



2026

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





2026

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 Universitas
- 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

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
- Tarrina de cous-cous con verduras braseadas

- 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

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 ibérico 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

Servicios de catering UPF Brunch

BRUNCH VEGETARIANO N°1

- T arrina de cous-cous con verduras braseadas
- 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

Servicios de catering UPF

Brunch

BRUNCH VEGETARIANO N°2

- T arrina de cous-cous con verduras braseadas
- 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

Servicios de catering UPF

Brunch

BRUNCH CELÍACO

- Tabulé 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

2,70 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 595€.
- Servicio de entrega completo: 105€ en pedidos inferiores a 595€ (sin IVA).
- Servicios de camarero **no incluidos** en el precio.
- Coste del servicio de camarero: 168,68€.



2026

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
