

Menús de gala 2019



COPA DE BIENVENIDA A

Chips de tubérculos y verduras con sal de Sichimi

Bebidas: agua, refrescos, zumos, cervezas, vino blanco Només, vino tinto Indispensable y cava Perelada Brut Nature

Precio por persona: 5,80 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA B

Chips de tubérculos con Sichimi

Dados de salmón con gelée de pasión

Bebidas: agua, refrescos, zumos, cervezas, vino blanco Cigonyes, vino tinto Oliver Conti Cabernet Franc y cava Privat Reserva Chardonnay

Precio por persona: 8,20 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA C

Grissini de aceite de oliva con jamón ibérico

Dados de parmesano con polvo de frambuesas y crocante de fresas

Dados de salmón con gelée de pasión

Bebidas: Aguas minerales, zumos de frutas, refrescos, vino blanco Ermita d'Espiells (D.O. Penedés), vino tinto Escarlata Merlot (D.O. Penedés) y cava Essential Brut de Juve & Camps

Precio por persona: 10,70 € + IVA



MENU A1

Ensalada de cereales apasionados , con frutas, bayas y langostinos
Lubina con bullabesa, parmentier de limón y arbecuinas
Ensalada de cubos de fruta con gelée de amaretto y cremoso de haba tonka

Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Només, vino tinto Indispensable y café

Precio por persona: 72,00 € + IVA

MENU A2

Milhojas de calabacín con tomate, queso de cabra y olivada
Entrecot de buey Angus con pastel de patata y setas
Cremosos de maracuyá y chocolate blanco
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Només, vino tinto Indispensable y café

Precio por persona: 72,00 € + IVA

MENU B1

Ensalada de gambas y vieiras con aguacate y cítricos
Costillitas de cordero con patatas, sofrito y zumo de asado
Mousse de almendra con cacao
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Cigonyes, vino tinto Oliver Conti Cabernet Franc y café

Precio por persona: 78,10 € + IVA





MENU B2

Coca de aceite con anchoas de la escala, escalibada y rúcula
Filete de ternera con salsa de foie y verduras de temporada
Tarta tatín de manzana con cremoso de vainilla
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Cigonyes, vino tinto Oliver Conti
Cabernet Franc y café

Precio por persona: 76,50 € + IVA

MENU C1

Tataki de atún con ensalada Niçoisse
Rodaballo con guisado de sepia a la catalana y judías de Santa
Pau Chupito cremoso de cítricos y verduras y veteados de
frambuesa Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Ermita d’Espiells (D.O.
Penedés), vino tinto Escarlata Merlot (D.O. Penedés) y café

Precio por persona: 90,50 € + IVA

MENU C2

Terrina de foie con pan de cereales, especias y matices dulces
“Suquet” de rape al estilo marinero tradicional con berenjenas
Cremoso de mandarina
Brownie de chocolate blanco, mousse de queso fresco y fresitas del bosque
Petits fours

Bebidas: Aguas minerales, vino blanco Ermita d’Espiells (D.O. Penedés), vino tinto
Escarlata Merlot (D.O. Penedés) y café

Precio por persona: 90,50 € + IVA

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

GRACIAS

