



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga)  
08015 Barcelona  
34 93 423 65 08  
catering@casanovascatering.com  
[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)

# CATERING

[fires · ferias ·  
exhibitions]

~ **2019** ~

## què oferim

**Sovint amb motiu d'una fira o congrés, els expositors necessiten servei de càtering, ja sigui per oferir un mos als seus visitants o pels mateixos treballadors de l'stand.**

**Sigui quina sigui la vostra necessitat, Casanovas pot ajudar-vos: des del servei més senzill al més complet amb show cooking!**

**I si al finalitzar la jornada, necessiteu un lloc per fer el vostre sopar d'empresa o de grup, no dubteu en demanar-nos els nostres menús especials de grups al restaurant.**

**Casanovas disposa d'una cuina central de càtering a l'Eixample de Barcelona, i escassos minuts de la Fira Montjuïc, i a una distància molt raonable de la Fira Hospitalet. El restaurant és molt cèntric i ben connectat amb transport públic, a 10 min en metro des de Pl. Catalunya, i el mateix a peu des de Pl. Espanya.**

## qué ofrecemos

*A menudo con motivo de una feria o congreso, los expositores necesitan servicio de catering, ya sea para ofrecer un bocado a sus visitantes o por los mismos trabajadores del stand.*

*Sea cual sea su necesidad, Casanovas puede ayudarle: desde el servicio más sencillo al más completo con show cooking !*

*Y si al finalizar la jornada, necesita un lugar para hacer su cena de empresa o de grupo, no dude en pedirnos nuestros menús especiales de grupos en el restaurante.*

*Casanovas dispone de una cocina central de catering en el Eixample de Barcelona, y escasos minutos de la Feria Montjuïc, y a una distancia muy razonable de la Fira Hospitalet. El restaurante es muy céntrico y bien conectado con el transporte público, a 10 min en metro desde Pl. Cataluña, y lo mismo a pie desde Pl. España.*

## what we offer

On the occasion of a fair or congress, exhibitors need catering services, whether to offer visitors a bite or for workers in the stand.

Whatever your need, Casanovas may help you: from the simplest to the most complete service with show cooking!

And if at the end of the day, you need a place to make your group pr corporate dinner, do not hesitate to ask us for our special group menus at the restaurant.

Casanovas has a central kitchen of catering in the middle of the Eixample district of Barcelona, and just minutes from the Montjuïc Fair, and at a very reasonable distance from the Hospitalet Fair. The restaurant is centrally located and well connected to public transport, 10 minutes by subway from Pl . Catalunya and the same walking from Pl . España.

## coffee break matí

2 peça de pasta de forn  
2 entrepanets  
1 broqueta de fruita

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 16 €

## coffee break tarda

Assortiment pastes de te i xocolates en diferents formes i textures

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12 €



***Això és un exemple de servei de coffee break. Podem oferir un servei més complet o més senzill, amb només pastes dolces o només entrepanets. El cafè pot ser servit amb cafetera de càpsules o termos, ja sigui amb servei de cambrer o autoservei. El material pot ser noble o d'un sol ús, segons les necessitats de l'stand.***

## coffee break mañana

2 piezas de mini bollería  
2 mini bocadillos  
1 brocheta de fruta

Cafè Nespresso, Tes e infusiones, zumos de frutas, batido de chocolate y agua mineral

Precio por persona 16 €

## coffee break tarde

Surtido de pastas de te con chocolates en diferentes formas y texturas

Cafè Nespresso, Tes e infusiones, zumos de frutas, batido de chocolate y agua mineral

Precio por persona 12 €



Esto es un ejemplo de servicio de coffee break.  
Podemos ofrecer un servicio más completo o más sencillo, con sólo pastas dulces o sólo bocadillos. El café puede ser servido con cafetera de cápsulas o termo, ya sea con servicio de camarero o autoservicio. El material puede ser noble o de un solo uso, según las necesidades del stand.

