

MENÚ BANQUETE



APERITIVOS



Aperitivo A

Chips de patata con trufa

Aperitivo B

Virutas de jamón ibérico D.O Dehesa de Extremadura

Dado de salmón con crema agría y huevos

Esfera de Spritz Aperol con zanahoria y naranja

Aperitivo C

Virutas de jamón ibérico D.O Dehesa de Extremadura

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

Esfera de gazpacho, su picadillo y caviar de aceite

Mini roll de marisco y gambas

Dúo de croquetas veggie: Hummus/Boniato con trompeta

BODEGA

Aguas minerales, zumos y cava.



OPCIÓN A



Elija las siguientes opciones para todos los asistentes: un entrante, un segundo y un postre.

ENTRANTES FRIOS

- Timbal de verduras y mozzarella de búfala con tomates secos
- Ensalada griega con queso feta, remolacha, aceitunas Kalamata y granada
- Ensalada de quinoa con verduritas y langostinos
- Ensalada de pato con boniato confitado, kale, jengibre y pera
- Ensalada de bulgur con verduritas, albahaca y tomates secados al sol

SEGUNDOS

- Dorada con salsa de cítricos y timbal de zanahorias
- Canelones de pollo de corral y trufa con bechamel de setas y queso parmesano
- Tournedó de pollo con salsa catalana y frutos secos
- Confit de pato con verduritas

POSTRES

- Copa de ceviche de frutas tropicales con lima y coco
- Mosaico de fruta fresca
- Crocanti de vainilla y chocolate blanco Ivore con almendra y caramelo
- Chocolate Guanaja, pan y aceite del siglo XXI

BODEGA

- Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco, cava
- Cafés, tés e infusiones

OPCIÓN B



Elija las siguientes opciones para todos los asistentes: un entrante, un segundo y un postre.

ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada de crudités con vegetales y micro germinados
- Huerto de vegetales sobre hummus de lentejas y chips de verduras
- Sopa de coco y manzana con langostinos, espárragos y boletus
- Ensalada fría de bacalao con sofrito y alubias
- Tataki de atún sobre ensalada de quinoas con frutas y algas
- Ensalada de tomates de proximidad con ventresca de atún y aceitunas en texturas
- Ensalada de pato con boniato confitado, kale, jengibre y pera
- Carpaccio de buey Angus con encurtidos, fresas y queso Idiazábal

ENTRANTES CALIENTES (suplemento de 7,00 €)

- Bisqué de bogavante con cigalas y emulsión de ajo negro

POSTRES

- Ligero de maracuyá con mango y violetas
- Sólo chocolate
- Mousse de caramelo y manzana braseada con sopa ligera de chocolate
- Milhojas de vainilla con crujiente de chocolate con leche y almendra

SEGUNDOS

- Parrillada de verduras de proximidad con proteína vegetal
- Merluza a la plancha con texturas de guisante y salsa azafrán
- Rodaballo con romescada, cigalas y muselina de espárragos
- Solomillo de ternera, salsa de foie, gratén de patata y mini pimientos
- Solomillo de ternera sobre berenjenas con miso, verduritas y salsa oriental
- Meloso de ternera acompañando de gratén de calabaza y salteado de castañas y frutas
- Timbal de rabo de toro y pulpo con hinojo y graten de manzana
- Fricandó de cordero con salsa de asado, sofrito y setas salteadas

BODEGA

- Agua mineral, refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco, cava
- Cafés, té e infusiones



OPCIÓN C

Elija las siguientes opciones para todos los asistentes: un entrante, un segundo y un postre.

ENTRANTES FRIOS

- Carpaccio de gambas con toques ácidos y curry
- Ensalada de bogavante con cítrico y hummus de aguacate
- Terrina de foie con pan de cereales, especias y matices dulces

ENTRANTES CALIENTES (con suplemento de 7,00 €)

- Vieiras y papada confitada sobre puré de céleri con aceite de albahaca

POSTRES

- Mousse de chocolate blanco, vainilla Bourbon y cremoso de frambuesas
- Mojito: Mousse de lima limón y menta con esfera del cocktail
- Mousse de chocolate y bizcocho con esfera de ron y sopa caliente de café

SEGUNDOS

- Rape sobre trinxat de guiso de sepia y salsa marinera
- Dorada a la plancha con porrusalda, berberechos y toques de mar
- Confit de pato deshuesado con texturas de naranja y zanahoria

BODEGA

- Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco, cava
- Cafés, té e infusiones



