

# nova

CATERING & EVENTS



CENA DE GALA

Nova Catering & Events  
C/Enric Granados nº153 P2 | (Esquina Av.Diagonal)  
08008 Barcelona | 932 096 388  
[www.nova-catering.com](http://www.nova-catering.com) | [info@nova-catering.com](mailto:info@nova-catering.com)

**CENA GALA**

APERITIVO

---

**APERITIVO FRIO**  
**(5 Opciones frías)**

Shot de salmorejo con virutas de jamón  
Mozzarella con tomate cherry y olivada  
Cuchara de atún con soja y mango

Coca de escalibada con butifarra  
de payés  
Blinis con crema de salmón y eneldo  
Blinis con roast beef

Piruleta de foie con chocolate  
Mini ensalada César  
Buffet de quesos con pan con tomate

**APERITIVO CALIENTE**  
**(3 opciones calientes)**

Crujiente de solomillo a la gorgonzola  
Cuchara de pulpo gallego y patatas  
Risotto con setas perfumado trufa negra  
Dados de tortilla de patatas y setas



**CENA GALA**

ENTRANTE Y PRINCIPAL

---

**ENTRANTE**

**(Sentados y una opción de cada)**

Crema de bogabante con ravioli de mascarpone y gambas

Ensalada templada de setas de temporada con tocineta ahumada y crujiente de panes secos

Tartar de aguacate y atún con tomates

**PRINCIPAL**

Secreto Ibérico con ratafia y patata gratén

MerLuza a la marinera con almejas y cebolla caramelizada

Medallón de ternera de nebraska con verduritas y patatas panaderas





**CENA GALA**

**SWEET BUFFET**

---

**SWEET BUFFET**  
**(2 opciones)**

Bizcocho de chocolate a la crema inglesa

Krambel de manzana con helado de canela

Crema catalana con helado de coco

Adicional Aperitivo  
( 5 piezas frías + 3 calientes)



## CENA GALA

### DETALLES SERVICIO

---

#### **NOTAS Y DETALLES DE SERVICIO**

En el presupuesto queda incluido:

- El material adecuado para el servicio en sala y cocina.
- Transporte, montaje y desmontaje.
- Mesa más el menaje correspondiente (mantelería, cubertería, vajilla y cristalería) por cada 10 pax.
- Cocktail pasado por camareros (opcional) y entrante y principal servido en mesa.
- Personal de servicio (1 camarero por cada 10 pax).
- Visita al espacio.

Precios sin el 10% de IVA

El precio no incluye la comisión del espacio.



**CENA GALA**

ADICIONALES

---

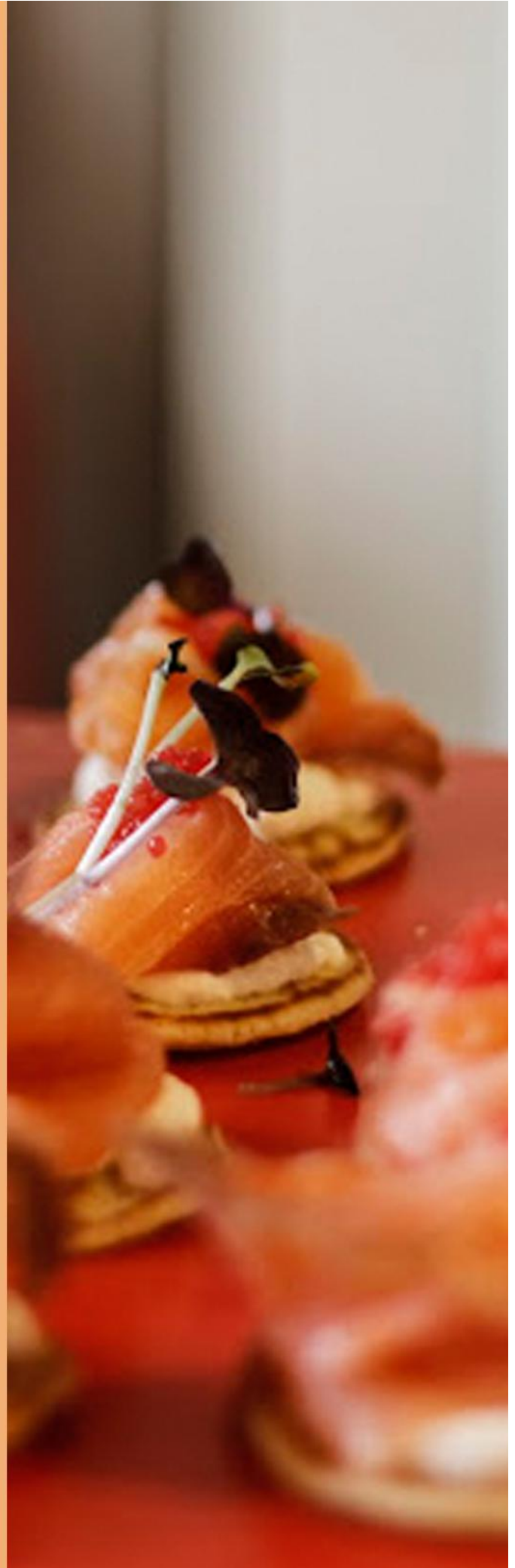
**SERVICIOS ADICIONALES**

Buffet quesos e ibéricos  
Buffet Salmón  
Buffet Sushi  
Video del evento  
Photocall  
Comida para personal  
Souvenir

**CONDICIONES GENERALES:**

\*A la confirmación del servicio con Nova Catering & Events, realizaremos un contrato de servicios detallando: tipo de menú, precio, comensales, espacio, horarios y servicios adicionales en caso de haberlos.

\*Forma de pago 50% a la confirmación del evento y firma del contrato y el 50% restante 7 días hábiles a la celebración del evento mediante transferencia.





## CENA GALA

# CONDICIONES

---

### CONDICIONES

\*Las variaciones de comensales se comunicarán a Nova Catering & Events con un máximo de 7 días hábiles anteriores a la celebración del evento.

\*En caso de existir un decremento de comensales, no existirá penalización siempre y cuando dicha disminución no supere el 10% de los comensales acordados en contrato.

\*En caso de existir un aumento, éste no debe superar el 20% de los comensales pactados en el contrato y debe ser avisado a Nova Catering & Events con una antelación de 10 días hábiles a la celebración del evento. Las ampliaciones posteriores deben ser acordados.

### ANULACIÓN DEL EVENTO

\*Hasta 3 meses anteriores a la celebración del evento la penalización será del 25% del total de la facturación.

\*Con menos de 30 días a la fecha de la celebración del evento la penalización será del 50% del total de la facturación.



# nova

CATERING & EVENTS



Nova Catering & Events  
C/Enric Granados nº153 P2 | (Esquina Av.Diagonal)  
08008 Barcelona | 932 096 388  
[www.nova-catering.com](http://www.nova-catering.com) | [info@nova-catering.com](mailto:info@nova-catering.com)