

OFERTA GASTRONÓMICA

Gastrofira
a food experience



ACERCA DE NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA...

1. Coffee breaks
2. Agua y copa
3. Desayunos
4. Aperitivos y cocktails
5. Servicio Cortador de Jamón
6. Servicio de bebidas, copa de cava y vino español
7. Finger buffets



COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK



COMPOSICIÓN

Coffee A1

Café, infusiones, té y leche

Coffee A2

Café, infusiones, té y leche, zumo de naranja, aguas minerales

Coffee A3

Café, infusiones, té y leche, zumo de naranja, aguas minerales, refrescos

Pautas del servicio

- **Añada a su servicio de café, bandejas dulces y/o saladas, detalladas a continuación.**
- **Formato del servicio:** Servido con **materiales desechables** por defecto. **Vajilla de porcelana disponible** bajo petición (aplican costes adicionales).
- **Detalles de bebidas:** Botella de vidrio de 1L, Botella de zumo de Naranja PET de 1L, botella de cartón de 1L con surtido de leches (entera, semidesnatada y de avena).
- **Incluye:** Mesa tipo caballete, papelera y todo el material necesario para el servicio.
- Servicio de café: Servido en **thermos o maquina de café** (bajo petición).
- Nota: Si se solicita máquina de café y la sala no dispone de toma eléctrica, se aplicarán costes adicionales por el suministro eléctrico.
- **Personal y frecuencia de reposición:**
 - Para servicios de jornada complete de **4 horas**, el personal revisará/reposará **3 veces**.
 - Para servicios de jornada complete de **8 horas**, el personal revisará/reposará **5 veces**.

Alternativa cristalería y vajilla para bebidas – Porcelana/Cristalería

Alternativa vajilla y cubertería para el servicio – Porcelana y cubiertos de acero inoxidable tanto para la presentación como para el servicio





Bandejas dulces

MINI BOLLERIA A

Croissant clásico - Mini torsade - Mini dot de chocolate

MINI BOLLERIA B

Mini croissant de chocolate – Mini Croissant cereales - Pop dots de chocolate blanco

MINI BOLLERIA C

Pain au chocolate - Croissant de crema - Pop dots de azúcar

MINI BOLLERIA HEALTHY

Mini palmeritas de cereales - Flapjack fruit - Flapjack chocolate chip - Mini croissant recto cereales

MINI BOLLERÍA SIN GLUTEN A

Mini cookies de chocolate - Mini croissant - Mini muffins de frutos rojos.

MINI BOLLERÍA SIN GLUTEN B

Mini palmeritas - Mini muffins de plátano y avena - Mini plum cake carrot.

MINI POP DOTS

Pop dot straciatella - Pop dot Biscoff - Pop dot triple choc - Pop dot pistacho.

PALMERITAS DE HOJALDRE

MINI AMERICAN COOKIES

MINI FINANCIERS

SURTIDO DE REPOSTERÍA VARIADA (24 u)

SURTIDO DE MACARONS DULCES (24 u)

Productos extra

MINI PANCAKES Y MINI GOFRES

(Con Nutella, Sirope de arce y Mermeladas)

PIEZA DE FRUTA ENTERA

VASITO / BROCHETA DE FRUTA FRESCA

SMOOTHIE

YOGURT LÍQUIDO

ZUMOS INDIVIDUALES

REFRESCOS

SNACKS:

- BOLSITA INDIVIDUAL DE FRUTOS SECOS
- BOLSITA DE PATATAS CHIP
- CHOCOLATINA
- BARRITA DE CEREALES
- BOLSITA DE GOMINOLAS

COFFEE BREAK SUPLEMENTOS



Bandejas saladas

MINI BOCADILLO A

Mini bocadillo con jamón Ibérico - Pan de albaricoque con nueces y queso manchego.

MINI BOCADILLOS B

Mini bocadillo de pavo - Mini de cereales con salmón ahumado, verduritas y mantequilla de hierbas.

MINI BOCADILLOS VEGETARIANOS

Mini bocadillo de tortilla y espárragos - Mini bocadillo de queso brie.

MINI BOCADILLOS VEGANOS

Mini bocadillo de verduritas grill - Mini bocadillo de escalivada con queso vegano - Mini bocadillo de proteína vegetal con chutney de mango

MINI BOCADILLOS SIN GLUTEN

Pan sin gluten de jamón ibérico - Pan de semillas sin gluten con verduritas al horno

MINI BOCADILLO RÚSTICO CON JAMÓN IBÉRICO

Mini panecillo de rombo con jamón ibérico

PANINIS

Jamón y queso, aceitunas con verduras.

