



2024

Universitas **Experiencia gastronómica**

Servicios de catering UPF
Brunch



ÍNDICE

BRUNCH

Brunch nº1	3
Brunch nº2	4
Brunch nº3	5
Brunch nº4	6
Brunch vegetariano nº1	7
Brunch vegetariano nº2	8
Brunch celíaco	9
Brunch Take Away	10

CONDICIONES ESPECIALES SERVICIO DE CATERING





2024

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH 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 Universitat
- Ballotine de salmón ahumado

- Croquetas de cocido y espinacas con queso de cabra
- Mini hot dog con dúo de salsas
- Mini hamburguesitas de ternera al gusto con sus panecillos gourmet
- Fideuá de sepia de Vilanova y su toque de allioli
- Lomitos de morro de bacalao al pil pil de setas

- Brochetas de frutas naturales
- Mini copa de chocolate con nata montada y crocanti de almendra



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

37,42 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF

Brunch

BRUNCH 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 pimiento italiano
- Chupito de gazpacho de fresones al perfume de albahaca o chupito de caldo de cocido y su pelota (dependiendo de la temporada)
- Cuchara de langostinos y verduritas frescas maceradas
- Surtido de sushi

- Croustillant de calçots
- Mini hamburguesitas de ternera al gusto con sus panecillos gourmet
- Mini saquito de verduras y queso de cabra

- Mini ensalada de ventresca de atún y tomate de Montserrat
- Tabule de quinoa y verduritas

- Rissotto de gambas con virutas de parmesano
- Meloso de ternera al vino del Priorat

- Fruta natural cortada
- Semi frío de queso y frutas del bosque



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

41,60 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF

Brunch

BRUNCH 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 yakitory
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón o chupito de caldo de cocido y su pelota (dependiendo de la temporada)
- Ballotine de salmón ahumado
- Mini ensalada de habitas baby con jamón iberico y romesco
- Mini ensalada de perlas de melón Cantaloup con queso feta y tapenade de olivada
- Cuchara de langostinos y verduritas frescas
- Tosta de melva con foie micuit, confitura de tomate y flor de sal
- Surtido de sushi

- Croustillant de berenjena y queso de cabra
- Mini hamburguesitas de ternera al gusto con sus panecillos gourmet

- Fideuá de verduritas y setas con allioli negat
- Delicias de solomillo de ternera la mostaza antigua

- Trufas "caseras" al ron
- Brochetas de frutas naturales



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

44,53 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF

Brunch

BRUNCH Nº4

- Virutas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva
- Surtido de sushi
- Coca de recapte
- Tabla de quesos selectos con uvas, nueces, tostas y confituras (naranja amarga y frambuesa)
- Crujiente de chistorra con pimiento italiano
- Ballotine de salmón ahumado
- 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)

- Croquetas de escalivada y queso de cabra
- Dim Sum
- Mini hot dog con dúo de salsas

- Mini ensalada de habitas baby con jamón de pato y romesco

- Wok de verduritas y pasta
- Delicias de rape fresco al "all cremat"

- Fruta natural cortada
- Surtido selecto de hojaldres variados



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

47,52 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH VEGETARIANO N°1

- Tabule de quinoa
- Wok de verduritas de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Pan de coca con escalivada natural
- Tosta de espárragos trigueros con pimientos del piquillo
- Cucharita de algas Wakame
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Cucharita de calabacín con quicos y pesto

- Habitas baby con ajos tiernos al aroma de menta
- Fideuá de verduritas y salsa romesco

- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones



35,91 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa



Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH VEGETARIANO N°2

- Tabule de quinoa
- Falafel de garbanzos
- Coca de escalivada
- Timbal de berenjena con romesco
- Chupito de zumo de tomate y tallo de apio
- Fajitas de espinacas con piñones
- Crostini de aguacate y allioli de membrillo

- Cucharita de algas Wakame
- Tempura de verduras

- Mini ensalada de habitas baby con vinagreta de verduritas y reducción de Módena

- Wok de verduritas de temporada con brotes de soja y ajonjolí
- Arroz con verduritas

- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

38,73 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH 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
- Tosta de espárragos trigueros con pimientos del piquillo

- 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
- Arroz con verduritas

- Brocheta de frutas naturales



Bebidas

- Aguas minerales
- Refrescos variados
- Vino tinto/blanco D.O. Penedès
- Café e infusiones

35,61 euros + 10% IVA por persona

Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,60 euros + 10% IVA por copa

Los servicios incluyen

- Servicio de entrega y recogida en el punto de destino.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Servicio de entrega completo gratuito a partir de petición de servicio superior a 525€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 525€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2024

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH TAKE AWAY

- Ensalada Universitas
 - Sándwich vegetal de atún
 - Tarrina de frutas naturales
 - Refresco o Cerveza o Agua mineral
- 15,67 euros** + 10% IVA por persona

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.
- Mesas, mantelería de tela, vajilla de loza y cristalería de vidrio.
- Precio por camarero y servicio : 168,68€ + 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.
- Universitas 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
