

NOTA INFORMATIVA
SERVICIO DE CATERING EN LA HOSPEDERÍA FONSECA

Con fecha 26 de noviembre de 2018 se firmó el contrato de servicio de catering en la Hospedería Fonseca con la empresa Aramark Servicios de Catering S.L. Con un período de ejecución de tres años, prorrogado con una prórroga de un año de duración.

Para la prestación del Servicio de Catering con motivo de reuniones, congresos, eventos.... se requiere la reserva de espacio, para ello puede ponerse en contacto directamente con la Hospedería Fonseca o a través del correo electrónico: hospederiafonseca@usal.es

La solicitud y el pago del servicio correrán a cargo de los organizadores del evento de que se trate, la Universidad de Salamanca podrá solicitar estos servicios en cuyo caso el pago del mismo se realizará directamente.

Los precios máximos, iva incluido, de los servicios serán los siguientes:

| Lunch | Importe |
|-------------------|---------|
| Lunch 1 | 10 € |
| Lunch 2 | 14 € |
| Lunch 3 | 20 € |
| Lunch 4 | 25 € |
| Lunch Especial... | 30 € |

| Coffe-break | Importe |
|----------------------|---------|
| Coffe-break 1 | 6 € |
| Coffe-break 2 | 8 € |
| Coffe-break Especial | 12 € |

El detalle de cada servicio se indica en el anexo adjunto.

Salamanca 21 de enero de 2019



ANEXO servicios de catering

COFFEE BREAK 1

Cafés, infusiones y leche
Zumos de frutas
Agua mineral con y sin gas
Mini croissants de mantequilla
Mini sneken
Micro muffins

6€ IVA incluido

COFFEE BREAK 2

Cafés, infusiones y leche
Zumos de frutas
Agua mineral con y sin gas
Mini croissants de mantequilla
Surtido de hojaldres (chocolate, cabello de ángel, crema)
Triangulitos de queso manchego con jamón york
Triangulitos de queso crema y pechuga de pavo

8€ IVA incluido

COFFEE BREAK 3

Cafés, infusiones y leche
Zumos de frutas
Agua mineral con y sin gas
Mini croissants de mantequilla
Triangulitos de queso manchego con jamón york
Triangulitos de queso crema y pechuga de pavo
Miniaturas surtidas con embutidos
Brocheta de fruta natural

12€ IVA incluido

LUNCH 1

Mini brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca
Taquito de queso castellano con sus contrastes
Shoot de crema de temporada
Surtido de cianatinas rellenas
Hojaldritos variados
Tortilla de patata con chistorra
Samosa de queso y cebolla caramelizada
Mini focaccias
Bocaditos dulces
Vino tinto y blanco con D.O
Refrescos y cerveza

10€ IVA incluido

LUNCH 2

Mini brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca
Taquito de queso castellano con sus contrastes
Surtido de Hornazo tradicional
Shoot de crema de temporada
Cucharita de pulpo con cachelos, pimentón y AOVE
Surtido de cianatinas rellenas
Canapés variados
Hojaldritos variados
Crujiente de langostino
Tortilla de patata con chistorra
Samosa de queso y cebolla caramelizada
Mini focaccias
Bocaditos dulces
Vino tinto y blanco con D.O
Refrescos y cerveza

14€ IVA incluido

LUNCH 3

Mini brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca
Shoot de crema de temporada
Blini de queso crema y salmón ahumado
Pulga cristalina de jamón y lomo ibérico
Bolitas de queso de cabra y pistacho
Vol-au-vent rellenos de foie, queso azul y sobrasada
Canapés premium selección
Mini conos variados
Croquetitas de cocido
Pepitas corn flakes de pollo marinado
Rollito de primavera y reducción balsámica
Mini-camembert caliente
Saquito de setas jamón y foie
Bocaditos dulces
Vasitos de fruta fresca natural
Vino tinto y blanco con D.O
Refrescos y cerveza

20€ IVA incluido

LUNCH 4

Vasito encurtido de quínoa y salmón ahumado
Surtido de jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos D.O Guijuelo
Tabla de quesos con sus contrastes
Bombón de foie y polvo crujiente de almendra
Blini de sardina ahumada y falsa mahonesa de tomate
Blini de foie y uva pasa
Ensalada en vaso de gulas a la bilbaina
Daditos de tortilla de patata
Saquito de bogavante crujiente
Pepitas crujientes de pollo marinado
Croquetas de rabo de toro
Brocheta de pulpo a la gallega con pimentón de la vera y AOVE
Hamburguesita de vaca charra, panceta y parmesano
Crujiente de txangurro
Bocaditos dulces
Triángulos de brownie
Vasitos de fruta fresca natural
Vino tinto y blanco con D.O
Refrescos y cerveza

25€ IVA incluido

LUNCH ESPECIAL

Vasito encurtido de quínoa y salmón ahumado
Surtido de jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos D.O Guijuelo
Tabla de quesos con sus contrastes
Bombón de foie y polvo crujiente de almendra
Blini de sardina ahumada y falsa mahonesa de tomate
Blini de foie y uva pasa
Ensalada en vaso de gulas a la bilbaína
Daditos de tortilla de patata
Saquito de bogavante crujiente
Pepitas crujientes de pollo marinado
Croquetas de rabo de toro
Brocheta de pulpo a la gallega con pimentón de la vera y AOVE
Hamburguesita de vaca charra, panceta y parmesano
Crujiente de txangurro
Bocaditos dulces
Triángulos de brownie
Vasitos de fruta fresca natural
Vino tinto y blanco con D.O
Refrescos y cerveza

Cortados y jamón ibérico D.O Guijuelo
(min 100pax)

30€ IVA incluido