

nova

CATERING & EVENTS



LUNCH BUFFET

BARCELONA 2019



LUNCH STAFF | 9



LUNCH BUFFET – PROPUESTAS

Opción 1:

Buffet Ensalada variada (3 tipos)
Crema de calabaza – Arroz cubano
Salteado de pollo al curry – Pescado del día
Guarnición: Patatas panadera
Fruta del tiempo/Mini Cheese Cake

Opción 2:

Buffet Ensalada variada
Lentejas – Espaguettis boloñesa
Butifarra de payes – pescado del día
Guarnición: judías blancas salteadas
Fruta del tiempo/Ganache de chocolate

Opción 3:

Buffet Ensalada variada
Vichissoise – Cuscus con verduritas
Solomillo de cerdo a las finas hierbas – pescado del día
Guarnición: verdura salteada
Fruta del tiempo/Tarta de almendras

Bodega:

Agua mineral con y sin gas. Cerveza sin alcohol y refrescos.

PRESUPUESTO | 02



PRESUPUESTO

Disposición del Lunch Buffet:

1 buffet de ensaladas + 1 buffet de vajilla + 1
Buffet para plato principal y guarnición + 1
buffet de bebidas y café

*(Toda la comida es para comer de pie con
tenedor)

PRECIOS

Precio por comensal: 25,00€ (más de 80 pax)

Precio por comensal: 29,00€ (más de 60 pax)

Precio por comensal: 32,00€ (más de 50 pax)

Incluye cristalería, vajilla, cubertería y
personal

No incluye mesas y sillas ni I.V.A. 10%.

PRECIO INCLUYE | 03



EL PRECIO DIARIO INCLUYE:

Gastronomía y bodega especificada.

Personal de servicio y 4 mesas altas.

Servicio dispuesto en formato Buffet:

-Buffet comida (vajilla + ensaladas + principal)

-Buffet Coffee .

-Buffet Bebidas.

Material para el servicio.

Montaje 2h y desmontar 1h.

Consultar precios:

Mesas y sillas.

CONDICIONES | 04



CONDICIONES CONTRATACION

Forma de pago: 50% a la firma del contrato y 50% restante antes de finalización del rodaje.

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 laborables antes del evento.

Anulación del evento:

Entre 15 días y cuatro días laborables se facturará el 50%. Antes de 4 días laborables, se facturará el 70%.



C/ Enric Granados nº 153 P2
(esquina Av. Diagonal)
08008 Barcelona 932 096 388
www.nova-catering.com
info@nova-catering.com