

APERITIVOS Y COCKTAILS

2019



APERITIVOS Y COCKTAILS



Aperitivo A

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con picos

Aceitunas Gordal con cítricos

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Botón de foie a las 4 pimentas

Dados de salmón con fruta de la pasión y cacahuete

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 picos

Chips de tubérculos con Sichimi

Brocheta de Gorgonzola con Frutos secos y Frambuesa

Dúo de aceitunas de Kalamata

Tartaleta de rillette de atún

Dado de salmón a la naranja con su caviar

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Mini coca catalana con espinacas y pasas

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 picos

Mini maceta de humus de calabaza y naranja

Dados de parmesano con polvo de frambuesas y crocante de fresas

Dados de salmón con fruta de la pasión y cacahuete

Botón de Roast Beef con foie y trufa

Crostini de Piquillos con Espárragos y mayonesa de humo

Tartaleta de tataki de atún

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

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Micro brocheta de verduras con aceite de oliva virgen

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 picos

Aceitunas Gordal con cítricos

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Surtido de micro quiches vegetarianas

Dado de salmón a la naranja con su caviar

Crostini de Piquillos con espárragos y mayonesa de humo

Mini sneeken de espinacas y queso de cabra

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Brocheta de vieiras con espárragos frescos y emulsión de ostras

Mini maceta de humus de calabaza y naranja

Binomio de samosas con mayonesa de curry

Mini slider pork sándwich

Brocheta de pollo con verduras y mojo picón

Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Mini pecado de chocolate

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

PRECIO POR PERSONA

	1 hora	1h 30 min.	2 horas
APERITIVO A	24,70 €	29,20 €	32,70 €
APERITIVO B	29,00 €	33,50 €	37,00 €
COCKTAIL FRIO	37,00 €	41,50 €	45,00 €
COCKTAIL CALIENTE	46,90€	51,40€	54,90€

Los precios no incluyen IVA

Precios a partir de 30 personas



APERITIVOS Y COCKTAILS



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

Referencias frías

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con picos

Brocheta de Gorgonzola con frutos secos y frambuesa

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Micro brocheta de verduras con aceite de oliva virgen

Surtido de micro quiches vegetarianas

Brocheta de tomates con mozzarella

Botón de foie a las 4 pimientos

Botón de Roast Beef con foie y trufa

Dado de salmón a la naranja con su caviar

Dados salmón con frutas exóticas

Dados de salmón con fruta de la pasión y cacahuete

Mini taco con langostinos

Ceviche de langostinos con jugo de zanahoria y pasión

Brocheta de vieiras con espárragos frescos y emulsión de ostras

Mini bote de conservas caseras con romesco

Mini canapés Parisienne

Mini maceta de humus de calabaza y naranja

Tartaleta de maíz rellena de txangurro

Tartaleta de rillette de atún

Crostini de Piquillos con espárragos y mayonesa de humo

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

Micro bocata de tartar de fuet con pan de pimenta

Carpaccio de ternera con regañas, trufa y parmesano

Micro bocata de tartar de salmón ahumado con pan de Wasabe

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Mini sneeken de espinacas y queso de cabra

Mini sneeken de pollo con mostaza

Mini sneeken de pollo con sésamo

Mini sneeken de salmón y queso cremoso

Mini coca de champiñones con un toque de ajo y perejil

Mini coca catalana con espinacas y pasas

Mini coca de tomate, jamón y miel

Mini coca con pollo, manzana y queso azul

APERITIVOS Y COCKTAILS



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

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

Snacks

- Chips de tubérculos con Sichimi
- Chips de patata con trufa
- Palmeritas de parmesano y olivada
- Dúo de aceitunas de Kalamata
- Dados de queso curado con aceite de hierbas
- Dados de parmesano con polvo de frambuesas y crocante de fresas

Postres

- Pizarra de quesos internacionales
- Brocheta de queso con uvas
- Lingotes de chocolate de autor
- Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Referencias calientes

- Gyozas con salsa Ponzu
- Binomio de samosas con curry de frutas
- Mini slider pork sándwich
- Brocheta de pollo con piña picante
- Rollitos crujientes de pollo con salsa mejicana
- Raviolis crujientes de cordero con mayonesa de curry
- Risotto de setas
- Brocheta de pollo con verduras y mojo picón
- Pollo Karaague
- Mini bun de pato hoisin
- Buñuelo de gamba
- Fideuá
- Mini Burger con cebolla confitada
- Mini rollito de verduras frescas con salsa agridulce
- Mini hamburguesa vegetal
- Dim sum de gambas con un toque asiático
- Surtido de mini empanadas vegetales
- Croquetas de chipirones y gambas con aza



APERITIVOS Y COCKTAILS



PRECIOS POR PERSONA

	1 hora	1h 30 min.	2 horas
2 snacks + 4 referencias frías + bebidas	24,70 €	29,20 €	32,70 €
2 snacks + 6 referencias frías + bebidas	29,00 €	33,50 €	37,00 €
2 snacks + 8 referencias frías + 2 postres + bebidas	37,00 €	41,50 €	45,00 €
2 Snacks + 9 referencias frías + 3 referencias calientes + 2 postres + bodega	46,90€	51,40€	54,90€
Suplemento por snack	2,40 €	3,10 €	3,80 €
Suplemento por referencia fría	3,60 €	4,70 €	5,70 €
Suplemento por referencia caliente	4,20 €	5,50 €	6,80 €
Suplemento por postre	3,40 €	4,40 €	5,40 €

Los precios no incluyen IVA

Precios a partir de 30 personas



FORMULARIO DE PEDIDO 2019

DATOS DE CONTACTO

EMPRESA _____

NIF _____ TELÉFONO _____

DIRECCIÓN _____

CÓDIGO POSTAL _____ EMAIL _____

PERSONA DE CONTACTO _____

EMAIL _____ MÓVIL DURANTE SALÓN _____

UBICACIÓN: M1 _____ GV _____ PABELLÓN / NIVEL _____

NºSTAND Y CALLE _____

DETALLES DEL SERVICIO

FECHA	Nº COMENSALES	TIPO SERVICIO	UBICACIÓN	HORA INICIO

FORMA DE PAGO

Por favor, escoja la forma en la que desea realizar el pago:

Tarjeta de crédito

Transferencia bancaria

Tarjeta de crédito

NOMBRE TITULAR _____

NÚMERO TARJETA _____

FECHA CADUCIDAD _____ / _____

TIPO TARJETA

VISA / EC / MC

AMEX / DINERS

HE LEÍDO Y ACEPTO LAS CONDICIONES DEADLINE DE PEDIDOS: 7 DÍAS HÁBILES ANTES DEL INICIO DEL SALÓN

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

- Servicio mínimo para coffee breaks: El mínimo de comensales será de 12.
- Servicio mínimo para aperitivos, cocktails y finger buffets: 30 comensales.
- 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