

nova

CATERING & EVENTS



COFFE BREAK

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

COFFE BREAK

SWEET CLASSIC

**COFFEE BREAK SWEET CLASSIC
(duración 45´)**

Mini croissant dulce
Mini croissant con vegetales

BODEGA

Zumo de naranja, piña y
melocotón
agua mineral
Café, Leche y té (3 tipos).



COFFE BREAK

WELCOME + CLASSIC

**WELCOME COFFEE +
COFFEE BREAK CLASSIC
(duración a convenir según
timing)**

Mini de cereales vegetal o queso y
rúcula
Mini brioche de jamón y queso
Mini croissant dulce
Mini croissant mantequilla

BODEGA

Zumo de naranja, piña y melocotón
agua mineral
Café, Leche y té (3 tipos).



COFFE BREAK

OPEN CLASSIC

**OPEN COFFEE BREAK CLASSIC
(duración 6h)**

Mini de cereales vegetal o queso y rúcula

Mini brioche de jamón y queso

Mini croissant dulce

BODEGA

Zumo de naranja, piña y melocotón
agua mineral

Café, Leche y té (3 tipos).



COFFE BREAK

CONTINENTAL

**COFFEE BREAK CONTINENTAL
(duración 45´)**

Mini croissant
Napolitana de chocolate
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de queso fresco y
albahaca
Brochetas de fruta de temporada

BODEGA

Zumo de naranja, piña y melocotón
agua mineral
Café, Leche y té (3 tipos).



COFFE BREAK

EXECUTIVE

**COFFEE BREAK EXECUTIVE
(duración 45')**

Mini croissant de mermelada y mantequilla
Mini ensaimada de azúcar
Napolitana de chocolate
Mini brioche de salmón y caviar
Mini bocadillo de queso manchego
Mini bocadillo de jamón ibérico
Fresas con zumo de naranja y azúcar de caña

BODEGA

Cava, zumo de naranja y agua mineral.
Café, Leche y té (3 tipos).



COFFE BREAK

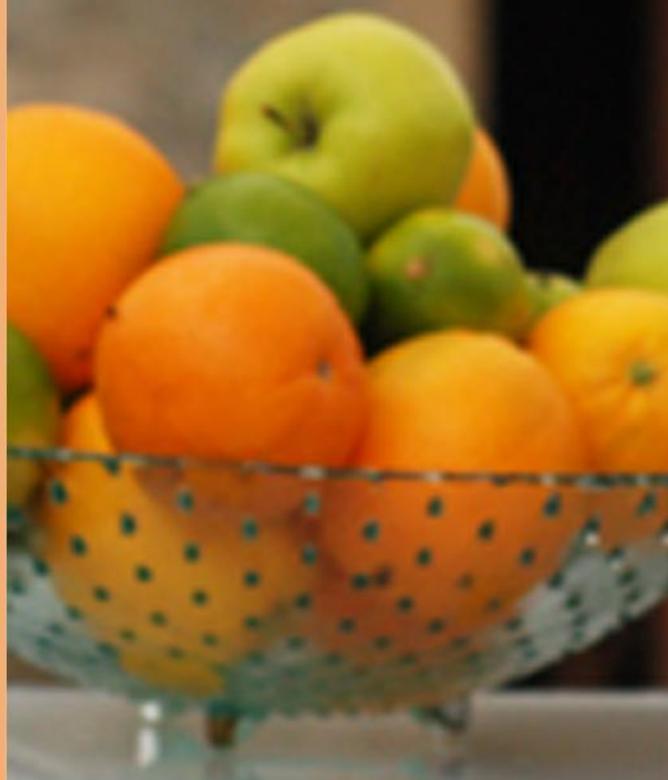
HEALTHY

**COFFEE BREAK HEALTHY
(duración 45´)**

Batido de pomelo y fresa
Roll de queso fresco y verduritas
Bocadillo de centeno con jamón de pavo
Yogurt con cereales de avena y nueces naturales
Sinfonía de piña con sirope de arce

BODEGA

Zumo de naranja, piña y melocotón
agua mineral
Café, Leche de avena y té (frutos rojos).



COFFE BREAK

HEALTHY MEETING

COFFE BREAK HEALTHY MEETING (duración 45')

Batido de mandarina y fresa con tropezones de fruta.

Barrita integral de cinco semillas con aceite de oliva virgen extra y jamón de pavo artesanal.

Yogurt de soja de vainilla

Papelina de almendras troceadas.

Pinchito de pastel de higos

BODEGA

Zumos de manzana, melocotón, y zanahoria Cold pressed.

Agua mineral.

Café, Leche de arroz, Té negro a la canela y Rooibos (sin teína) al caramelo.

Este es un Coffe Break diseñado según criterios nutricionales, con todos los elementos necesarios para cubrir las necesidades de una mañana de trabajo de Oficina o intelectual, de una manera saludable, sin digestiones pesadas y sin bajadas repentinas de azúcar.

Patricia Miguel.

Dietista y asesora nutricional.



COFFE BREAK

HEALTHY POWER

COFFEE BREAK HEALTHY POWER (duración 45´)

Batido de mandarina y fresa con tropezones de fruta.

Bocadillo integral de centeno con "bull blanc o negre" tradicional catalán o jamón de pavo artesanal.

