



**2023**

---

# **Universitas** **Experiència gastronòmica**

***Serveis de càtering UPF***  
***Brunch***

---



## ÍNDEX

### **BRUNCH**

Brunch nº1	3
Brunch nº2	4
Brunch nº3	5
Brunch nº4	6
Brunch vegetarià nº1	7
Brunch vegetarià nº2	8
Brunch celíacs	9
Brunch Take Away	10

### **CONDICIONS ESPECIALS DEL SERVEI DE CÀTERING**





2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH N°1

- Encenalls de pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva
- Cullereta de bacallà i taronja amb fil de ceba vermella
- Xopet de gaspatxo o xopet de brou de carn d'olla i la seva pilota (depenent de la temporada)
- Assortiment de sushi
- Petons de truita de patata Universitas
- Ballotine de salmó fumat
  
- Croquetes de carn d'olla i espinacs amb formatge de cabra
- Mini hot dog amb duo de salses
- Mini hamburguesetes de vedella al gust amb els seus panets gourmet
  
- Fideuà de sípia de Vilanova i el seu toc d'allioli
- Llomets de morro de bacallà amb pil pil de bolets
  
- Broquetes de fruites naturals
- Mini copa de xocolata amb nata muntada i crocant d'ametlla



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**35,99 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa



### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH N°2

- Encenalls de pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva
- Cullera de bacallà i taronja amb fil de ceba vermella
- Torradeta de melva amb foie micuit, confitura de tomàquet i flor de sal
- Cruixent de xistorra amb pebrot italià
- Xopet de gaspatxo de maduixots al perfum d'alfàbrega, o xopet de brou de carn d'olla i la seva pilota (depenent de la temporada)
- Cullera de llagostins i verdures fresques macerades
- Assortiment de sushi
  
- Croustillant de calçots
- Mini hamburguesetes de vedella al gust amb els seus panets gourmet
- Mini sac de verdures i formatge de cabra
  
- Mini amanida de ventresca de tonyina i tomàquet de Montserrat
- Tabule de quinoa i verdures
  
- Rissotto de gambes amb encenalls de parmesà
- Melós de vedella amb vi del Priorat
  
- Fruita natural tallada
- Semi fred de formatge i fruits del bosc



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**40,00 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa

### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH Nº3

- Encenalls de pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva
- Cruixent d'ànec lacat i chutney de taronja
- Pa de coca amb escalivada natural i ventresca de tonyina
- Broqueta de pollastre cruixent al yakitori
- Xopet de salmorejo amb cruixent de pernil o xopet de brou de carn d'olla i la seva pilota (depenent de la temporada)
- Ballotine de salmó fumat
- Mini amanida de favetes baby amb pernil ibèric i romesco
- Mini amanida de perles de meló cantaloup amb formatge feta i tapenade d'olivada
- Cullera de llagostins i verduretes fresques
- Torradeta de melva amb foie micuit, confitura de tomàquet i flor de sal
- Assortiment de sushi



- Croustillant d'albergínia i formatge de cabra
- Mini hamburguesetes de vedella al gust amb els seus panets gourmet



- Fideuà de verduretes i bolets amb allioli negat
- Delícies de filet de vedella la mostassa antiga

- Trufes casolanes amb rom
- Broquetes de fruites naturals



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**42,82 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa

### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH N°4

- Encenalls de pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva
- Assortiment de sushi
- Coca de recapte
- Taula de formatges selectes amb raïm, nous, torrades i confitures (taronja amarga i gerds)
- Cruixent de xistorra amb pebrot italià
- Ballotine de salmó fumat
- Cullereta de llagostí, guacamole i pols de nachos
- Torrada de verdures amb anxoves
- Xopet de crema de meló amb cava i menta fresca o xopet de brou de carn d'olla i la seva pilota (depenent de la temporada)
  
- Croquetes d'escalivada i formatge de cabra
- Dim Sum
- Mini hot dog amb duo de salses
  
- Mini amanida de favetes baby amb pernil d'ànec i romesco
  
- Wok de verdures i pasta
- Delícies de rap fresc a l'all cremat
  
- Fruita natural tallada
- Assortiment selecte de pasta de full variats



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**45,69 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa

### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH VEGETARIÀ N°1

- Tabule de quinoa
- Wok de verdures de temporada amb brots de soja i sèsam
- Pa de coca amb escalivada natural
- Torradeta d'espàrrecs de marge amb pebrots del piquillo
- Cullereta d'algues Wakame
- Xopet de suc de tomàquet i tija d'api
- Cullereta de carbassó amb "quicos" i pesto
  
- Favetes baby amb alls tendres i aroma de menta
- Fideuà de verdures amb salsa romesco
  
- Broqueta de fruites naturals



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions



**34,53 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa



### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH VEGETARIÀ N°2

- Tabule de quinoa
- Falàfel de cigrons
- Coca d'escalivada
- Timbal d'albergínia amb romesco
- Xopet de suc de tomàquet i tija d'api
- Fajitas d'espínacs amb pinyons
- Crostini d'alvocat i allioli de codony
  
- Cullereta d'algues Wakame
- Tempura de verdures
  
- Mini amanida de favetes baby amb vinagreta de verduretes i reducció de Mòdena
  
- Wok de verduretes de temporada amb brots de soja i sèsam
- Arròs amb verduretes
  
- Broqueta de fruites naturals



### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**37,24 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa

### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA





2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH CELÍAC

- Tabule de quinoa
- Wok de verduretes de temporada amb brots de soja i sèsam
- Torradeta sense gluten de salmó amb cremós de formatge i anet
- Caneló d'albergínies farcit d'escalivada i la seva anxoia
- Cullereta d'algues Wakame
- Torradeta d'espàrrecs de marge amb pebrots del piquillo
  
- Xopet de suc de tomàquet i tija d'api
- Tàrtar de carbassó amb quicos i pesto
- Fajitas sense gluten d'espínacs amb pinyons
  
- Cullereta d'esqueixada de bacallà amb tapenade
- Arròs amb verduretes

- Broqueta de fruites naturals

### Begudes

- Aigües minerals
- Refrescos variats
- Vi negre/blanc D.O. Penedès
- Cafè i infusions

**34,24 euros** + 10% IVA per persona

### Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

**2,50 euros** + 10% IVA per copa



### Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixel·la i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 450€.
- Servei de lliurament complet: 99€ en comandes inferiors a 450€.
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA



2023

# Serveis de càtering UPF

## Brunch

### BRUNCH TAKE AWAY

- Amanida Universitas
  - Sandvitx vegetal de tonyina
  - Terrina de fruites naturals
  - Refresc o cervesa o aigua mineral
- 14,82 euros** + 10% IVA per persona

### CONDICIONS ESPECIALS DEL SERVEI DE CÀTERING

Servei de cambrers **no inclòs** al preu.

La contractació del servei de cambrer/s necessaris per al servei, inclou:

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, estovalles de tela, vaixel·la de pisa i cristalleria de vidre.
  
- Preu del Servei de cambrer: 162,20€ + 10% IVA.
  
- Durada estimada del servei: **1:30h - 2h**
  
- Decoració floral preu segons l'elecció: detalls, recordatoris, invitacions, ...
  
- Confirmació de l'esdeveniment i comensals amb **72 hores** hàbils d'antelació, excepte les peticions pels dilluns, donat que al ser festius els dissabtes i diumenges s'han de realitzar com a màxim el dijous per la tarda.
  
- En funció de les condicions tècniques (instal·lacions) i d'accés al lloc on s'executarà l'esdeveniment, aquests pressupostos es podran veure modificats.
  
- Les possibles modificacions sobre el contingut o comensals s'han de realitzar amb **72 hores** hàbils d'antelació.
  
- Si desitgen realitzar un servei en festius o cap de setmana, consultar preus.
- Universitas es reserva el dret a modificar algun ingredient per raons de disposició dels productes al mercat.

**Els preus establerts als serveis inclosos detallats no inclouen IVA.**





C/ Loreto, 13-15.  
Esc. D, ent. 2<sup>a</sup>  
08029 Barcelona  
**T. 933 638 736**  
**F. 933 638 734**  
**[www.universitas.cat](http://www.universitas.cat)**

---