



Catering & cocina con amor



Somos un equipo con un espíritu creativo y queremos que esto se manifieste en nuestros platos. Conscientes de que el ojo también come, transformamos productos de proximidad, temporada y de mercado en delicias bonitas y sabrosas para vuestro paladar.

Este catálogo solo pretende ser una pequeña guía para llevaros a nuestro mundo culinario.

Los precios de nuestro catálogo están basados en un servicio de un emplatado desechable, de un solo uso. **Suplemento en vajilla: 2 € por pax + IVA**

suplementos opcionales

- ZUMO CON FRUTA NATURAL CASERO: 4 € + IVA 10 %
- BOTELLÍN DE AGUA MINERAL 33 CC: 1,20 € + IVA 10 %
- SOFT DRINK: 1,60 € + IVA 10 %
- CERVEZA: 2,80 € + IVA POR PAX
- VINO BLANCO O TINTO: 4 € + IVA POR PAX
- CAMARERO PACK 4 HORAS (MÍNIMO): 80 € + IVA (CADA HORA EXTRA: 20 € + VA)
- MANTEL DESECHABLE: 4 € + IVA 1 MANTEL PARA CUBRIR UNA MESA STANDARD
- MANTEL DE TELA: 25 € + IVA 1 MANTEL PARA CUBRIR UNA MESA STANDARD
- VAJILLA O LOZA: 2 € + IVA POR PAX





&

COFFEE BREAKS

cocina hecha con amor

@monebre_farfalina



CATERING

COFFEE BREAKS

EMPIEZA TU DÍA CON UNO DE
NUESTROS COFFEE BREAKS, LA
COMIDA MÁS IMPORTANTE DEL
DÍA, ESO DICEN....

OPCIÓN CON SET DE CAFETERIA:
5 € + IVA 10 %

TRANSPORTE EN BARCELONA
CIUDAD 20 € + IVA

DESCUENTO 5% A PARTIR 50 PAX





CATERING

COFFEE BREAKS

SWEET&FRUIT

3 REF. DULCES POR PAX:

- BIZCOCHO CASERO
- EJEMPLOS BOLLERIA: MINI CROISSANTS NORMALES, CHOCOLATE, MINI PALMERITAS, POP DOTS
- MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA O BROCHETA

PRECIO POR PAX: 9 € + 10% IVA



CATERING

COFFEE BREAKS

GOOD MORNING

- ZUMO
- VARIADO DE DULCES
- MIX DE MINI
BOCADILLOS (PAN COCA
E INTREGRAL)
- SUPL. FRUTA: 2 € + IVA

PRECIO POR PAX: 13 € +10% IVA



CATERING

COFFEE BREAKS

ALL YOU NEED

- DÚO DE ZUMOS
- MIX DE MINI BOCADILLOS
(PAN COCA E INTEGRAL)
- MINI CROISSANTS
SALADOS
- VARIADO DE DULCES
- SUPL. FRUTA: 2 € + IVA

PRECIO POR PAX: 15 € +10% IVA





CATERING

COFFEE BREAKS

HEALTHY

- ZUMOS Y SMOOTHIES
- VARIADO DE FLAUTAS
INTEGRALES
- PAN CASERO
PROTEICO CON
TOPPINGS
- TABLA DE FRUTAS
- CHÍA CON FRUTA O
COOKIES CASERAS

PRECIO POR PAX: 18 € +10% IVA



LUNCHBAGS

cocina hecha con amor

@monebre_farfalina





CATERING

LUNCH BAGS

UN MENÚ QUE LUCE CON
SUS COLORES Y SABORES.

UNA COMIDA
EQUILIBRADA PARA PODER
SEGUIR EL DÍA CON
ENERGÍA , ESTÉS DONDE
ESTÉS.

COCINADO CON AMOR Y
PRODUCTOS DE LA
TEMPORADA.