## morning coffee break

2 pieces of pastries  
2 mini sandwiches  
1 fruit skewer

Cafè Nespresso, teas & herbal teas, juices, cocoa milkshake and still water

Price per person 16 €

## afternoon coffee break

Assortment of tea biscuits and chocolates in a different shapes and textures

Cafè Nespresso, teas & herbal teas, juices, cocoa milkshake and still water

Price per person 12 €



This is an example of a coffee break.  
We can offer a more complete and easier service, with sweet pastries or sandwiches only.  
Coffee can be served with coffee capsules or thermos, either with waiter service or self service.  
The material may be a noble or single-use, as required by the stand

## **lunch migdia**

**Pernil ibèric amb pa i tomàquet**  
**Broqueta de caprese amb carxofa confitada**  
**Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet**  
**Mini focaccia de carbassó i albergínia**  
**rostida, pomodoro i espinacs frescs**  
**amb vinagreta de Modena i nous**  
**Dauets de truita amb tomàquet cherry**  
**Brioxet farcit de porc durock cocció lenta**  
**amb herbes aromàtiques i al toc de**  
**mostassa**  
**Mini degustació d'amanida grega:**  
**cogombre, tomàquet, olives negres,**  
**formatge feta, especes**  
**Croquetes de ceps**

**Safates de formatges i fruites de temporada**  
**Broqueta de trufa**

**Cafès i infusions**  
**Cava i Vi blanc i negre,**  
**Aigua mineral , cerveses i refrigeris**

**30 € per persona / \*Sense alcohol 28 €**  
**\*\*Sense begudes ni material,**  
**només gastronomia 25 €**

***Això és un exemple de servei de lunch.***  
***Podem oferir un servei més complet,***  
***amb elements calents i inclús amb***  
***degustacions calentes fetes al moment:***  
***com un arròs. El material pot ser noble o***  
***d'un sol ús, segons les necessitats de***  
***l'stand. Les begudes poden ser servides***  
***per cambrer o muntatge autoservei. El***  
***café ser servit amb cafetera de càpsules***  
***o termos***

## ***lunch mediodía***

*Jamón ibérico con pan y tomate*  
*Brocheta de caprese con alcachofa confitada*  
*Pan negro con queso cremoso,*  
*salmón y eneldo*  
*Mini focaccia de calabacín y berenjena asada,*  
*pomodoro y espinacas frescas*  
*con vinagreta de Módena y nueves*  
*Taquitos de tortilla con tomate cherry*  
*Brioxet relleno de cerdo durock cocción lenta*  
*con hierbas aromáticas y al toque de mostaza*  
*Mini degustación de ensalada griega : pepino ,*  
*tomate, aceitunas negras, queso feta , especias*  
*Croquetas de setas*

*Bandejas de quesos y frutas de temporada*  
*Brocheta de trufa*

*Cafés e infusiones*  
*Cava y Vino blanco y negro,*  
*Agua mineral, cervezas y refrescos*

*€ 30 por persona / \* Sin alcohol € 28*  
*\*\* Sin bebidas ni material,*  
*sólo gastronomía € 25*

*Esto es un ejemplo de servicio de lunch.*  
*Podemos ofrecer un servicio más completo,*  
*con elementos calientes e incluso con*  
*degustaciones calientes hechas al*  
*momento: como un arroz. El material puede*  
*ser noble o de un solo uso, según las*  
*necesidades del stand. Las bebidas pueden*  
*ser servidas por camarero o montaje*  
*autoservicio. El café fue servido con*  
*cafetera de cápsulas o termo*

## **midday lunch**

Flower ham with bread and tomato  
Brochette caprese with artichoke confit  
Black bread with cream cheese,  
salmon and dill  
Mini focaccia baked eggplant and zucchini,  
spinach and fresh pomodoro  
Modena vinaigrette and walnuts  
Omelet with diced cherry tomatoes  
Brioxet stuffed pork slow cooker Durock  
with herbs and a touch of mustard  
Mini tasting of Greek salad: cucumber, tomato,  
black olives, feta cheese, spices  
Mushroom croquettes

Trays of cheeses and seasonal fruits  
Skewer truffle

Coffee and tea  
Cava Wine black and white  
Mineral water, beer and snacks

€ 30 per person / € 28 without alcohol  
\*\* No drinks or material,  
food just € 25

This is an example of lunch service. We can offer a more complete with hot items hot and even with tastings made far: as rice. The material can be noble or disposable according to the needs of the stand. Drinks can be served by a waiter or self-assembly. Coffee was served with coffee capsules or thermos

## aperitiu migdia/tarda

Cruixents de verdures  
Macadamies amb roques de Parma  
Pernil de Jabugo  
amb assortiment de torradetes  
Blini de salmó marinat en oli verge i anet  
sobre crème fraîche  
Torradeta de foie amb figues

