



2023

Universitas

Experiencia gastronómica

Servicios de catering UPF
Aperitivos Básicos / Aperitivos



ÍNDICE

APERITIVOS BÁSICOS

Aperitivo básico nº1	3
Aperitivo básico nº2	
Aperitivo básico nº3	

APERITIVOS

Aperitivo nº1	4
Aperitivo nº2	

Aperitivo nº3	5
---------------	---

Aperitivo nº4	6
---------------	---

Aperitivo vegetariano	7
-----------------------	---

Aperitivo celíaco	8
-------------------	---

CONDICIONES ESPECIALES DEL SERVICIO DE CATERING	9
--	----------





2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos Básicos

APERITIVO BÁSICO Nº1

- Croquetas de cocido caseras
- Olivas rellenas de anchoas
- Pastitas saladas selectas
- Bocaditos de tortilla de patata y su toque de cebolla

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados/cervezas
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

8,21 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,50 euros + 10% IVA por copa



APERITIVO BÁSICO Nº2

- Mini navette de salmón ahumado
- Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y crujiente de ibérico
- Bocaditos de tortilla de patata estilo Universitas
- Croquetas de cocido caseras

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados/cervezas
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

9,95 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,50 euros + 10% IVA por copa

APERITIVO BÁSICO Nº3

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Cucharita de langostino, guacamole y polvo de nachos
- Bocaditos de tortilla de patata estilo Universitas
- Croquetas de espinacas y queso de cabra

Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados/cervezas
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

11,34 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,50 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

APERITIVO Nº1

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Cucharita de bacalao y naranja con hilo de cebolla roja
- Chupito de gazpacho o chupito de caldo de cocido y su pelota (dependiendo de la temporada)
- Surtido de sushi
- Bocaditos de tortilla de patata estilo Universitas
- Ballotine de salmón ahumado
- Tabule de quinoa
- Croquetas de cocido y espinacas con queso de cabra
- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès

22,67 euros + 10% IVA por persona

APERITIVO Nº2

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Cucharita de bacalao y naranja con hilo de cebolla roja
- Tosta de melva con foie micuit, confitura de tomate y flor de sal
- Crujiente de chistorra con pimienta italiano
- Chupito de gazpacho de fresones al perfume de albahaca o chupito de caldo de cocido y su pelota (dependiendo de la temporada)
- Mini ensalada de pasta al pesto genovés
- Surtido de sushi
- Croustillant de huevos Estrellados
- Mini solette de aceitunas con mousse de gorgonzola y nueces
- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès

23,95 euros + 10% IVA por persona

Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

APERITIVO Nº3

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Crujiente de pato lacado y chutney de naranja
- Pan de coca con escalivada natural y ventresca de atún
- Pincho de pollo crujiente al yakitori
- Ballotine de salmón ahumado
- Mini ensalada de habitas baby con iberico y romesco de Vilanova
- Cuchara de langostinos y verduritas frescas
- Tosta melva con foie, confitura de tomate y flor de sal
- Surtido de sushi

- Dado crujiente de marisco
- Surtido de Dim Sum

- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès



28,89 euros + 10% IVA por persona

Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

APERITIVO Nº4

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
 - Mini navette de salmón ahumado
 - Coca de recapte
 - Crujiente de chistorra con pimiento italiano
 - Surtido de sushi
 - Mini ensalada de habitas baby con jamón de pato y romesco
 - Cucharita de langostino, guacamole y polvo de nachos
 - Tosta de verduritas con anchoas
 - Chupito de crema de melón al cava y menta fresca, o chupito de caldo de cocido y su pelota (dependiendo de la temporada)
 - Mini cóctel de marisco al estilo de nuestro chef
 - Mini solette de aceitunas con mousse de gorgonzola y nueces
 - Croustillant de foie con boletus
 - Stick de pollo rebozado con quicos y salsa barbacoa
 - Mini hamburguesitas de ternera al gusto con sus panecillos gourmet
-
- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès



34,76 euros + 10% IVA por persona

Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

APERITIVO VEGETARIANO

- Tabule de quinoa
- Wok de verduritas de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Pan de coca con escalivada natural y ventresca de atún
- Tosta de espárragos trigueros con pimientos del piquillo
- Cucharita de algas Wakame
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Tartar de calabacín con quicos y pesto
- Fajitas de espinacas con piñones
- Falafel de garbanzos
- Fideua de verduritas con allioli negat

- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès

33,25 euros + 10% IVA por persona



Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

APERITIVO CELÍACO

- Tabule de quinoa
- Wok de verduritas de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Tosta sin gluten de salmón con cremoso de queso al eneldo
- Canelón de berenjenas relleno de escalivada y su anchoa
- Cucharita de algas Wakame
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Tartar de calabacín con quicos y pesto
- Fajitas sin gluten de espinacas con piñones
- Cucharita de esqueixada de bacalao con tapenade

- Brocheta de frutas naturales

Bebidas

- Cava Brut Mas d'Anoia
- Aguas minerales
- Zumos de frutas variados / refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès

31,63 euros + 10% IVA por persona



Los servicios incluyen

Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio	<425€	>425€
Servicio entrega básico*	30,93€	0€
Servicio entrega completo**	62,73€	0€

(*) Servicio entrega básico con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: servicio de entrega del servicio solicitado en el punto destino.

(**) Servicio de entrega completo con servicio de un sólo uso o vajilla de loza y cristalería de vidrio: entrega del servicio con mobiliario, mantelería y disposición del servicio.



2023

Servicios de catering UPF

Aperitivos

CONDICIONES ESPECIALES DEL SERVICIO DE CATERING

Servicios de camareros **no incluido** en el precio.

La contratación del servicio de camarero/s o servicios de entrega necesarios para el evento contratado, incluye:

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino, para servicios fuera de estas instalaciones, consultar precios.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla y menaje de loza y vidrio.
- Precio por camarero y servicio: 162,20€ + 10% IVA.
- Duración del servicio estimado: **1:30h - 2:00h**
- Decoración floral precio según elección: Detalles, recordatorios, invitaciones, ...
- Confirmación del evento y comensales con **72 horas** hábiles de antelación, excepto las peticiones para los lunes que por ser festivos los sábados y domingos se han de realizar como máximo el Jueves por la tarde.
- En función de las condiciones técnicas (instalaciones) y de acceso al lugar de ejecución del evento estos presupuestos se podrán ver modificados.
- Las posibles modificaciones sobre el contenido o comensales se han de realizar con **72 horas** hábiles de antelación.
- Si desean realizar un servicio en festivos o fin de semana, consultar precios.
- Universitat se reserva el derecho de modificación de algún ingrediente por razones de disposición de productos en el mercado.

Los precios establecidos en los servicios detallados no incluyen el IVA.





C/ Loreto, 13-15.
Esc. D, entlo. 2^a
08029 Barcelona
T. 933 638 736
F. 933 638 734
www.universitas.cat