TRANSPORTE EN
BARCELONA CIUDAD
20 € + IVA CADA ENTREGA





CATERING

LUNCH BAGS

SMALL

- ENSALADA
- CONTUNDENTE
- FAJITA GRANDE
- POSTRE

PRECIO POR PAX: 18 € +10% IVA





CATERING

LUNCH BAGS

MEDIUM

- CREMA DEL DIA O
ENSALADA
- FAJITA PEQUEÑA
- PLATO PRINCIPAL DE
TEMPORADA
- POSTRE

PRECIO POR PAX: 20 € +10% IVA



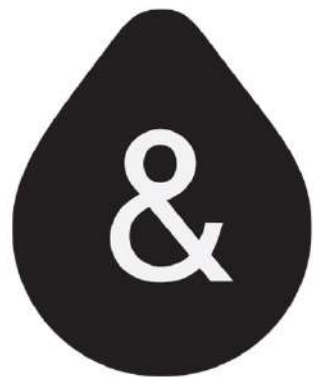
CATERING

LUNCH BAGS

LARGE

- CREMA DEL DIA
- ENSALADA
- APERITIVO (WRAP, CROQUETAS, GYOZAS, MINI QUICHE)
- PLATO PRINCIPAL DE TEMPORADA
- POSTRE

PRECIO POR PAX: 23 € +10% IVA



CATERING


LUNCH BAGS

LOW CARB & GLUTEN FREE

- CREMA DEL DÍA
- ENSALADA
- APERITIVO LOW CARB
- PLATO PRINCIPAL DE PROTEÍNA Y VERDURA
- POSTRE

PRECIO POR PAX: 30 € +10% IVA





&

PICA PICA

cocina hecha con amor

@monebre_farfalina



CATERING

PICA PICA

PICAR Y COMPARTIR ES LA
ESENCIA DE ESTA COMIDA.

COMPARTIR IDEAS Y
EMOCIONES,
ACOMPAÑADOS DE
NUESTRA DELICIOSA
COMIDA EN FORMATO
FINGER FOOD.

**DESCUENTO DEL 5 % A
PARTIR DE 50 PERSONAS**

TRANSPORTE EN
BARCELONA CIUDAD
20 € + IVA





OPCIÓN NÚM 1

5 TAPAS SALADAS + FRUTA

- ENSALADA CONTUNDENTE DE (PASTA, QUINOA, COUS COUS, VERDE...)
- BOCADILLO GOURMET CON DIFERENTES RELLENOS (FAJITA, MINI BURGERS; MOLLETE)
- 2 REF. FRITOS CLÁSICOS (CROQUETAS, TEQUEÑOS; GYOZAS)
- BROCHETA (VERDURAS PARRILLADAS; POLLO PIRI PIRI, SATAY, ALBONDIGAS DE TERNERA, VEGANAS...) 2 BROCHETAS X PAX
- FRUTA

PRECIO POR PAX: 23 € +10% IVA



OPCIÓN NÚM 2

6 TAPAS SALADAS + FRUTA+ DULCE CASERO

- ENSALADA CONTUNDENTE DE (PASTA, QUINOA, COUS COUS, VERDE...)
- BOCADILLO GOURMET (FAJITA MIX DE 2 SABORES; MINI BURGERS)
- FRITOS CLÁSICOS (CROQUETAS; TEQUEÑOS; GYOZAS)
- BROCHETAS (VERDURAS PARRILLADAS; POLLO PIRO PIRI, SATAY, ALBONDIGAS DE TERNERA, VEGANAS...)
- NUGGETS AL HORNO CON DIP (DE VERDURAS,; FALAFEL)
- TAPA DEL DÍA (CHICKENFINGERS; QUICHE; TIMBAL DE CALABACÍN CRUJIENTE, TORTILLA, TABLA DE QUESO...)
- PASTEL CASERO
- FRUTA