AGUA Y COPA



Opción 1 – Botella de agua formato PET

1 Agua Veri PET (33cl) + **1 vaso de cristal**

1 Agua Veri PET (33cl) + **1 vaso fungible**



Opción 3 – Agua con gas formato PET

1 Agua San Pellegrino PET (50cl) + **1 vaso de cristal**

1 Agua San Pellegrino PET (50cl) + **1 vaso fungible**



Opción 2 – Botella de cristal

1 Agua Veri (33cl) de vidrio + **1 copa de cristal**

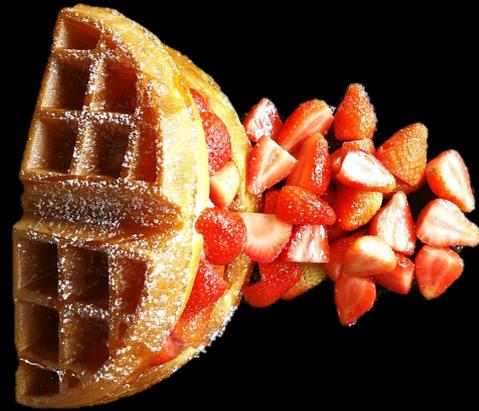


Opción 4 – Agua con gas Botella de cristal

1 Agua San Pellegrino de vidrio (20cl) + **1 copa de cristal**



DESAYUNOS



DESAYUNOS



Desayuno Continental

Yogures
Fruta natural en piezas
Cereales
Surtido de mini bollería del día
Surtido de panes
Mantequilla, miel y mermeladas

Bebidas: café, té, infusiones, leche, aguas minerales y zumo de naranja

Desayuno Americano

Yogures
Fruta natural
Cereales
Surtido de mini bollería del día
Surtido de panes
Mantequilla, miel y mermeladas
Surtido de embutidos Ibéricos
Surtido de quesos
Bacon horneado
Huevos revueltos
Menestra de verdura
Salchichas salteadas
Setas salteadas

Bebidas: café, té, infusiones, leche, aguas minerales, zumo de naranja y refrescos

Desayuno KM. 0

Yogures
Fruta de temporada
Surtido de embutidos KM 0
Surtido de quesos KM 0
Surtido de trio de tortillas
Butifarra esparracada
Judías salteadas
Bacalao a la Llauna
Verduras a la plancha KM 0
Payecito con pan con tomate y ajos
All i oli y romesco
Bandeja de coca de escalivada
Cocas dulces: Llanereras y chocolate

Bebidas: café, té, infusiones, leche, aguas minerales, zumo de naranja y refrescos

MOBILIARIO PARA SERVICIOS DE DESAYUNOS



Mobiliario adicional

Mesa 10 comensales (silla blanca DIVA)

Mesa 12 comensales (silla blanca DIVA)



Mesa 10 comensales (silla con funda)

Mesa 12 comensales (silla con funda)



La mantelería y la funda de las sillas puede ser **blanca** o **negra**

Para **otros tipos de mobiliario**, no dude en contactarnos para solicitar un presupuesto a medida

Porfavor tenga en cuenta que el mobiliario adicional no está incluido en el precio del servicio

