

Menús de gala 2017



COPA DE BIENVENIDA A

Chips de verduras

Mini cornetos de Tete de Moine y membrillo

Bebidas: Aguas minerales y copa de cava

COPA DE BIENVENIDA B

Grissines con jamón ibérico

Piruleta de Idiazábal

Croquetas de langosta con emulsión de azafrán

Bebidas: Aguas minerales y copa de cava



MENU A1

Nuestra ensalada Caprese con langostinos, diferentes tomates y crujiente de aceitunas
Rodaballo con salteado de cereales, jamón ibérico i espárragos trigueros
Ensalada de cubos de fruta con gelé de amaretto y cremoso de haba tonka
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café

MENU A2

Guitarrinis con gambas, vieiras y caviar de aceite de oliva
Entrecot de buey Angus con pastel de patata y setas
Mousse de mandarina con dátiles
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café

MENU B1

Tartar de ahumados con aguacate y cítricos
Costillitas de cordero con patatas, sofrito y zumo de asado
Rollito cebra de chocolate
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café





MENU B2

Coca de aceite con anchoas de la escala, escalibada, rúcula y bombones de brie
Lubina con olivada y pisto de verduras
Cremoso de chocolate con avellanas
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café

MENU C1

Tataki de atún con ensalada Niçoise
Filete de ternera con foie y verduras de temporada
Chupito de mojito con cítricos
Sacher de chocolate blanco con frutos del bosque
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café

MENU C2

Terrina de foie con pan de cereales, especias y matices dulces
"Suquet" de rape con gambas y berenjena
Sorbete refrescante de mojito con manzana y coco
Delicia de mandarina con albaricoque y maracuyá
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vinos y café

CONDICIONES

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 cualquiera de estas formas de pago: transferencia bancaria o cargo en tarjeta.

7 días antes del inicio del servicio solicitado deberá de estar satisfecho el 100% del total de la factura.

No se servirá ningún servicio si previamente no se ha satisfecho el total de facturas emitidas por FIRA DE BARCELONA

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 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 deberá realizarse por escrito.

Cancelación hasta 7 días hábiles antes del servicio: no habrá ninguna penalización.

Cancelación entre 7 y 4 días hábiles antes del servicio: 50% de los comensales cancelados.

Cancelación 3 días hábiles antes del servicio : se facturará el 100% del servicio.

Formas de pago

El cliente podrá optar por cualquiera de estas formas de pago: transferencia bancaria o cargo en tarjeta.

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

Para más información: +34 93 233 49 89 / Email: nucl@nuclorestaurant.com / www.nuclorestaurant.com.

Avda. Joan Carles I, 58 - cant. C/ Ciències 08908 Hospitalet de Llobregat. Barcelona

BUEN PROVECHO!