Tostada integral de cinco semillas con tomate, aceite de oliva virgen extra y ración de tortilla campesina (con pimiento rojo, verde y berenjena) y huevos ecológicos.

Yogurt de soja de chocolate con trocitos de avellanas y pasas de Corinto.

Brocheta de coco y manzana Fuji con su piel.

Adicional: Platillo de jamón ibérico.
Platillo de escalibada.

BODEGA

Zumo de naranja, zumo "Turbo" Cold pressed (Remolacha, Zanahoria, Manzana y Gengibre: efecto energético).

Agua mineral.

Café, Leche de Avena y Té negro de naranja o Té de frutos rojos (sin teína).



COFFE BREAK

HEALTHY POWER

COFFEE BREAK HEALTHY POWER

Un Coffe Break especialmente energético, con Hidratos de Carbono complejos de combustión lenta, que nos proveerán de energía duradera durante toda la mañana, y Proteínas de alto valor biológico. Indicado para aquellas personas que vayan a realizar una actividad física durante la jornada. Para más información, consulta en nuestro Blog: www.nova-catering.com/blog/

Patricia Miguel
Dietista y asesora nutricional.



COFFE BREAK

DETALLES SERVICIO

DETALLES DE SERVICIO (INCLUYE):

- Material adecuado en sala para el servicio
- Buffet de comida+Buffet bebidas (cada 50 pax)
- Personal de servicio: 1 camarero (cada 30 pax.)
- Duración del servicio detallado en cada tipo de menú.
- Montaje y desmontaje 2h.
- Café nespresso (ristretto y descafeinado).
- Tres tipos de infusiones.
- Azúcar y edulcorante.
- Leche semi y de soja.
- Una pieza de comida por comensal.
- Portes incluidos en Barcelona Capital.
- Precios sin el I.V.A. (10%).
- Menú especial por intolerancias
- Mesa alta con mantel 1u cada



COFFE BREAK

CONDICIONES

CONDICIONES GENERALES:

Para realizar la confirmación de los servicios de Nova Catering se debe realizar una transferencia por el 50% del importe total del servicio y el 50% restante 7 días antes a la celebración del evento mediante transferencia.

CONDICIONES CONTRATACION:

Forma de pago:

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

Variaciones de comensales:

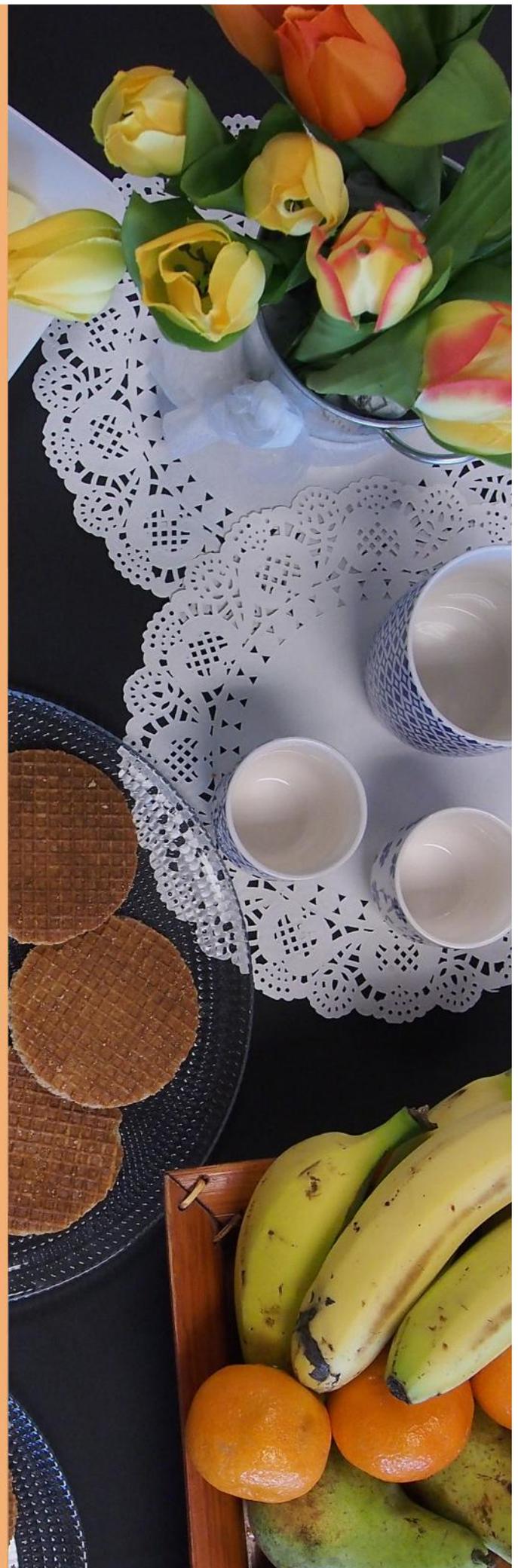
El precio acordado mediante contrato se podrá ver incrementado en el caso de una disminución de comensales superior al 10%.

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

Anulación del evento:

De 10 días y 4 días laborales anteriores a la fecha del evento se facturará el 50%.

De 3 días a la fecha del evento 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