BarBocata

CATERING O ESDEVENIMENTS EXTERNS

Proposta gastronòmica



BAR BOCATA · CATERING

Qui som

Naixem d'una idea senzilla. Per què portar un càtering a un esdeveniment quan podem portar un autèntic bar?

La nostra proposta de càtering trasllada fora del local allò que defineix BAR BOCATA: producte recognoscible, cuina de sempre, entrepans, tapes, bon ambient i una forma de menjar propera i informal.

No volem semblar un càtering tradicional. Volem que el convidat senti que ha entrat en un bar.

Una barra, una cervesa freda, una truita acabada de fer, unes braves, una croqueta, un bon entrepà i aquest punt d'espontaneïtat que converteix un àpat senzill en una experiència.

La nostra filosofia és cuina de sempre, servei proper, experiència i adaptabilitat.



Menú 1

Gilda

Pa amb tomàquet

Amanida russa

Amanida de tomàquet adobat

Pinxo de truita

Mini de botifarra DosErres

Coca, xocolata, oli i sal

30 € (IVA inclòs per persona)

Els preus són orientatius i es concretaran mitjançant pressupost personalitzat segons nombre d'assistents, durada, ubicació, menú, begudes, personal, muntatge, transport i necessitats tècniques.





Menú 2

Gilda

Pa amb tomàquet

Croquetes de rostit

Torrada d'anxova amb mantega d'olives

Pinxo de truita

Mini de botifarra DosErres

Coca, xocolata, oli i sal

40 € (IVA inclòs per persona)





Menú 3

Gilda

Pa amb tomàquet

Croquetes de rostit

Canapé de steak tàrtar

Torrada d'anxova amb mantega d'olives

Pinxo de truita

Mini de botifarra DosErres

Macarrons d'en Lucas

Coca, xocolata, oli i sal

50 € (IVA inclòs per persona)





Begudes

Opció 1

Aigua

2 Refrescos/

2 Cerveses

8 €

IVA inclòs per persona

Opció 2

Aigua

2 Refrescos / 2 Cerveses

Vi blanc Lasurreal

Vi negre Lasurreal

**1 ampolla de vi per cada 4 persones*

12 €

IVA inclòs per persona

Opció 3

Aigua

2 Refrescos / 2 Cerveses

Vi blanc Lasurreal

Vi negre Lasurreal

**1 ampolla de vi per cada 4 persones*

Copa de destil·lat

20 €

IVA inclòs per persona

Formats d'esdeveniments

- Buffet
- Brunch
- Còctel
- Estacions
- Servei a taula

Què és Bar Bocata càtering?

És una extensió del nostre restaurant. Una proposta gastronòmica dissenyada per funcionar fora del local i adaptar-se a diferents tipus d'esdeveniment.

Podem treballar des d'un petit esdeveniment d'empresa fins a grans activacions de marca, combinant:

- Gastronomia
- Barra
- Personal
- Muntatge
- Parament
- Begudes
- Imatge
- Personalització

L'objectiu és crear una experiència coherent amb BAR BOCATA, però adaptada a cada client i espai.

Serveis

Segons el pressupost contractat, BAR BOCATA pot gestionar:

- Proposta gastronòmica
- Preparació d'aliments
- Transport
- Muntatge
- Desmuntatge
- Personal de cuina
- Cambrers
- Responsable d'esdeveniment
- Barra
- Parament
- Material de servei
- Uniformitat
- Gestió del servei

> Cada esdeveniment es pressupostarà individualment per garantir que el servei necessari quedi correctament dimensionat.

Personal

L'equip es dimensionarà segons

- Nombre de convidats
- Durada
- Tipus de servei
- Nombre de punts de servei
- Complexitat gastronòmica
- Característiques de l'espai

Equip possible

Responsable d'esdeveniment
Coordina el servei i actua com a interlocutor amb el client.

Cuina
Responsable de preparació, regeneració i passe.

Cambrers
Servei de begudes i menjar.

Barra
Servei específic de begudes i atenció als convidats.

Muntatge
Equip destinat a preparació, muntatge i desmuntatge quan calgui.

Logística

Cada esdeveniment s'estudia prèviament. Analitzem:

- Ubicació
- Accessos
- Horaris de càrrega i descàrrega
- Espai disponible
- Electricitat
- Aigua
- Fred
- Cuina disponible
- Ascensors
- Muntatge
- Desmuntatge
- Emmagatzematge
- Gestió de residus

> En funció d'aquestes necessitats es prepara una proposta logística específica.

Condicions comercials

Reserva	La data quedarà confirmada un cop acceptat el pressupost i rebuda la quantitat acordada per a la reserva.
Nombre de convidats	El nombre definitiu d'assistents s'haurà de comunicar amb prou antelació per poder dimensionar correctament compres, producció i personal.
Menús	La proposta gastronòmica es podrà modificar segons disponibilitat de producte, temporada i característiques de l'esdeveniment.
Horaris	Els serveis fora de l'horari inicialment contractat podran generar un suplement.
Desplaçament	Els esdeveniments fora de Barcelona podran incorporar costos addicionals de transport i logística.
Cancel·lacions	Les condicions de cancel·lació i devolució de la reserva s'establiran en cada pressupost.

BAR BOCATA · CATERING

Contacte

Sol·licita la teva proposta personalitzada

Explica'ns quin esdeveniment tens en ment, on se celebra i quantes persones hi assistiran. Nosaltres ens encarreguem de convertir-lo en un autèntic BAR BOCATA.

BAR BOCATA

Barcelona

Catering extern i esdeveniments

655 32 75 98

eventos@barbocata.com

www.barbocata.com