

Servicios de restauración para eventos Universidad de Nebrija



nueva
Oferta
gastronómica



Más atractiva y económica

Hemos cambiado nuestra oferta culinaria para conseguir tu mayor satisfacción.



Totalmente flexible

Si nuestra selección de coffee breaks, cocktails o menús no se ajusta a tus necesidades puedes pedirlos personalizados.

¡Diseñamos el presupuesto a TU medida!



Presentación

Aramark es una empresa **líder en el sector de servicios de alimentación en España**, que ofrece sus servicios de restauración en diferentes áreas como colegios, universidades, empresas, ocio, hospitales y residencias,

La compañía combina el profundo **conocimiento del mercado local** con la fuerza y los **recursos propios de una gran multinacional**. Creemos y apostamos por el trabajo que realizamos y por ello, cada día nos esforzamos en hacerlo mejor a través de nuestro compromiso por la innovación constante y nuestra pasión por ofrecer un servicio excelente al consumidor.

Aramark se complace en presentar su **oferta de servicios de restauración para la Universidad Nebrija**. Esta propuesta es también una guía para la realización de solicitudes de eventos.

Asimismo, nuestra selección de coffee breaks, cocktails o menús son garantía de la calidad y esmero de **nuestro equipo culinario y de servicio**.

Confíen en nuestra profesionalidad al solicitarnos la realización de cualquier evento y deseamos nos permitan ofrecerles una experiencia que sobrepase sus expectativas.

Expertos en servicios de restauración para eventos corporativos

En sus más de 30 años de presencia en España, Aramark ha acumulado una larga **experiencia en servicios especiales de restauración para eventos y celebraciones**, lo que le permite afrontar con las máximas garantías de éxito la organización de actos de todo tipo de envergadura.

Aramark crea **experiencias gastronómicas irrepetibles** para momentos únicos ofreciendo la armonía necesaria y uniendo calidad culinaria, servicio personalizado y una atmósfera especial.

La oferta gastronómica combina el gusto y la creatividad necesarios para así exceder las expectativas de cualquier necesidad culinaria. Por este motivo, Aramark trata de dar respuesta a las diversas tipologías de servicios que puedan requerir sus clientes, como coffee-breaks, aperitivos, almuerzos, cócteles y picnics, entre otros.



Información general para servicios especiales

Planificación

Para la solicitud de servicios especiales (coffees, cocktails, vino español, menús especiales), es necesario que la solicitud se realice vía "on line" (en la intranet de la UNE) a través de la unidad de compras y con un mínimo de 3 días laborables de antelación.

En los servicios prestados en el Campus de Princesa no se podrá realizar ningún cambio sobre la petición realizada.

Para asegurar una adecuada planificación, si necesita alguna aclaración sobre el pedido, póngase en contacto con Ana Teresa Reguera en el número 608648043 o en el correo electrónico: areguera@nebrija.es en horario de 08.00 h a 19.00 h.

En servicios con más de **300 asistentes** póngase en contacto con el responsable citado para la revisión y negociación del servicio y del presupuesto.

Cuando esta situación no se cumpla, no se garantiza la correcta organización del servicio.

Condiciones del servicio

La contratación de un servicio especial debe hacerse vía online (intranet), en el formato validado por la Universidad.

Se facturará **aparte** el alquiler del material necesario para el número de comensales contratados, tales como mantelería, vajilla, etc.

En **cancelaciones** con un plazo inferior a 24 horas, se abonará el 50% del total presupuestado, en concepto de coste de materia prima, o, en su caso, el 50% de los comensales ausentes, más el servicio completo de camareros.

Para aquellos eventos especiales en los que sea necesario mobiliario, maquinaria o menaje, se facturará aparte el alquiler del material necesario para el número de comensales contratados.

Aramark puede crear nuevas opciones gastronómicas a petición del cliente, adicionales a las que aquí se incluyen.



Información general

Apertura de la cafetería fuera del horario laboral

La apertura de la cafetería fuera del horario laboral (fines de semana, tardes o festivos) supondrán un coste de 160 euros por trabajador necesario para la apertura, siempre que la venta de la cafetería no supere los 400 euros por trabajador/día.

Servicio de camareros

En los servicios de coffees, cocktails y vino español, el servicio de camarero no se encuentra incluido

Se facturará el servicio de un camarero a razón de 20,5 euros/hora por camarero.

Los servicios no incluyen el servicio de entrega. En el supuesto de que sea necesaria una entrega en lugar distinto a la cafetería, se incluirá aparte el coste del servicio de camareros y deberá solicitarse con una antelación de tres días.