Assortiment de formatges i fruites

Cava Casanovas Brut Selecció  
Vi blanc i negre selecció del nostre  
sumiller

Aigua mineral , cerveses i refrigeris  
Suc de fruites

24 € per persona / \*Sense alcohol 22 €  
\*\*Sense begudes ni material,  
només gastronomia 20 €

*Això és un exemple de servei de còctel.  
Podem oferir un servei més complet,  
amb elements calents i inclús amb  
degustacions calentes fetes al moment:  
com un arròs. El material pot ser noble o  
d'un sol ús, segons les necessitats de  
l'stand. Les begudes poden ser servides  
per cambrer o muntatge autoservei.*

## aperitivo mediodía / tarde

Crujientes de verduras  
Macadamias con rocas de Parma  
Jamón de Jabugo con surtido de tostaditas  
Blini de salmón marinado en aceite virgen y  
eneldo sobre crème fraîche  
Tosta de foie con higos

Surtido de quesos y frutas

Cava Casanovas Brut Selección  
Vino blanco y negro selección de nuestro  
sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos  
Zumos de frutas

€ 24 por persona / \* Sin alcohol € 22  
\*\* Sin bebidas ni material,  
sólo gastronomía € 20

*Esto es un ejemplo de servicio de cóctel.  
Podemos ofrecer un servicio más completo,  
con elementos calientes e incluso con  
degustaciones calientes hechas al  
momento: como un arroz. El material puede  
ser noble o de un solo uso, según las  
necesidades del stand. Las bebidas pueden  
ser servidas por camarero o montaje  
autoservicio.*

## midday/afternoon cocktail

Crunchy vegetables  
Macadamia rocks Parma  
Iberian cured ham  
with assorted toasts and sticks  
Mini pancake with salmon marinated in  
virgin olive oil and dill crème fraîche on  
Toast foie mi cuit with figs

Assorted cheese and fruit

Casanovas Cava Brut Selection  
Black and white wine selection our  
sommelier

Mineral water, beer and snacks  
Fruit juices

€ 24 per person / € 22 \* without alcohol  
\*\* No drinks or material,  
food just € 20

*This is an example of service cocktail. We  
can offer a more complete with hot items  
hot and even with tastings made far: as rice.  
The material can be noble or disposable  
according to the needs of the stand. Drinks  
can be served by a waiter or self- assembly.*



# MENUS

[premium,  
deluxe  
& golden]

pica-pica variat per a 6 pax  
picoteo variado para 6 pax  
assorted finger food for 6 pax



## [menú premium]

### *Assortiment d'snacks variats*

Canapé de sobrasada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Nous de *Macadamia* amb sal cítrica

Vol a vent de marisc amb caviar vermell

### *Pica pica salat*

Croquetes artesanes de rostit i pernil

Broqueta amb dau de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana

Mini entropa de pernil serrà

Mini entropa de pernil york i formatge gruyère

### *Pica pica dolç*

Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada

Petit fours de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax

82 €

(El menú es compona de 3 safates. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

## [menú premium]

### **Surtido de snacks variados**

Canapé de sobrasada y huevo hilado

Delicia de canapé de anchoas

Canapé de salmón y caviar

Rocas de queso holandés curado

Surtido de galletas saladas

Nueces de Macadamia con sal cítrica

Vol au vent de marisco con caviar rojo

### **Pica pica salado**

Croquetas artesanas de asado y jamón

Brocheta con dado de tortilla de patatas,

Brocheta de botifarra artesana

Mini bocadillo de jamón serrano

Mini bocadillo de jamón york y queso

gruyere

### **Pica pica dulce**

Brocheta de trufa de chocolate con

fruta de temporada

Petit fours de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

82 €

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiples de 6. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

## [premium menu]

### **Snacks' Assortment:**

Canapé of sobrasada (pork meat) with candied egg

Canapé of anchovies

Canapé of salmon and caviar

Rocks of cured dutch cheese

Assortment of crackers

Macadamia Nuts with Citrus salt

Vol au vent of seafood with red caviar

### **Savoury Snacks**

Homemade croquettes of ham & poultry

Spanish Omelette dice

Skewer homemade sausage

Mini sandwich of cured iberian ham

Mini sandwich of ham and Gruyere

### **Sweet Snacks**

Skewer with chocolate truffle

seasonal fruit

Petit fours Chocolate

Special price menu for 6 people

€ 82

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a set menu for 6 people, we may not modify it for a lower number of guests, and orders may be for multiples of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

