



**2026**

---

# **Universitas** **Experiencia gastronómica**

***Servicios de catering UPF***  
***Aperitivos Básicos/ Aperitivos***

---



## ÍNDICE

### **APERITIVOS BÁSICOS**

Aperitivo básico A	3
Aperitivo básico B	
Aperitivo básico C	

### **APERITIVOS**

Aperitivo nº1	4
Aperitivo nº2	

Aperitivo nº3	5
---------------	---

Aperitivo nº4	6
---------------	---

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

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

<b>CONDICIONES ESPECIALES DEL SERVICIO DE CATERING</b>	<b>9</b>
--	----------





2026

# Servicios de catering UPF

## Aperitivos Básicos

### APERITIVO BÁSICO A

- 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
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

**9,14 euros** + 10% IVA por persona

#### Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,70 euros** + 10% IVA por copa



### APERITIVO BÁSICO B

- 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
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

**11,07 euros** + 10% IVA por persona

#### Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,70 euros** + 10% IVA por copa

### APERITIVO BÁSICO C

- 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
- Copa de vino tinto/blanco D.O. Penedés

**12,62 euros** + 10% IVA por persona

#### Bebidas opcionales

- Cava Brut Mas d'Anoia

**2,70 euros** + 10% IVA por copa

### Los servicios incluyen

#### Aperitivos Básicos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# 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 Universitat
- Ballotine de salmón ahumado
- T arrina de cous-cous con verduras braseadas
- 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

**23,58 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 pimiento 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

**24,91 euros** + 10% IVA por persona

### Los servicios incluyen

Aperitivos	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# 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



**30,05 euros** + 10% IVA por persona

### Los servicios incluyen

#### Aperitivos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# 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



**36,16 euros** + 10% IVA por persona

### Los servicios incluyen

#### Aperitivos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# Servicios de catering UPF

## Aperitivos

### APERITIVO VEGETARIANO

- 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 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

**34,58 euros** + 10% IVA por persona



### Los servicios incluyen

#### Aperitivos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# Servicios de catering UPF

## Aperitivos

### APERITIVO CELÍACO

- Tabulé de quinoa
- Wok de verduras 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



**32,89 euros** + 10% IVA por persona

### Los servicios incluyen

#### Aperitivos

	Con loza y cristal	Con loza y cristal
Importe solicitud servicio (sin IVA)	<550€	>550€
Servicio entrega básico*	35,07€	0€
Servicio entrega completo**	71,65€	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.



2026

# 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: 177,12€ + 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<sup>a</sup>  
08029 Barcelona  
**T. 933 638 736**  
**F. 933 638 734**  
**[www.universitas.cat](http://www.universitas.cat)**

---