

# nova

CATERING & EVENTS



COFFEE BREAK  
BARCELONA  
2019





**nova**  
CATERING & EVENTS  
★★★★★

## **COFFEE BREAK SWEET MAÑANA**

(duración 45' - 2 piezas pax)

Mini croissant dulce  
Mini croissant con vegetales  
Brocheta de frutas

### **BODEGA**

Zumo de naranja, piña y melocotón  
agua mineral  
Café Nespresso, Leche y té (3 tipos).

### **PRECIOS**

Precio p/pax: 8,00€ Más de 100 pax  
Precio p/pax: 10,00€ De 51 a 99 pax  
Precio p/pax 12,00€ De 30 de 50 pax

Precios sin iva 10%

\*Menos de 30 pax consultar precios y condiciones.



# nova

CATERING & EVENTS

★★★★★

## **COFFEE BREAK TARDE**

(duración a 45' 2 piezas pax)

Shot de yogur con fresas  
Macarons con fruta de la pasión  
Brochetas de fruta

## **BODEGA**

Zumo de naranja, piña y melocotón  
agua mineral  
Café, Leche y té (3 tipos).

## **PRECIOS**

Precio p/pax: 9,00€ Más de 100 pax  
Precio p/pax: 11,00€ De 51 a 99 pax  
Precio p/pax 13,00€ De 30 de 50 pax

\*Menos de 30 pax consultar precios y condiciones.



# nova

CATERING & EVENTS

★★★★★

## **DETALLES DE SERVICIO (INCLUYE):**

- Material adecuado en sala para el servicio
- Buffet de comida + Buffet bebidas(cada 50 pax)
- Personal de servicio: 1 camarero cada 35 pax.
- Duración del servicio detallado en cada tipo de menú.
- Montaje y desmontaje 2h.
- Café nespresso (ristretto y descafeinado).
- Tres tipos de infusiones.
- Azúcar y edulcorante.
- Leche semi y de soja.
- Una pieza de comida por comensal.
- Portes incluidos en Barcelona Capital.
- Precios sin el I.V.A. (10%).
- Menú especial por intolerancias
- Mesa alta con mantel 1u cada 30 pax.



## **CONDICIONES GENERALES:**

Para realizar la confirmación de los servicios de Nova Catering se debe realizar una transferencia por el 50% del importe total del servicio y el 50% restante el día anterior a la celebración del evento mediante transferencia.



## CONDICIONES CONTRATACION

### **Forma de pago:**

50% a la firma del contrato y 50% restante 4 días laborales antes del evento.

### **Variaciones de comensales:**

El precio acordado mediante contrato se podrá ver incrementado en el caso de una disminución de comensales superior al 10%. El número final de comensales no se podrá reducir ni aumentar desde 4 días laborales antes del evento.

### **Anulación del evento:**

De 10 días y 4 días laborales anteriores a la fecha

del evento se facturará el 50%.

De 3 días a la fecha del evento se facturará el 70%.