



FINGER BUFFETS

2019

Gastrofira
a food experience

FINGER BUFFETS



Finger Buffet A

Antipasto Italiano

Wrap de pavo ahumado, mostaza y escarola

Mini bocata de tartar de salmón ahumado con pan de Wasabe

Mini empanada de carne

Ensalada Rhode Island de Gambas con aguacate

Mini coca catalana con espinacas y pasas

Pizarra de quesos internacionales

Terrina de fruta fresca

Mini pastelería: Financier, Cheese cake y Mil hojas

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

Finger Buffet B

Ensalada Trofie con verduritas, trufa y tomates secos

Nuestro salpicón de marisco puesto al día

Mini coca de champiñones con un toque de ajo y perejil

Focaccia de jamón ibérico con caviar de aceite

Empanada Gallega de atún

Mini taco de verduritas con queso y cilantro

Surtido de quesos españoles

Terrina de fruta fresca

Repostería variada

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

FINGER BUFFETS



Finger Buffet C

Ensalada Thai de langostinos

Wrap de humus y crudites

Tataki de atún con matices asiáticos

Mini coca con pollo, manzana y queso azul

Mini bocadillo de pastrami con pan de pimienta

Mini empanada de pisto de verduras

Terrina de fruta fresca

Pizarra de quesos internacionales

Mini pastelería: Financier, Cheese cake y Mil hojas

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

Finger Buffet D

Ensalada Marroquí de verduras

Ensaladita de angulas de pasta con salmón y eneldo

Surtido de mini pizzas

Sushi burritos vegetarianos variados

Mini coca de tomate, jamón y miel

Salpicón de bogavante

Terrina de fruta fresca

Surtido de quesos españoles

Repostería variada

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

FINGER BUFFETS



Referencias calientes

- Pollo Karaague
- Pollo Karaague con arroz
- Crema de boniato y coco
- Rollitos crujientes de pollo con salsa mejicana
- Raviolis crujientes de cordero con mayonesa de curry
- Biryani de arroz Basmati con verduras
- Fideuá con all-i-oli
- Risotto de setas
- Noodles con verduras
- Brochetas de pollo Tandoori
- Risotto de pepitas de pasta al limón con calabaza
- Harira o sopa de ramadán
- Dúo de samosas vegetarianas
- Surtido de Gyozas con salsa Ponzu
- Ravioli crujiente de langostinos
- Mini hamburguesa con sus aderezos
- Mini hamburguesa vegetal
- Mini rollito de verduras frescas con salsa agridulce
- Dim sum de gambas con un toque asiático

PRECIO POR PERSONA

Finger buffet A	32,30 €
Finger buffet B	32,30 €
Finger buffet C	32,30 €
Finger buffet D	32,30 €

SUPLEMENTOS REFERENCIAS CALIENTES

1 Referencia caliente	3,40 € / Person
2 Referencias calientes	5,50 € / Person
3 Referencias calientes	7,70 € / Person
4 Referencias calientes	9,70 € / Person

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