APERITIVOS Y COCKTAILS



APPETIZERS & COCKTAILS



Aperitivo A

SNACKS

Aceitunas con pimentón y vinagre

REFERENCIAS FRIAS

Virutas de jamón ibérico Reserva con picos

Botón de foie a las 4 pimientos

Dados de salmón con chocolate blanco, hinojo y nibs de cacao

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Aperitivo Vegano

SNACKS

Chips con trufa

Surtido de grissines

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

REFERENCIAS FRIAS

Brocheta italiana con alcachofa confitada

Tartaleta de calabaza, granada y encurtidos

Tartaleta con hummus de remolacha y crudités

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Mini coca vegana hortelana

Bebidas: Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava Brut Nature

Aperitivo B

SNACKS

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

Surtido de grissines

REFERENCIAS FRIAS

Virutas de jamón ibérico Reserva con picos

Causa limeña de pollo y aguacate

Tartaleta de brandada de bacalao y esferas de aceituna negra

Dado de salmón con crema agria y huevas

Mini coca vegana hortelana

Brocheta italiana con alcachofa confitada



APERITIVOS Y COCKTAILS



Cocktail frío

SNACKS

Dados de queso parmesano

REFERENCIAS FRIAS

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con picos

Causa limeña de pollo y aguacate

Botón de roast beef al Vitello Tonnato

Dados de salmón con chocolate blanco, hinojo y nibs de cacao

Ceviche de corvina con mandarina y mango

Crostini de sardina ahumada con naranja y hummus de zanahoria

Trilogía de tomates con mozzarella y hierbas provenzales

Crostini de piquillos con espárragos y mayonesa ahumada

Mini sneeken de pimienta y tapenade

Micro brocheta de vegetales con aceite de oliva virgen

Tartaleta de calabaza, granada y encurtidos

POSTRES

Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Lingotes de chocolate de autor

Cocktail frío vegano

SNACKS

Chips con trufa

Surtido de grissinnis

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

REFERENCIAS FRIAS

Brocheta italiana con alcachofa confitada

Tartaleta con hummus de remolacha y crudités

Brocheta de calabaza y cebolletas encurtidas

Mini sneeken de pimienta y tapenade

Mini coca vegana hortelana

Mini empanada vegana de cebolla caramelizada y mozzarella vegana

Mini brocheta de vegetales con aceite de oliva virgen

Brocheta de tofu y manzana

Tartaleta de calabaza, granada y encurtidos

POSTRES

Brochetas de fruta

Mini donut vegano de chocolate y jengibre

Agua mineral, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava Brut Nature



APPETIZERS & COCKTAILS



Cocktail caliente

SNACKS

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

REFERENCIAS FRIAS

Virutas de jamón ibérico Reserva con picos

Causa limeña de pollo y aguacate

Dado de salmón con chocolate blanco, hinojo y nibs de cacao

Ceviche de corvina con mandarina y mango

Brocheta de vieiras con pera y jengibre

Tartaleta de calabaza, granada y encurtidos

Surtido de micro quiches vegetarianas

Crostini de piquillos con espárragos y mayonesa de humo

REFERENCIAS CALIENTES

Pepito ternera confitada

Dúo de samosas con curry de frutas

Brocheta moruna con chimichurri

POSTRES

Tartaletas de fruta fresca con crema catalana

Mini pecado de chocolate

Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza, vino tinto, vino blanco, cava Brut Nature

Cocktail caliente vegano

SNACKS

Chips con trufa

Surtido de grissines

Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

REFERENCIAS FRIAS

Brocheta italiana con alcachofa confitada

Mini sneeken de pimiento y tapenade

Mini coca vegana hortelana

Mini empanada vegana de cebolla caramelizada y mozzarella vegana

Brocheta de tofu y manzana

Tartaleta de calabaza, granada y encurtidos

REFERENCIAS CALIENTES

Croquetas de escalivada

Montaditos de alcachofa con espárragos

Brocheta vegana con chimichurri

POSTRES

Brochetas de fruta

Mini donut vegano de chocolate y jengibre



REFERENCIAS DE SUSTITUCIÓN



Snacks

Dados de queso curado con aceite de hierbas

Dados de queso parmesano

Snacks veganos

Chips con limón y pimienta

Chips de patata con trufa negra

Olivas con pimentón y vinagre

Grissinis variados

Postres

Pizarra de quesos internacionales

Mini brownie vegano

Bombon labios a la pimienta rosa

Brochetas de fruta mini



REFERENCIAS DE SUSTITUCIÓN



REFERENCIAS FRIAS

Embutidos y carnes

- Rocas de queso Mahón curado
- Rocas de queso con aceitunas y encurtidos
- Surtido de micro quiches gourmet
- Botón de roast beef con foie y trufa
- Micro bocata de tartar de fuet con pan de pimienta
- Micro bocadillo de pastrami con salsa de rábano picante y pan de pimienta
- Mini canapés Parisienne

Vegetarianas

- Mini bote de conservas caseras con romesco
- Montadito de escalivada con esfera de aceite de oliva
- Mini coca vegana de membrillo
- Mini coca vegana de escalivada
- Mini coca catalana con espinacas y pasas
- Mini sneeken vegano de berenjena y caramelo
- Surtido de mini empanadas vegetales

Pescados y mariscos

- Dados de salmón a la naranja con su caviar
- Mini roll de marisco y gambas
- Maki de salmón con perlas de wasabi y emulsión de mirim
- Pipeta de langostino con piña y mango
- Tartaleta de maíz rellena de txangurro
- Tartaleta de rillette de atún
- Micro bocata de tartar de salmón ahumado con pan de wasabi

