

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 | 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

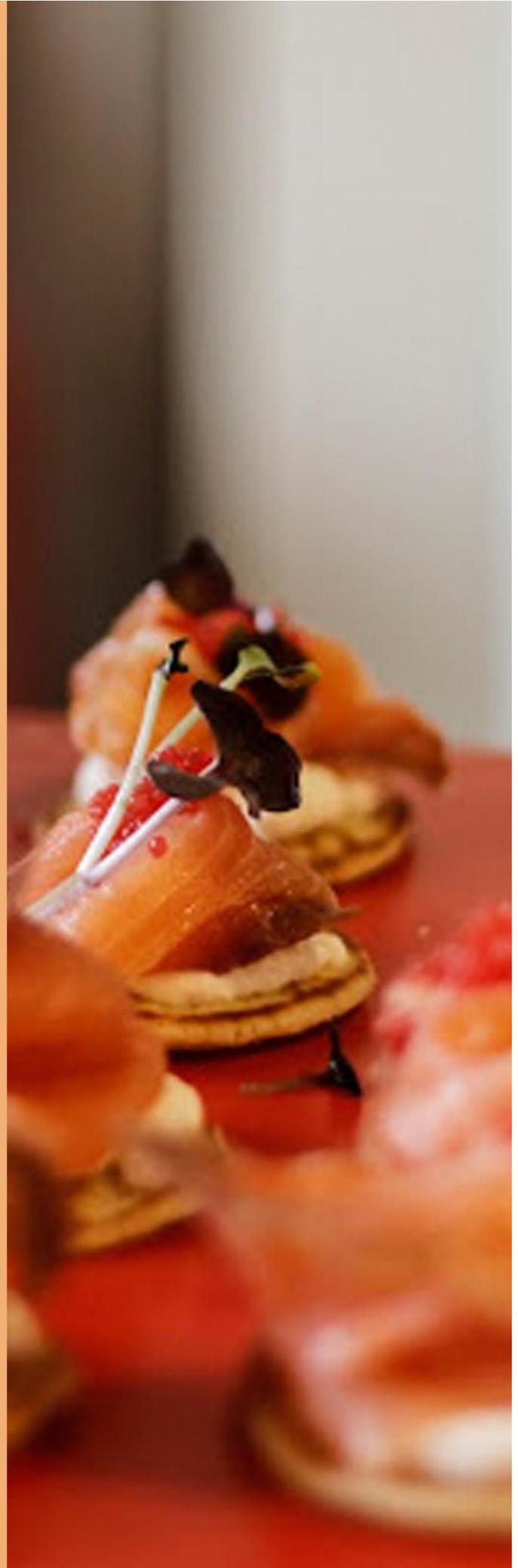
SERVICIOS ADICIONALES

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 | info@nova-catering.com