

nova

CATERING & EVENTS



CENAS DE GALA

BARCELONA 2019



APERITIVOS | 9



APERITIVO FRIO (5 Opciones frías)

Shot de salmorejo con virutas de jamón
Mozzarella con tomate cherry y olivada
Cuchara de atún con soja y mango

Coca de escalibada con butifarra de payés o
Coca de calabacín con queso de cabra
Wrap con crema de salmón
Tosta con roast beef

Macaron de foie
Mini ensalada César
Buffet de quesos con pan con tomate

APERITIVOS | 02



APERITIVO CALIENTE

Shot de cordero con berenjenas

Cuchara de pulpo gallego y
patatas

Croquetas gourmet

CENA GALA | 03



PRINCIPAL (1 opción)

Solomillo Ibérico con gratén
patatas y salsa sauvignon

MerLuza a la marinera con
almejas y cebolla caramelizada

Pollo con salsa de cebolla, ciruela,
piñones acompañados de patatas
duquesa

SWEET BUFFET | 04



SWEET BUFFET

(2 opciones)

Tarta Sara

○

Tarta de crema catalana

○

Tarta de chocolate y frambuesa

PRECIOS

Precio por comensal: 69,00€ (más de 80 pax)

Precio por comensal: 74,00€ (más de 60 pax)

Precio por comensal: 80,00€ (más de 50 pax)

Precios sin el 10% del IVA

Para menos de 70 pax consultar precios.

(no incluye la comisión del espacio)



NOTAS Y DETALLES DE SERVICIO

En el presupuesto queda incluido el material adecuado para el servicio en sala y cocina. Transporte, montaje y desmontaje. Mesa más el menaje correspondiente (mantelería, cubertería, vajilla y cristalería) por cada 10 pax. Cocktail pasado por camareros (opcional) y entrante y principal servido en mesa. Personal de servicio (1 camarero por cada 10 pax). Visita al espacio. Precios sin el 10% de IVA..

Hora adicional de servicio a 17,00€ h/p/personal. El precio no incluye la comisión del espacio.

SERVICIOS ADICIONALES | 06



SERVICIOS ADICIONALES

Buffet quesos e ibéricos: 6,00€ p/pax

Buffet Salmón: 8,00€ p/pax

Buffet Sushi: 8,00€ p/pax

Video del evento: 495€ (film de 3')

Photocall: 132€

Comida para personal: 17,00€

Souvenir: 5,00€ p/pax

07

CONDICIONES GENERALES



CONDICIONES GENERALES:

*A la confirmación del servicio con Nova Catering & Events, realizaremos un contrato de servicios detallando: tipo de menú, precio, comensales, espacio, horarios y servicios adicionales en caso de haberlos.

*Forma de pago 50% a la confirmación del evento y firma del contrato y el 50% restante 3 días hábiles a la celebración del evento mediante transferencia.

08

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



Condiciones de modificación o anulación:

*Las variaciones de comensales se comunicarán a Nova Catering & Events con un máximo de 7 días hábiles anteriores a la celebración del evento.

*En caso de existir un decremento de comensales, no existirá penalización siempre y cuando dicha disminución no supere el 10% de los comensales acordados en contrato.

*En caso de existir un aumento, éste no debe superar el 20% de los comensales pactados en el contrato y debe ser avisado a Nova Catering & Events con una antelación de 10 días hábiles a la celebración del evento. Las ampliaciones posteriores deben ser acordados.

Anulación del evento:

*Hasta 3 meses anteriores a la celebración del evento la penalización será del 25% del total de la facturación.

*Con menos de 30 días a la fecha de la celebración del evento la penalización será del 50% del total de la facturación.