Veganas

- Mini coca vegana de membrillo
- Mini coca vegana de escalivada
- Mini sneeken vegano de berenjena y caramelo

REFERENCIAS DE SUSTITUCIÓN



REFERENCIAS CALIENTES

Carnes

- Croqueta de chuletón y mayonesa de pimiento del padrón
- Mini bocadillo de cochinita pibil
- Raviolis crujientes de cordero con mayonesa de curry
- Brocheta de pollo con verduras y mojo picón
- Pollo Karaage
- Mini bollito de pato y salsa hoisin
- Mini hamburguesa con cebolla confitada
- Gyozas de pato con salsa thai
- Tiras de pollo cajún con salsa tártara
- Mini hamburguesa catalana

Vegetarianas

- Vasito de patata son salsa doble brava
- Risotto de setas
- Dúo de croquetas veganas: Hummus/Boniato con trompeta
- Mini rollito de verduras frescas con salsa agridulce
- Mini hamburguesa vegetal

Pescados y mariscos

- Croquetas de camarones
- Croquetas de chipirones con azafrán
- Brocheta de langostino con algas y mayonesa de soja
- Dúo de buñuelos de bacalao y gamba con alioli de azafrán
- Fideuá
- Dim sum de gambas con un toque asiático

Veganas

- Vasito de patata brava con allioli vegano
- Dúo de croquetas veanas: Hummus/Boniato con trompeta FUNGIBLE

SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN



CORTADOR DE JAMÓN



Servicio de cortador de jamón

Este servicio se puede contratar de manera **independiente** o bien como **complemento** de otro servicio de catering.

Escoja una de cada una de las opciones propuestas:

STAFF

Personal Jamonero (hasta 4 horas)

Personal Jamonero (hasta 8 horas)

PIEZAS DE JAMÓN

Pieza de Jamón Ibérico de Recebo con picos*

Pieza de Jamón Ibérico de Bellota con picos*

Picos de pan adicionales para 1 pieza

MATERIALES

150 SERVICIOS – fungible (para 1 pieza)

Incluye: Soporte jamonero, cuchillo, platos, servilletas, tablero y mantel

150 SERVICIOS – loza (para 1 pieza)

Incluye: Soporte jamonero, cuchillo, platos, servilletas, tablero y mantel

*se calcula 20 gr. de picos de pan por persona



SERVICIO DE BEBIDAS, COPA DE CAVA Y VINO ESPAÑOL



SERVICIO DE BEBIDAS & SNACKS



Servicio de bebidas

Aguas minerales, zumo de naranja, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino tinto, vino blanco y cava

Copa de cava

Surtido de canapés Parisienne
Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos

Bebidas: Aguas minerales, zumo de naranja y Cava Brut Nature

Servicio 45 minutos:

Vino español

Virutas de Jamón Ibérico Reserva con crujiente de pan
Aceitunas Gordal sin hueso con cítricos
Dados de queso curado con aceite de hierbas

Bebidas: Aguas minerales, zumo de naranja, vino tinto, vino blanco

Servicio 45 minutos:

Todos los servicios de aperitivos y cocktails serán presentados y servidos en material de loza



FINGER BUFFETS



FINGER BUFFETS



Finger Buffet A

Burratina con espárragos, guisantes y pistachio
Wrap de hummus y crudités
Mini taco de salmón, miso, rabanito y aguacate
Causa limeña de pollo y aguacate
Mini poke de tataki de atún
Mini coca vegana de escalivada

Pizarra de quesos internacionales
Mini brocheta de fruta fresca
Mini pastelería: sara, lemon pie, capuccino

Finger Buffet B

Coca vegana Hortelana
Sam de pollo con mango y cebollitas
Guacamole nikey con langostinos y manzana
Alcachofas sobre hummus de coliflor, alubias y bacón vegano
Mini empanada vegana de cebolla y mozzarella
Mini pan de brioche con mortadela de Bolonia

Surtido de quesos españoles
Mini brocheta de fruta fresca
Petits choux

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té



FINGER BUFFETS



Finger Buffet C

- Ensalada de fideos thai con tofu y dukkah de cacahuetes
- Wraps de pollo al curry
- Ensalada spicy feta con hummus y tahini
- Crudités de verduras con romesco
- Bagel de salmón, labneh cítrico, hinojo y cebolla encurtida
- Mini bocadillo de roast beef al Vitello Tonnato

