



nova

CATERING & EVENTS



PROPUESTAS DE

APERITIVO & COCKTAIL
&
COCKTAIL CENA

BARCELONA 2019



nova

CATERING & EVENTS



APERITIVO I

ESPECIALIDADES FRIAS

Wrap con queso cremoso y salmón
Coca de escalibada con anchoa
Brochetas de dados de tortilla de patatas caseras
Samosa vegetal

* Total 4 piezas por comensal.

BODEGA

Agua mineral, zumo de naranja
Vino blanco o cava.

Precio para más de 100 comensales: 18€

Precio de 51 a 100 comensales: 21€

Precio de 30 a 50 comensales: 26€

Incluye mobiliario, personal 1 camarero cada 50 personas , portes ,
montaje y desmontaje.

Duración del servicio 1,00h.

- Menos de 30 comensales consultar. Precios sin I.V.A. 10%
- Ver diapositiva con servicios adicionales.

Formato recomendado para inauguraciones o convites cortos



nova

CATERING & EVENTS

★★★★★

APERITIVO II

ESPECIALIDADES FRIAS

Coca de calabacín con queso de cabra y cebolla caramelizada
Roll de pollo con verduritas asadas
Brocheta langostinos con huevo codorniz
Macaron de foie
Brocheta de frutas de temporada y
Mini tartaleta de Ganache de chocolate

Total 5 piezas comensal

BODEGA

Agua mineral y refrescos.
Vino blanco, vino tinto y cerveza,

Precio para más de 100 comensales: 22€

Precio de 51 a 100 comensales: 24€

Precio de 30 a 50 comensales: 29€

Incluye mobiliario, personal 1 camarero cada 50 personas , portes ,
montaje y desmontaje.
Duración del servicio 1,30h.

- Menos de 30 comensales consultar. Precios sin I.V.A. 10%
- Ver diapositiva con servicios adicionales.

Formato recomendado para eventos que no suplen una comida o
cena.



nova

CATERING & EVENTS



COCKTAIL

ESPECIALIDADES FRIAS

Mix de coca de escalibada con anchoa y

Coca de calabacín y queso de cabra

Buffer de ensaladas:

Lentejas pardinas con virutas de parmesano y

Tabulé con pipeta de aceite con menta

Dados de tortilla de patatas con virutas de ibérico

Buffet de embutidos ibéricos de bellota (lomo, salchichón y chorizo)

Pan de cristal con tomate y AOVE

Mini corneto de cremoso son Salmón y Mini corneto de aguacate con atún y tomate natural

ESPECIALIDADES CALIENTES

Bocado de cordero con berenjena mostaza y miel

Cuchar de mini canelón de espinacas, queso azul pasas y piñones

Saquito de mariscos

POSTRES

Shot de mousse de chocolate y mango y

Shot de crema de vainilla, fresas

Precio para más de 100 comensales: 32€

Precio de 51 a 100 comensales: 34€

Precio de 30 a 50 comensales: 40€

Incluye mobiliario, personal 1 camarero cada 50 personas , portes , montaje y desmontaje. Duración del servicio 1,30h.

- Menos de 30 comensales consultar. Precios sin I.V.A. 10%
Formato recomendado para eventos de empresas.
no suplen una comida o cena.

COCKTAIL COMIDA & CENA URBANO I

ESPECIALIDADES FRIAS

Shot de calabaza

Mini corneto de salmón y cremoso y frambuesa

Macarón de foie

Buffet de ensaladas: Lentejas pardinas con parmesano y jamón de pato y brotes verdes y cítricos

Cortador de Jamón Ibérico de Cebo (pata o paleta)

ESPECIALIDADES CALIENTES

Cuchara de pulpo gallego con patatas y pimentón ahumado

Tempura de gamba con salsa dulce y chile

Croquetas gourmet de queso de cabra y calçots

Mini canelón de foie

Risotto de verduritas o Pollo al curry con arroz

POSTRES

Variedad de mini tartaletas de limón, chocolate y crema

Brochetas de fruta de temporada

Precio para más de 100 comensales: 36€

Precio de 51 a 100 comensales: 40€

Precio de 30 a 50 comensales: 45€

Incluye mobiliario, personal 1 camarero cada 50 personas , portes , montaje y desmontaje.. Duración del servicio 2.00h.

- Menos de 30 comensales consultar. Precios sin I.V.A. 10%
Formato recomendado para eventos de empresas.
no suplen una comida o cena.