Otras condiciones especiales

El servicio de camarero no se encuentra incluido. Se facturará el servicio de un camarero por cada tramo de 8 comensales.

Si a la hora del servicio el número total de comensales presentes excede del número de comensales contratados, se facturará la parte proporcional del servicio de camarero a cada servicio extra a los solicitados.

El tiempo mínimo establecido para cualquier servicio con apoyo de camarero es de 2 horas, y el precio de 41€, por las 2 horas, salvo en Berzosa, que será de 3 horas y 61 €. Cada tramo de hora extra será de 20,5 € por camarero.

En eventos realizados en princesa se abonará en concepto de transporte y montaje 35,81€. Además en los eventos de Princesa será necesaria siempre la presencia del servicio mínimo de un camarero, con un coste de 20,5 euros/hora.

en caso que el cliente así lo desee, puede solicitarse menaje de loza indicándolo así en la petición del evento, cuyo sobrecoste será de 10,5 euros por cada 20 comensales.

Información general

Bonos de menús

BONO DE PERSONAL:

El personal autorizado por la UNNE tiene a su disposición la opción de compra de un bono de menú de 10 comidas al precio de 45,20 € y un bono de 10 medios menús al precio de 34,35€

Consumiciones a crédito

El personal autorizado por la Universidad podrá realizar consumiciones a crédito en la cafetería, previa firma del albarán presentado por el personal de cafetería, en el que se detallará el departamento al que pertenece y su identidad.

GRUPOS:

Los grupos autorizados por la Universidad podrán realizar consumiciones a crédito en la cafetería, presentando el ticket correspondiente a la consumición que van a realizar.

SERVICIO DE AGUA:

Los servicios de agua a los diferentes departamentos tendrán un precio de 0,82 € por unidad + IVA y se recogerán en la cafetería del centro. Si se desea que sea entregado, se comunicará con 3 días de antelación y tendrá un coste adicional según tarifas de servicio de camarero.

TODOS LOS SERVICIOS ESPECIALES DEBEN SOLICITARSE A TRAVÉS DE LA UNIDAD DE COMPRAS Y CON UN MÍNIMO DE TRES DÍAS LABORABLES DE ANTELACIÓN



Pic-nics





Pic-nic 1

Bocadillo frío
Refresco o zumo

Precio 3,80€ + IVA

Pic-nic 2

Bocadillo frío
Refresco o zumo
Bolsa de snacks o fruta

Precio 4,85€ + IVA

(*) Se recogerán en cafetería



Coffee-breaks de
mañana y tarde

Coffe-break 1

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado y cacao
Selección de infusiones

Servicio de comida

Pastas de té (3 piezas por persona)

Precio: 2,15 € por persona (IVA no incluido)

Precio cafetería

Coffee-break 2

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado y cacao
Selección de infusiones

Servicio de comida

Mini bollería variada (2 piezas por persona)
Pastas de té (3 piezas por persona)

Precio: 3,00 € por persona (IVA no incluido)

Precio cafetería



Coffe-break 3

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado y cacao
Selección de infusiones
Zumos de frutas

Servicio de comida

Mini bollería variada (2 piezas por persona)
Pastas de té (3 piezas por persona)

Precio: 3,7 € por persona (IVA no incluido)

Precio cafetería

Coffee-break 4

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado sobre y cacao
Selección infusiones
Zumos de frutas

Servicio de comida

Mini bollería variada (2 piezas por persona)
Pastas de té (3 piezas por persona)
Medias noches surtidas (2 piezas por persona)

Precio: 4,25 € por persona (IVA no incluido)

Precio cafetería





Coffee-break 5

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado sobre y cacao
 Selección infusiones
 Zumos de frutas
 Agua mineral con y sin gas

Servicio de comida

Mini Bollería variada (2 piezas por persona)
 Pastas de té (3 piezas por persona)
 Medias noches surtidas (2 piezas por persona)
 Mini sándwich variados (2 piezas por persona)

Precio: 5,50€ por persona (IVA no incluido)

Coffee-break 6

Servicio de bebidas

Cafés, descafeinado sobre y cacao
 Selección infusiones
 Zumos de frutas
 Agua mineral con y sin gas
 Refrescos variados

Servicio de comida

Mini Bollería variada (2 piezas por persona)
 Pastas de té (3 piezas por persona)
 Medias noches surtidas (2 piezas por persona)
 Mini sándwich variados (2 piezas por persona)
 Mini chapatitas salmón y queso (2 piezas por persona)

Precio: 7,70 € por persona (IVA no incluido)

(*) Para instalaciones distintas a la cafetería, por traslado, montaje y desmontaje se incrementará un coste.