OPCIONES ADICIONALES



ENTRANTES

Ensalada de burrata con tomates KM0

Ensalada de crudités con vegetales

Ensalada xató con ventresca y anchoas

SEGUNDOS

Meloso de ternera con escaluñas

Albóndigas de pescado de roca

Merluza estilo thai y wok

Meloso cordero sobre berenjenas

Cochinillo deshuesado con compota

POSTRES

Mil hojas de vainilla con crujiente

Pastel de queso con coulis de frutos rojos

Torrija con yema quemada y carquiñolis



SUPLEMENTOS BODEGA



BODEGA INCLUIDA

Bodega incluida en los menús A, B y C.

Jardins D.O. Empordà

Hoya de los Lobos D.O. Navarra

Blue Festival D.O. Cava



BODEGA MEDIUM

Suplemento 3,10€ por persona.

Obsequi D.O. Empordà

Viña Salceda Crianza D.O. La Rioja

Privat Brut Reserva D.O. Cava



BODEGA PREMIUM

Suplemento 4,90€ por persona.

Chivite Las Fincas D.O. Navarra

Amfitrió D.O. Empordà

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava



MOBILIARIO



Mantelería y mobiliario incluido en el menú A



Manteles Boreal crudo



Manteles Boreal negro



Manteles Boreal blanco



Sillas Samso



Sillas Colombo



Sillas Espectra negra



Vajilla Barcelona



Cubertería Gaudí



Cristalería Barcelona

MOBILIARIO



Mantelería y mobiliario incluido en el menú B y C



Manteles Boreal crudo



Manteles Boreal negro



Manteles Boreal blanco



Sillas Espectra negra



Sillas Espectra crudo



Vajilla Barcelona



Cubertería Picasso



Cristalería Barcelona

CONDICIONES DE SERVICIO

Detalles del servicio:

- Servicio mínimo para 100 comensales. Para servicios inferiores a 100 comensales, el precio por persona puede sufrir variaciones.
- Se podrá realizar el servicio siempre y cuando se pueda habilitar una zona de cocina/office para su elaboración cerca de la zona de servicio.
- En el caso de que la prestación del servicio se retrase por causas ajenas a GastroFira, se aplicará un coste adicional en función de cada caso.

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.
- La duración indicada en cada uno de los servicios.

Los precios no incluyen:

- Montaje de moqueta, tomas eléctricas y de agua.
- Montaje de cocina/office en caso de ser necesario cerca de la zona de servicio.
- Elementos extra de seguridad: tensabarriers o señalética específica.
- Personal extra.
- Decoración floral.
- IVA (los precios no incluyen IVA. En cada caso se aplicará el IVA correspondiente).

Confirmación de servicio y condiciones de pago:

- El cliente deberá remitir la solicitud de servicio con una antelación mínima de siete (7) días hábiles antes del inicio del servicio.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o con cargo en tarjeta de crédito.
- Siete (7) días hábiles antes del inicio del servicio, el 100% de las facturas deberán de estar abonadas. En caso contrario, no podremos garantizar la prestación del servicio solicitado.
- No se servirá ningún servicio si previamente no se ha satisfecho el total de pagos de las facturas emitidas por FIRA DE BARCELONA.

Condiciones de cancelación:

- La cancelación del servicio deberá realizarse por escrito.
- Si la cancelación se realiza hasta siete (7) días hábiles antes del servicio, no se implicará ninguna penalización.
- Si la cancelación se realiza a menos de siete (7) días hábiles antes del servicio, se facturará el 100% del servicio previamente confirmado.

PROTECCION DE DATOS

Política de privacidad e información sobre protección de datos personales. Responsable del tratamiento: FIRA INTERNACIONAL DE BARCELONA, con CIF Q-0873006-A, con domicilio en Av. Reina M^a Cristina s/n, 08004 Barcelona y sus empresas participadas Alimentaria Exhibitions S. L. U. y Fira Barcelona International Exhibitions and Services S. L. **Finalidad:** Tratar sus datos para ofrecerle los servicios de catering sobre los que ha mostrado interés. **Legitimación:** Consentimiento otorgado por el interesado. **Destinatarios:** No hay cesión de sus datos a terceros. **Derechos:** tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir sus datos personales, así como los derechos de portabilidad y limitación del tratamiento que se detallan en la información adicional. **Información adicional:** puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en nuestra página web www.firabarcelona.com, en el apartado "Política de privacidad".

