



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

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

CATERING

[fires · ferias ·
exhibitions]

~ **2020** ~

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 Feria 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,
salmon y eneldo
Mini focaccia de calabacín y berenjena asada,
tomodoro 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
Sucs 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 tostadas
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 sobrossada 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 sobrossada 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 sobrossada (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 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 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?

Refrescs variats: Coke, Coke 0, Taronja, Llimona, Aquarius, Nestea, etc	33 € 24 unitats Llauna 33 cl	Refrescos variados: Coke, coke 0, naranja, limon, Aquarius, Nestea	33 € 24 unidades Latas 33 cl	Softs drinks: coke, coke 0, orange, lemon, isotonics, nestea, etc	33 € 24 units Can 33 cl
Aigua mineral	38 € 35 unitats Pet 33 cl	Agua mineral	38 € 35 unidades Pet 33 cl	Still water	38 € 35 unidades Pet 33 cl
Aigua amb gas	33 € 24 unitats Vidre 25 cl	Agua con gas	33 € 24 unidades Cristal 25 cl	Sparkling water	33 € 24 unitats Glass 25 cl
Sucs variats: taronja, pinya, prèsec, mango, i tomàquet	33 € 24 unitats Vidre 20 cl	Zumos variados: naranja, piña, melocotón, mango y tomate	33 € 24 unidades Cristal 20 cl	Juices: orange, pine-apple, peach, mango and tomato	33 € 24 unitats Glass 20 cl
Cervesa: normal, sense alcohol amb llimona	38 € 24 unitats Llauna 33 cl	Cerveza: normal, sin alcohol y con limón	38 € 24 unidades Latas 33 cl	Beer: regular, without alcohol and w/ lemon	38 € 24 units Can 33 cl
Vi negre i blanc Cava	Consulta la proposta del nostre sumiller	Vino blanco y tinto Cava	Consulta la propuesta de nuestro somelier	Red and white wine Cava	Ask for our somelier proposal
Plat flor de pernil d'aglà	28 € 200 grs	Plato de flor de jamón de bellota	28 € 200 grs	Plate flowers of iberian ham	28 € 200 grs
Assortiment d'embotits ibèrics	35 € 6 pax	Surtido de embutidos ibéricos	35 € 6 pax	Iberian cold meats assortment	35 € 6 pax
Assortiment formatges i fruites	38 € 8 pax	Surtido de quesos y frutas	38 € 8 pax	Cheeses and fruits	38 € 8 pax
Assortiment canapes variats	38 € 8 pax	Surtido de canapes variados	38 € 8 pax	Assortment of canapes	38 € 8 pax
Assortiment de mini entrepans	50 € 20 entrepanets	Surtido de mini bocadills	50 € 20 mini bocadillos	Mini sandwich assortment	50 € 20 sandwiches
Croquetes (pernil/pollastre o bolets)	26 € 30 croquetes	Croquetas (jamón/pollo o setas)	26 € 30 croquetas	Croquettes (ham/poultry or mushrooms)	26 € 30 croquettes
Truita de patates	16 € 25 daus	Tortilla de patatas	16 € 25 dados	Spanish potatoes 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 2020

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 expreso, 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 2020

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 2020

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](#)