COCKTAIL COMIDA & CENA FUSION

ESPACIALIDADES FRIAS

Brocheta de tortilla de patatas con virutas de ibérico
Mini corneto de chocolate con crema, salmón y frambuesas

Copa Martini de tartar de atún
Brocheta de langostinos con guindilla verde y huevo de codorniz
Tabule con pipeta con aceite de menta.

ESPACIALIDADES CALIENTES

Brochetas de verduritas
Besito de pollo al curry
Brocheta con dado de solomillo ibérico y sal maldon
Mix de croquetas de queso de cabra y calçots con romesco

POSTRES

Shot de limón, merengue y albahaca y tartaletas de chocolate
Brochetas de frutas

Precio para más de 100 comensales: 38€

Precio de 51 a 100 comensales: 41€

Precio de 30 a 50 comensales: 44€

Incluye mobiliario, personal 1 camarero cada 50 personas , portes ,
montaje y desmontaje. Duración del servicio 1,30h.

- Menos de 30 comensales consultar. Precios sin I.V.A. 10%
Formato recomendado para eventos de empresas.
no suplen una comida o cena.



nova
CATERING & EVENTS
★★★★★

BARRA BEBIDAS COCKTAIL & COCKTAIL CENA

Vino blanco, vino tinto, cava
(bodega ecológica)

Refrescos, zumos de frutas,
aguas minerales (con y sin gas)

Cervezas con y sin alcohol

- Incluye una persona de servicio cada 50 comensales.



nova

CATERING & EVENTS

★★★★★

BARRA DE BEBIDAS

APERITIVO I y APERITIVO II

Vino blanco, (bodega ecológica)
Refrescos, zumos de frutas,
aguas minerales(con y sin gas)

DETALLES:

Buffer de ensaladas y postres:

Se servirá el 50% de cada referencia para dar más opciones a los comensales.

Cortador de Jamón Ibérico de Cebo
Incluido paleta de 40 a 60 comensales y pata de 70 a 100 comensales

Intolerantes se ha de notificar para asegurar la calidad del servicio.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

GASTRONOMIA

- Cortador de jamón Ibérico de cebo de campo: 5€ pax (menos de 100 comensales consultar)
- Pieza adicional cocktail fría: 3,00€ p/pax.
 - Sweet Buffet: desde 6,00€ p/pax

BODEGA

- Welcome Cava 4€ p/pas
- Café e infusiones: 3€ p/pax

DESTILADOS

- Barra libre de destilados (Seagrams – Absolut – Brugal – JB)
- Precio hora/comensal: 7,00€ por pax

MOBILIARIO Y PERSONAL

- Mesa alta adicional con mantel: 28,00€ u
 - Sombrillas: 39,00€ u
 - Photocall: 495€ u
 - Azafata: 50€ hora
 - Fotógrafo: 385€ 1 hora
 - DJ 500€
 - Audiovisuales (consultar)
- Mobiliario Chill Out: Consultar.

Los precios no incluyen el I.V.A. 21%



nova

CATERING & EVENTS



PROPUESTAS

COCKTAIL I

Precio para más de 100 comensales: 19€

Precio de 51 a 100 comensales: 21€

Precio de 30 a 50 comensales: 24€

COCKTAIL II

Precio para más de 100 comensales: 24€

Precio de 51 a 100 comensales: 27€

Precio de 30 a 50 comensales: 29€

COCKTAIL III

Precio para más de 100 comensales: 29€

Precio de 51 a 100 comensales: 31€

Precio de 30 a 50 comensales: 34€

COCKTAIL COMIDA & CENA URBANO I

Precio para más de 100 comensales: 37€

Precio de 51 a 100 comensales: 40€

Precio de 30 a 50 comensales: 45€

COCKTAIL COMIDA & CENA URBANO II

Precio para más de 100 comensales: 38€

Precio de 51 a 100 comensales: 41€

Precio de 30 a 50 comensales: 44€

Los precios no incluyen el 10% IVA

*Para grupos menores de 30 pax consultar precios.



EL PRECIO 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 en Barcelona.
- Duración del servicio de:
 - Cocktail I (1 hora)
 - Cocktail II (1,30 hora)
 - Cocktail III (2 horas)
 - Cocktail Urbano y Fusión (3 horas).

*Por cada hora extra no contemplada en el timing del evento se cobrará un de 22€ por cada persona de servicio incluyendo cocineros y personal de logística. Y 4€ pax por el servicio de bodega

NOTA IMPORTANTE:

-Los precios están sujetos a la visita de prospección al espacio para conocer las necesidades técnicas y el área de cocina disponible.
Los precios no incluyen comisión de agencia y/o espacios.



CONDICIONES CONTRATACIÓN

Forma de pago:

50% a la firma del contrato y 50% restante 4 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%.