# [menú deluxe]

## *Assortiment d'snacks variats*

Canapé de sobrassada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Nous de *Macadamia* amb sal cítrica

Vol a vent de marisc amb caviar vermell

Petons de Parma

## *Pica pica salat*

Gotet de foie amb mermelada

de taronja i ametlles,

Gotet de brandada de bacallà

amb tapenade

Mini entropa de pernil ibèric

Mini entropa de llom ibèric

Dau de truita de patates

## *Barqueta de:*

Farcellet cruixent de

llagostí i alls tendres

Croquetes artesanes

de rostit i pernil ibèric

## *Pica pica dolç*

Petit fours de xocolata amb

fruita de temporada

Cintes de xocolata

**Preu especial menú per a 6 pax**

**92 €**

(El menú es compona de 3 safates. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un número inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

# [menú deluxe]

## **Surtido de snacks variados**

Canapé de sobrasada y huevo hilado

Delicia de canapé de anchoas

Canapé de salmón y caviar

Rocas de queso holandés curado

Surtido de galletas saladas

Nueces de Macadamia con sal cítrica

Vol au vent de marisco con caviar rojo

Besos de Parma

## **Pica pica salado**

Vasito de foie con mermelada

de naranja y almendras,

Vasito de brandada de bacalao

con tapenade

Mini bocadillo de jamón ibérico

Mini bocadillo de lomo ibérico

Dado de tortilla de patatas

## **Barquilla de :**

Crujiente de langostino y ajos tiernos

Croquetas artesanas

de asado y jamón ibérico

## **Pica pica dulce**

Petit fours de chocolate con

fruta de temporada

Cintas de chocolate

**Precio especial menú para 6 pax**

**92 €**

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiplos de 6. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

# [deluxe menu]

## **Snacks' Assortment:**

Canapé of sobrassada (pork meat)

with candied egg

Canapé of anchovies

Canapé of salmon and caviar

Lumps of cured dutch cheese

Assortment of crackers

Macadamia Nuts with Citrus salt

Vol au vent of seafood with red caviar

Parma cheese kisses

## **Savoury Snacks**

Glass of foie gras with orange

marmalade and almonds

Glass of cod brandade with tapenade

Mini buf of cured iberian ham

Mini Iberian iberian cured pork loin bun

Spanish Omelette dice

## **Hot finger food:**

Crispy shrimp and garlic rolls

Homemade croquettes of ham & poultry

## **Sweet Snacks**

Petit fours Chocolate

seasonal fruit

Strips of chocolate

**Special price menu for 6 people**

**€ 92**

(The menu consists of 4 trays. It is a set menu for 6 people, we may not modify it by a lower number of guests, orders may be for multiples of 6 people . In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)



# [menú golden]

## Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma i nous de Macadamia amb sal de cítrics  
Mini esferes de formatge de cabra especiat  
Barretes cruixents de pomodoro  
Dàtils turcs farcits de gorgonzola  
Orellanes amb crema fresca i festucs  
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,  
Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam

Safata de Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)

## Pica pica salat

Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar  
d'albergínia  
Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara  
Canapé de salmó i caviar  
Espiral de crêpe de cranc real i alfàbrega  
Mini tartaleta de pastís de peix amb caviar vermell  
"Montadito" de pebrots escalivats i anxova  
Degustació de tartar de bacallà amb porradell i tapendade  
d'arbequines  
Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i  
orenga

## Barqueta de calents\*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai  
Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric  
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel  
Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

## Postres petit format

Broquetes de fruita de temporada  
amb trufa de xocolata negra  
Petits Fours

## Preu especial menú per a 6 persones 139 €

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un número inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

# [menú golden]

## Surtido de snacks variados

Rocas de Parma y Macadamia scon sal de cítricos  
Mini esferas de queso de cabra especiado  
Barritas crujientes de pomodoro  
Dátiles turcos rellenos de gorgonzola  
Orejones con crema fresca y pistachos  
Vasito de foie con naranja confitada y almendras,  
Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo

Flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)

## Pica pica salado

Terrina de tomates confitados sobre  
fondo de caviar de berenjena  
Mini vol au viento con cola de langostino y tàrtara  
Canapé de salmón y caviar  
Espiral de crêpe de cangrejo real y albahaca  
Mini tartaleta de pastel de pescado con caviar rojo  
"Montadito" de pimientos asados y anchoa  
Degustación de tartar de bacalao con cebollino y  
tapendade de arbequinas  
Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite  
virgen y orégano

