



2026

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





2026

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

37,42 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,70 euros + 10% IVA per copa

Els serveis inclouen

- Servei de lliurament i recollida en el punt de destinació.
- Taules, tovalles de tela, vaixela i parament de pisa i vidre.
- Servei de lliurament complet gratuït a partir de petició de servei superior a 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

Serveis de càtering UPF

Brunch

BRUNCH Nº2

- 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
- Terrina de cuscús amb verdures brasejades

- 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

41,60 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

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 verdures 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 verdures 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

44,53 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

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 verduretes 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 verduretes 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

47,52 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

Serveis de càtering UPF

Brunch

BRUNCH VEGETARIÀ N°1

- Terrina de cuscús amb verdures brasejades
- Wok de verduretes 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 verduretes amb salsa romesco

- Broqueta de fruites naturals



Begudes

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



35,91 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

Serveis de càtering UPF

Brunch

BRUNCH VEGETARIÀ N°2

- Terrina de cuscús amb verdures brasejades
- Falàfel de cigrons
- Coca d'escalivada
- Timbal d'albergínia amb romesco
- Xopet de suc de tomàquet i tija d'api
- Fajitas d'espinacs 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



38,73 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

Serveis de càtering UPF

Brunch

BRUNCH CELÍAC

- Tabulé 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 anxova
- 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

35,61 euros + 10% IVA per persona

Begudes opcionals

- Copa de cava Brut Mas d'Anoia

2,70 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 595€.
- Servei de lliurament complet: 105€ en comandes inferiors a 595€ (sense IVA).
- Serveis de cambrer **no inclosos** en el preu.
- Preu de Servei de cambrer : 168,68€ + 10% IVA



2026

Serveis de càtering UPF

Brunch

BRUNCH TAKE AWAY

- Amanida Universitas
 - Sandvitx vegetal de tonyina
 - Terrina de fruites naturals
 - Refresc o cervesa o aigua mineral
- 15,67 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: 168,68€ + 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^a
08029 Barcelona
T. 933 638 736
F. 933 638 734
www.universitas.cat