- Pizarra de quesos internacionales
- Mini brocheta de fruta fresca
- Mini pastelería: Financier, Cheese cake y Mil hojas

Finger Buffet KM 0

- Ensalada Xató con atún y anchoa
- Escalivada con emulsión de tomate
- Burrata de tomates km 0 y cremoso de tomate
- Mini coca catalana con espinacas y pasas
- Surtido de embutidos catalanes
- Mini bocadillo de tartar de fuet

- Surtido de quesos catalanes
- Bol de fruta de proximidad
- Mini pastel de crema catalana

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

FINGER BUFFETS



Finger Buffet Temática Española

- Surtido de quesos españoles
- Surtido de embutidos ibéricos
- Salpicón de marisco con cogollo
- Ensaladilla rusa vegetariana
- Salmorejo con atún, manzana y tostada
- Mini empanada de pisto manchego
- Montadito de tortilla con mayonesa de setas

- Mini brocheta de fruta fresca
- Torrija con yema quemada

Finger Buffet Vegano

- Surtido de quesos veganos
- Alcachofas sobre hummus de coliflor, alubias y bacón vegano
- Mini empanada vegana con cebolla y muzza
- Wrap de hummus y crudités
- Ensalada de fideos thai con tofu y dukkah de cacahuets
- Guacamole nikey con manzana y tofu salteado
- Mini coca vegana Hortelana

- Mini brocheta de fruta fresca
- Mini brownie vegano

Refrescos, zumos, aguas minerales, café y té

Todos los servicios de Finger buffet serán presentados y servidos en material fungible (vaso/copa, cubiertos y platos)



OPCIONES CALIENTES



Referencias calientes opcionales

Raviolis crujientes de langostinos

Bacalao "a la llauna" con patata panadera

Meloso de cordero sobre berenjenas con miso, verduras y salsa oriental

Chistorritas a la sidra

Mini bocadillo de cochinita pibil

Pollo a la naranja con arroz

Brochetas de pollo yakitori

Mini hamburguesa con sus aderezos

Mini arepas rellenas de rabo de toro con pico de gallo

Dúo de croquetas caseras : Pollo/Cocado

Butifarra esparracada con picada

Mini hamburguesa vegetal con chutney de mango (pan de espinacas)

Raviolis crujientes de cordero con mayonesa de curry

Mini empanada vegana cebolla carameliza y mozzarella vegana

Verduras plancha KM 0 con Heura (proteína vegetal)

Pasta fresca de higos con crema de espinacas a la catalana

Focaccia butifarra catalana

Focaccia del huerto KM 0

Focaccia de jamón ibérico con caviar de aceite

Dúo de samosas vegetarianas

Pad Thai vegetariano

Biryani de arroz basmati con verduras

Fideuá con alioli

Risotto de setas

Fideos con verduras

Paella de marisco o de verduras

Dúo de croquetas veganas: hummus/Boniatto con trompetas

Dúo de croquetas vegetarianas: espinacas/setas

Crema de guisantes con aceite, menta y vainilla

Surtido de mini pizzas

Mini rollito de verduras frescas con salsa agridulce

Harira o sopa de Ramadán

CONDICIONES DE SERVICIO

Detalles del servicio:

- Servicio mínimo para coffee breaks: 12 pax.
- Servicio mínimo para desayunos, aperitivos, cocktails y finger buffets: 30 pax.
- En caso de que se contrate el servicio para un número inferior de 12 personas en servicios de coffee breaks y de 30 personas en servicios de desayunos, aperitivos, cocktails y finger buffet, se aplicará el importe correspondiente al mínimo de comensales establecido para cada servicio.
- Mesas de apoyo: Coffee Break: 1 mesa por cada 25 comensales. Finger Buffets: 1 mesa por cada 15 comensales. Aperitivos y cocktails: 1 mesa por cada 20 comensales.
- Las opciones de desayunos, cocktails y finger buffets con referencias calientes se podrán servir 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.
- Duración servicios: Finger Buffet hasta 1 hora 30 minutos; Desayunos hasta 1 hora y 30 minutos.

Los precios incluyen:

- Puesta en escena incluyendo barras, buffets, y mesas de apoyo necesarios en cada caso y según posibilidades del espacio disponible a excepción de los servicios de Desayuno que tendrán coste extra por mesas y sillas.
- 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".