## Barquilla de calientes \*

Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai  
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico  
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel  
Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

## Postres pequeño formato

Brochetas de fruta de temporada  
con trufa de chocolate negro  
Pequeños Fours

## Precio especial menú para 6 personas € 139

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiples de 6. en caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

# [golden menu]

## Snacks' Assortment:

Parma cheese lumps  
Macadamia Nuts with citrus salt  
Mini spheres spicy goat cheese  
Crunchy pomodoro crackers  
Turkish Dates stuffed with gorgonzola  
Fresh dried apricots with cream and pistachios  
Glass of foie gras with candied orange and almonds  
Tartufata fondue casserole with sesame sticks

Plate of iberian cured ham Jabugo with crackers  
(300 grs.)

## Savoury finder food

Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream  
Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce  
Salmon and caviar canapé  
Pancake wrap with royal crab and basil  
Mini tartlet of fish cake with red caviar  
" Montadito " of roasted peppers and anchovies  
Tasting of fresh cod tartar with tapendade of Arbequina  
olives and chives  
Skewer mini anchovy and artichoke confit in virgin olive oil  
and oregano

## Hot finger food:

Crispy shrimp and garlic rolls  
Homemade croquettes of ham & poultry  
Fried cod-doug with honey tears  
Spanish omelete "pincho" with confited tomato

## Mini desserts

Seasonal fruit skewers & chocolate truffles  
Small Fours

## Special price menu € 139 for 6 people

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a set menu for 6 people, we may not modify it by a lower number of guests, and orders may be for multiples of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

# Què més necessiteu? ~ Qué más necesitáis? ~ What else you may need?

<b>Refrescs variats:</b> Coke, Coke 0, Taronja, Llimona, Aquarius, Nestea, etc	33 € 24 unitats Llauna 33 cl	<b>Refrescos variados:</b> Coke, coke 0, naranja, limon, Aquarius, Nestea	33 € 24 unidades Latas 33 cl	<b>Softs drinks:</b> coke, coke 0, orange, lemon, isotonic, nestea, etc	33 € 24 units Can 33 cl
<b>Aigua mineral</b>	38 € 35 unitats Pet 33 cl	<b>Agua mineral</b>	38 € 35 unidades Pet 33 cl	<b>Still water</b>	38 € 35 unidades Pet 33 cl
<b>Aigua amb gas</b>	33 € 24 unitats Vidre 25 cl	<b>Agua con gas</b>	33 € 24 unidades Cristal 25 cl	<b>Sparkling water</b>	33 € 24 unitats Glass 25 cl
<b>Sucs variats:</b> taronja, pinya, prèsec, mango, i tomàquet	33 € 24 unitats Vidre 20 cl	<b>Zumos variados:</b> naranja, piña, melocotón, mango y tomate	33 € 24 unidades Cristal 20 cl	<b>Juices:</b> orange, pine-apple, peach, mango and tomato	33 € 24 unitats Glass 20 cl
<b>Cervesa:</b> normal, sense alcohol amb llimona	38 € 24 unitats Llauna 33 cl	<b>Cerveza:</b> normal, sin alcohol y con limón	38 € 24 unidades Latas 33 cl	<b>Beer:</b> regular, without alcohol and w/ lemon	38 € 24 units Can 33 cl
<b>Vi negre i blanc</b> Cava	Consulta la proposta del nostre sumiller	<b>Vino blanco y tinto</b> Cava	Consulta la propuesta de nuestro somelier	<b>Red and white wine</b> Cava	Ask for our somelier proposal
<b>Plat flor de pernil d'aglà</b>	28 € 200 grs	<b>Plato de flor de jamón</b> de bellota	28 € 200 grs	<b>Plate flowers of</b> Iberian ham	28 € 200 grs
<b>Assortiment d'embotits</b> ibèrics	35 € 6 pax	<b>Surtido de embutidos</b> ibéricos	35 € 6 pax	<b>Iberian cold meats</b> assortment	35 € 6 pax
<b>Assortiment formatges i</b> fruites	38 € 8 pax	<b>Surtido de quesos y</b> frutas	38 € 8 pax	<b>Cheeses and fruits</b>	38 € 8 pax
<b>Assortiment canapes</b> variats	38 € 8 pax	<b>Surtido de canapes</b> variados	38 € 8 pax	<b>Assortment of</b> canapes	38 € 8 pax
<b>Assortiment de mini</b> entrepans	50 € 20 entrepanets	<b>Surtido de mini</b> bocadills	50 € 20 mini bocadillos	<b>Mini sandwich</b> assortment	50 € 20 sandwiches
<b>Croquetes</b> (pernil/pollastre o bolets)	26 € 30 croquetes	<b>Croquetas</b> (jamón/pollo o setas)	26 € 30 croquetas	<b>Croquettes</b> (ham/poultry or mushrooms)	26 € 30 croquettes
<b>Truita de patates</b>	16 € 25 daus	<b>Tortilla de patatas</b>	16 € 25 dados	<b>Spanish potatoes</b> omelette	16 € 25 dices