PRECIO POR PAX: 25 € +10% IVA

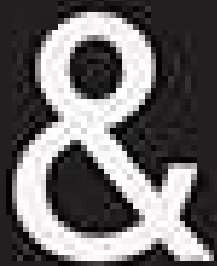


OPCIÓN NÚM 3

**6 TAPAS SALADAS + FRUTA+
POSTRE HEALTHY**

- BROCHETA (VERDURAS PARRILLADAS; POLLO PIRO PIRI, SATAY, ALBONDIGAS DE TERNERA, VEGANAS...)
- ENSALADA CONTUNDENTE DE (PASTA, QUINOA, COUS COUS...)
- NUGGETS AL HORNO CON DIP (DE VERDURAS,; FALAFEL)
- CREMA DE VERDURAS DEL DÍA
- ENSALADA VERDE FRESCA CON DIFERENTES TOPPING (HUMMUS, GRIEGA, MOZZARELLA,EDAMAME...)
- FAJITA DEL DÍA
- POSTRE (CHÍA, BANANA BREAD VEGANO, FRUTA AL HORNO CON YOGURT)
- FRUTA

PRECIO POR PAX: 25 € +10% IVA



BUFFETS TEMÁTICOS

cocina hecha con amor





CATERING

BUFFETS TEMÁTICOS

TE PRESENTAMOS NUESTROS
CÁTERINGS TEMÁTICOS PARA QUE
ESCOJAS UNA DE LAS DELICIOSAS
OPCIONES DE DIFERENTES PAISES
QUE PONEMOS A VUESTRA
DISPOSICIÓN, TE DEJARAN CON LA
BOCA ABIERTA.

ESTAN SERVIDOS EN FORMATO
BUFFET Y CON VAJILLA INCLUIDA.

MINIMO 30 PERSONAS

PRECIO: 32 € + IVA X PAX





CATERING

MEXICO

MINI BURRITOS O

ENCHILADAS

QUESADILLAS CON PICO DE
GALLO Y DIP DE SOUR CREME

CHILLI CON CARNE ... CON

MINI PATATA ASADA Y

NACHOS CON GUACAMOLE

BROCHETAS DE VERDURAS

CON MOLE

TACOS CON TINGA DE POLLO

FRITTERS DE MAÍZ

VARIADO DE DULCES

CASEROS



CATERING

ITALIA

MELANZANE IN CARROZZA

FRITTERS DE BERENJENA

ANTIPASTI DE VERDURAS ASADAS CON
MOZZARELLA

TABLA DE EMBUTIDOS CON FOCACCIA
CASERA

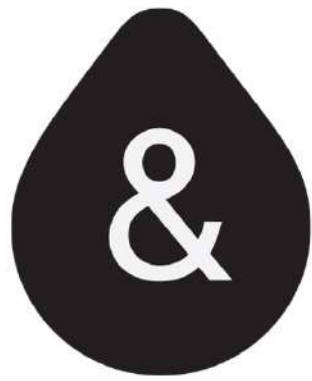
LASAÑA DE CARNE CASERA

CAPRESE DELUXE

VITELLO TONNATO

MIX DE BRUSCHETTA

TIRAMISÚ CASERO Y FRUTA



CATERING
ASIA

ROLLITOS DE PRIMAVERA

VIETNAMITAS

NOODLES CON VERDURITAS

**SALTEADAS (CON OPCIONES DE
CARNE, VEGETARIANOS Y
VEGANOS)**

BAOS CON DIFERENTES RELLENOS

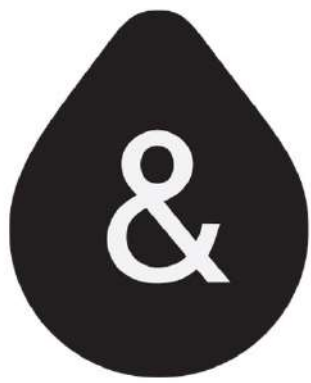
BROCHETAS PICANTES DE CERDO

SATAY

**DUO DE GYOZAS: VEGETARIANAS Y
CON CARNE**

BIZCOCHO DE TE VERDE Y FRUTA





CATERING

PAELLA

- BUFFETS DE ENSALADAS
CON DIFERENTES
TOOPINGS

- SHOW COOKING DE
PAELLAS:

CARNE

MARINERA

VEGANA

FRUTA DE TEMPORADA

PAN DE PAYES Y “ALL I OLI”

