

APERITIVOS Y COCKTAILS

2017



APERITIVOS Y COCKTAILS



Aperitivo A

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con crujiente de pan

Dúo de aceitunas de Kalamata

Mini sneeken de setas

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Botón de foie a las 4 pimentas

Dados de salmón con matices marinos y caviar de cítricos

Bodega: Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava brut nature

Aperitivo B

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con crujiente de pan

Palmeritas de parmesano y olivada

Brocheta de Gorgonzola con Frutos secos y Frambuesa

Dúo de aceitunas de Kalamata

Bombón de foie, miso, soja y lentejas

Dado de salmón a la naranja con su caviar

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Coca de berenjena con parmesano y piñones

Bodega: Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava brut nature

Cocktail Frio

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con crujiente de pan

Mini macetas de humus con verduritas y tierra comestible

Dados de parmesano fresas confitadas (en tarro de conservas)

Dados de salmón con matices marinos y caviar de cítricos

Botón de foie a las 4 pimentas

Crostini de Piquillos con Espárragos y mayonesa de humo

Dúo de CupCakes Salados

Mini bocadillo de pan de pimienta con pastrami, cebolla caramelizada y rábano picante

Canapé de queso manchego con infusión de manzana y apio

Dado de atún marinado con frutas y piñas garrapiñadas

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Lingotes de chocolate de autor

Bodega: Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava brut nature



APERITIVOS Y COCKTAILS



Cocktail caliente

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con crujiente de pan

Dúo de aceitunas de Kalamata

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Surtido de empanadas caseras de verduras

Dado de salmón a la naranja con su caviar

Bombón de foie, miso, soja y lentejas

Mini sneeken de setas

Crostini con jamón ibérico y cremoso de queso

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Brocheta de vieiras con espárragos frescos y emulsión de ostras

Mini macetas de humus con verduritas.

Binomio de samosas con curry de frutas

Mini slider pork sándwich

Raviolis crujientes de gambas con salsa romesco

Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Mini Piruletas de chocolate

Bodega: Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza
sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava brut nature

También puede crear su propio menú.

Escoja entre la carta de referencias que desee y haga un aperitivo a su gusto.

Rellene el formulario y le mandaremos un presupuesto a medida



Confirmación de servicio y pago

- El cliente deberá remitir la solicitud de servicio con una antelación mínima de siete (7) días hábiles al inicio del servicio.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.
- 7 días hábiles antes del inicio del servicio, el 100% de la factura deberá de estar abonada. En caso contrario no podremos garantizar la prestación del servicio solicitado.

Detalles del servicio

- El servicio mínimo será de 30 comensales. Para servicios inferiores al mínimo se aplicará un suplemento de 211,80 € por servicio.
- El servicio mínimo de 30 comensales incluye el personal de servicio.
- Las opciones de cocktails con referencias calientes se podrán servir siempre y cuando se pueda habilitar una zona de cocina/office para su elaboración cerca de la zona de servicio.
- Duración del servicio (Servicio de bebidas: 1 hora, 1,5 horas o 2h), Copa de cava y vino español: 45 mns).
- En el caso de que la prestación del servicio se retrase por causas ajenas a GastroFira, se aplicará un coste adicional en concepto de gastos extra de personal.

Los precios incluyen:

- Puesta en escena incluyendo barras, buffets y mesas de apoyo necesarios en cada caso y según posibilidades del espacio disponible.
- Todo el material necesario para el servicio + transporte de material
- Montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Personal de cocina y sala.

Los precios no incluyen:

- Montaje de moqueta, necesidades eléctricas y tomas de agua
- Personal extra
- Decoración floral
- IVA (los precios no incluyen IVA. En cada caso se aplicará el IVA correspondiente)

Condiciones de cancelación

- La cancelación del servicio deberá realizarse por escrito.
- Cancelación hasta 7 días hábiles antes del inicio del servicio: no implicará ninguna penalización.
- Cancelación a menos de 7 días hábiles antes del servicio: se facturará el 100% del servicio previamente confirmado.

Formas de pago

- El cliente podrá optar por cualquiera de las formas de pago indicadas en el formulario (transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito).
- No se servirá ningún servicio si previamente no se ha satisfecho el total de facturas emitidas por FIRA DE BARCELONA
- La transferencia bancaria se realizará en la siguiente cuenta bancaria:

CAIXABANK SA
2100 0927 56 0200017660
Av. Paral·lel 180 – 08015

PROTECCION DE DATOS

En cumplimiento de la LOPD 15/1999, la LSSICE 34/2002, y demás disposiciones legales, se le informa que los datos de carácter personal que voluntariamente facilita, incluido el correo electrónico, se incorporarán a un fichero automatizado de carácter personal de FIRA DE BARCELONA. Al remitir sus datos, expresamente autoriza la utilización de los mismos para las comunicaciones, incluyendo las realizadas vía correo electrónico, que FIRA DE BARCELONA realice con fines promocionales o informativos de las actividades que organiza y/o apoya con su logística. Asimismo queda informado de que sus datos podrán ser comunicados, con obligación de confidencialidad, a las empresas colaboradoras de FIRA DE BARCELONA, siempre que ello sea necesario a los fines de que éstas realicen el servicio contratado. Queda igualmente informado de la posibilidad de ejercitar sobre tales datos los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, a cuyo fin deberá dirigirse por carta o e-mail a FIRA DE BARCELONA, DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO COMERCIAL (DAC), Avenida Reina M^a Cristina s/n, Palacio n^o 1 (Barcelona 08004), o datos @firabcn.es