## observacions

La gastronomia se servirà en safates de metacrilat d'un sol us.

La beguda s'entregarà freda en caixes isotèrmiques.

**Servei de cambrers: 125 € (1/25 pax). Servei mínim de 4 hores, l'hora addicional es facturarà a raó de 25 euros. Per a serveis de més d'un dia i per jornades completes es farà cotització personalitzada.**

**Transport només entrega a la Fira 30 € Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €.** Per esdeveniments de més d'un dia i per jornades completes, consultar cotitzacions.

El material i utilatge necessaris, com taules de recolzament i barra queden inclosos.

Els muntatges amb termos o cafetera expresso, segons com convingui.

Consultar preus per a esdeveniments que superin els 100 comensals.

Hi ha elements que poden variar segons temporada, així com constantment anem introduint novetats.

Els preus no inclouen lloguer d'espais, mampares separadores, il·luminació, musica, canons per us d'espai o accés al recinte Fira.

**Els preus no inclouen IVA. Preus vàlids durant el 2019**

En cas de requerir servei de [càtering extern](#), banquet, dinars de treball o bufet, sol·liciteu-nos el catàleg específic.

[Tanmateix, disposem de restaurant al de centre de Barcelona amb sales privades, consulteu els nostres menús per a grups.](#)

## observaciones

La gastronomía se servirá en bandejas de metacrilato de un solo uso.

La bebida se entregará fría en cajas isotérmicas.

**Servicio de camareros: 125 € (1/25 pax). Servicio mínimo de 4 horas, la hora adicional se facturarà a razón de 25 euros. Para servicios de más de un día y por jornadas completas se hará cotización personalizada.**

**Transporte sólo entrega a la Feria € 30 Transporte, montaje y recogida mínimo en Barcelona € 75.** Para eventos de más de un día y por jornadas completas, consultar cotizaciones.

El material y utillaje necesarios, como mesas de apoyo y barra quedan incluidos.

Los montajes con termos o café expresso, según convenga.

Consultar precios para eventos que superen los 100 comensales.

Hay elementos que pueden variar según temporada, así como constantemente vamos introduciendo novedades.

Los precios no incluyen alquiler de espacios, mamparas separadoras, iluminación, música, cánones por uso de espacio o por acceso al recinto Feria.

**Los precios no incluyen IVA. Precios válidos durante 2019**

En caso de requerir servicio de [catering externo](#), banquete, comidas de trabajo o buffet, solicite el catálogo específico.

[Disponemos de restaurante en el centro de Barcelona con salas privadas, consulte nuestros menús para grupos.](#)

## remarks

The food will be served on disposable. Acrylic trays.

The drinks will be delivered cold in isothermal boxes.

**Waiter service 125 € (1/25 pax). Minimum service 4 hours, additional time will be billed at a rate of 25 euros. Services for more than a day and complete days will be customized quotation.**

**Transport rates:**

- only delivery to the Fair € 30
- Transport, assembly and collected at least € 75 in Barcelona. For events of more than one day and full-time quotes available.

The material and equipment necessary support such as tables and bar are included.

The assemblies will be done with thermos coffee or espresso machine, depending needed.

There are elements that vary by season and we are constantly introducing new products.

Prices do not include rental of spaces, separating screens, lighting, and music, fees for use of space or fees for access to fair grounds.

**Prices do not include VAT. Prices valid for 2019**

Check prices for events that exceed 100 people. If you require [external catering](#), banquet, buffet lunches or alone, ask us for the specific catalog.

[Also, we have a restaurant in the center of Barcelona with private rooms, see our menus for groups](#)

