel
Sombrillas
Photocall
Fotógrafo
Mobiliario Chill Out
Sweet Buffet

Barra Libre gama básica(2 h):
Hora adicional
Barra libre Premium(2 h)
Hora adicional



COCKTAIL

EL PRECIO INCLUYE

EL PRECIO DE CADA MENÚ INCLUYE

- Gastronomía y bodega especificada.
- Mobiliario (barra de bebidas, buffets, 1 mesa alta cada 25 pax,)
- Material de servicio: cristalería, vajilla, cubertería, mantelería.
- Personal de servicio (1 camarero cada 30 pax).
- Transporte Barcelona y alrededores 30 km.
- Duración del servicio de Cocktail I y II (2 horas).
- Duración del servicio de Cocktail III (3 horas).

Por cada hora extra se cobrará un coste adicional por cada persona de servicio incluyendo cocineros y personal de logística.

NOTA IMPORTANTE:

Los precios se confirmarán una vez realizada la visita de inspección del espacio y se conozcan las necesidades técnicas y el área de cocina disponible.

Los precios no incluyen comisión de agencia y/o espacios.



COCKTAIL

CONDICIONES

CONDICIONES CONTRATACIÓN

Forma de pago:

50% a la firma del contrato y 50% restante 7 días laborales antes del evento

Variaciones de comensales:

El precio acordado mediante contrato se podrá ver incrementado en el caso de una disminución de comensales superior al 10%

El número final de comensales no se podrá reducir ni aumentar desde 4 días laborales antes del evento

Anulación del evento:

Entre 10 días y cuatro días laborales se facturará el 50%. Antes de 4 días laborales, se facturará el 70%



nova

CATERING & EVENTS



Nova Catering & Events
C/Enric Granados nº153 P2 | (Esquina Av.Diagonal)
08008 Barcelona | 932 096 388
www.nova-catering.com | info@nova-catering.com