

# COFFEE BREAK

## Coffee Mix Salado

2 Piezas Saladas y 1 Dulce

Flautín de semillas relleno de jamón ibérico

Brioche de queso gouda

Croissant de chocolate/mantequilla | na

*Precio: 8,00 € p.p.*

## Coffee Dulce

2 Piezas dulces

Donut de azúcar

Napolitana rellena de chocolate

Croissant de chocolate

*Precio: 6,00 € p.p.*

## Servicio café en termos

Café, leche e infusiones

(Incluye menaje desechable, servilletas, café, leche y agua caliente en termos)

Agua y zumos variados

*Precio: 8,80 € p.p.*

Brocheta de fruta de 3 piezas: 3,50 €



No incluyen IVA (10%)

## Propuestas Aperitivo

(Precio por persona)

### Sant Andreu

4 Piezas – Frío

Brocheta de queso y romesco

Lingote de pollo asado con mcon uvas

Mini fritatta de patatas con verduras ayonesa de curry y pasas

Mini wrap de jamon, mermelada de higo y rúcula

**Precio: 15,00 € p.p.**

### Gracia

6 Piezas – Frío y caliente

Mini tortilla de patatas con cebollino

Brioche de BBQ pulled pork con pepino al eneldo

Mini pita de falafel de remolacha con salsa de yogur y pepino dulce encurtido

Croqueta de ceps

Gyoza de pato con salsa ponzu

Mini tarta de limón con merengue

**Precio: 22,00 € p.p.**



No incluyen IVA (10%)  
1 cocinero para mínimo 50 pax

## Propuesta Pica-Pica 9

(Precio por persona)

**PICA PICA (a elegir 9 piezas)**

- Ensalada de pepino, naranja e hinojo con almendras tostadas
- Ensalada de tomate y pepino, queso feta, aceitunas Kalamata y orégano
- Ensalada rusa de patata asada, atún y pepino encurtido al eneldo
- Ensalada toscana con cebolla dulce encurtida y albahaca fresca
- Biquini de lacón, emmenthal y mostaza dulce
- Biquini de tartufato de jamón ibérico, brie y almendras
- Brioche de BBQ pulled pork con pepino al eneldo
- Croqueta de ceps, jamón o rabo de toro
- Frittata de verduras y feta con mousse de piquillo
- Gyoza de langostino con nuoc cham
- Gyoza de pato con salsa ponzu
- Gyoza de verduras con vinagreta de soja
- Hummus con tahini y crudites
- Hummus de boniato asado y picos
- Lingote de pollo asado con mayonesa de curry y pasas
- Mini pita de falafel de remolacha con salsa de yogur y pepino dulce encurtido
- Mini pita de pollo asado con guacamole y cebolla crujiente
- Mini quiches variadas
- Mini tortilla de patata con gel de piquillos
- Mini tortilla de patata con verduras y romesco
- Mini tortilla de patatas con cebollino
- Mini wrap de espinacas y pasas con mayonesa de ajo negro y cebolla crujiente
- Mini wrap de jamón, mermelada de higo y rúcula
- Panecillo de aceite de oliva con roastbeef, berros y mostaza dulce
- Panecillo de aceite de oliva con tortilla de patatas y mermelada de tomate
- Poke de pollo asado con edamame, cebolla encurtida y mayonesa de sweet chilli
- Shao mai de gambas con salsa hoisin
- Smashed burger de ternera con cebolla caramelizada y emmenthal
- Tequeños con salsa de miel y mostaza
- Brownie de chocolate
- Cheesecake con coulis de frutos rojos
- Coulant de chocolate con chantilly de vainilla
- Ensaladade fruta osmotizada
- Mini carrot cake con crema de queso y nueces
- Muffin de coco y arándanos SG SL\*

No incluyen IVA (10%)  
1 cocinero para mínimo 50 pax

**Precio: 29,00 € p.p.**

## Propuestas Pica-Pica Menú Especial

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN FRUTOS SECOS Y VEGANO

### Vegano nº1

9 Piezas

Hummus con tahini y Crudites

Wrap de espinacas a la catalana (SG)

Ensaladilla rusa con atún vegano y encurtidos

Ensalada de tomate, pepino, aceitunas kalamata y vinagreta miso

Falafel con tzatziki y tomates secos

Micro poke de hueya, edamame, cabolla encurtida y mayo kimchi

Gyoza vegetal con salsa tamari y sesamo

Ensalada de frutas

Chia pudding con leche de coco y mermelada

**Precio: 29,00 € p.p.**



No incluyen IVA (10%)  
Mínimo 15 pax

## **BARRA PACK I**

### Agua mineral y refrescos

2 horas: 10 € + IVA por persona

3 horas: 15 € + IVA por persona

4 horas: 20 € + IVA por persona

## **BARRA PACK II**

### Agua mineral, refrescos, cerveza, vino y cava

2 horas: 18 € + IVA por persona

3 horas: 24 € + IVA por persona

4 horas: 28 € + IVA por persona

### **CAMAREROS**

Recomendado

1 camarero por cada 20 personas

Precio: 180€ + 21% IVA

### **TRANSPORTE**

En Barcelona

Precio: 185€ + 21% IVA

### **EXTRAS OPCIONALES**

Mantelería : 35 €/ud

Mesas rectangulares: 15€/ud

Pack mesa + mantel: 45€/ud

Mesa Coctel: 45€/ud

### **FORMA DE PAGO:**

- 50% a la aceptación del presupuesto
- 50% restante 2 semanas antes
  
- El número final de invitados se confirmará 5 días antes del evento