(**) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

A black slate platter featuring a variety of appetizers. In the foreground, there is a pile of golden-brown, crusty bread slices. To the left, a terrine of pinkish meat is garnished with fresh green basil leaves. To the right, a small white bowl contains a thick, dark red jam. In the lower right, a white rectangular dish holds a melted, orange-colored cheese. The background is a plain white surface.

Aperitivos y cocktails



Vino español 1

Servicio de comida

Degustación de quesos y sus contrastes
Mini inglesitos
Ensalada caprese con olivas negras
Bocadito de sobrasada con escamas de brie
Croquetas de jamón

Servicio de bebidas

Vino Tinto
Vino Blanco
Cerveza
Agua Mineral / Refrescos

Precio: 9,70 € por persona (IVA no incluido)

(*) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

(**) La cantidad de cada variedad será de 1,5 pinchos por persona



Vino español 2

Servicio de comida

Degustación de quesos y sus contrastes
Mini inglesitos
Cucharita de Salmón con guacamole
Gyoza de verduras
Croquetas Surtidas

Servicio de bebidas

Vino Tinto
Vino Blanco
Cerveza
Agua Mineral / Refrescos

Precio: 10,25 € por persona (IVA no incluido)

(*) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

(**) La cantidad de cada variedad será de 1,5 pinchos por persona



Cocktail 1

Platos fríos

Mini inglesitos
Chupito de gazpacho y albahaca
Tartaleta de pimientos asados y queso de cabra
Cucharita quinoa verduras con salsa de soja
Profiteroles helados

Platos calientes

Croquetas de bacalao
Mini Bao de pollo y verduras
Lingote de ternera

Servicio de bebidas

Agua mineral / refrescos
Cerveza
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero o Mancha
Vino blanco Rueda

Precio: 13,40 € por persona (IVA no incluido)

(*) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

(**) La cantidad de cada variedad será de 1,5 pinchos por persona



Cocktail 2

Platos fríos

Pisto manchego con huevo hilado
Degustación de quesos y sus contrastes
Cucurucho de crema de salmón ahumado y eneldo
Ensalada de espinacas, frutos secos y queso de cabra
Piruleta de fruta

Platos calientes

Tosta de rabas con lágrima de salsa brava
Brocheta de pollo con soja y miel
Mini burger pulled pork

Servicio de bebidas

Agua mineral / refrescos
Cerveza
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero o Mancha
Vino blanco Rueda

Precio: 13,81 € por persona (IVA no incluido)

(*) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

(**) La cantidad de cada variedad será de 1,5 pinchos por persona



Cocktail especial

Platos fríos

Sushi variado
Cucharita de salpicón de marisco
Taco de queso curado con aceite de romero
Grisines de jamón ibérico
Pan nórdico

Platos calientes

Caramelos de perdiz
Brocheta de pollo yakitory
Langostino con crujiente de patata
Croquetas de carrillera
Saqitos de brandada de bacalao

Postre

Brocheta de queso con membrillo
Pastelitos variados

Servicio de bebidas

Agua mineral / refrescos
Cerveza
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero o Mancha
Vino blanco Rueda

Precio: 18,50 € por persona (IVA no incluido)

(*) Se permite la modificación de la composición del surtido previo aviso a la persona de contacto con una semana de antelación.

(**) La cantidad de cada variedad será de 1,5 pinchos por persona



i

menús



Menú 1

Menú del día servido en mesa (*)

Vino o refresco

Postre o café

El vino será cosecha

Precio: 13,10 € por persona (IVA no incluido))

(*) Este menú incluye el servicio de camarero (salvo en el campus de Berzosa), siempre y cuando dicho servicio pueda cubrirse con el personal de barra. En caso contrario, se facturará el coste de la contratación de camareros



Menú 2

Primeros platos

Milhojas de verduras
Ensalada capresse, de mozzarella y tomate raf con vinagreta de albahaca
Crema de mariscos con crujientes de gamba

Segundos platos

Solomillo de cerdo a la plancha con reducción de vino, patatas panadera y zanahoria glaseada
Mero a la plancha con salsa de piquillo y verduritas confitadas

Postre

Brocheta de frutas con coulis de frutos rojos
Mini coulant de chocolate con azúcar glass

Agua mineral, refresco, cerveza o vino de la casa
(una consumición por comensal)
Café e infusiones

Precio: 16,50 € por persona (IVA no incluido)
Adjuntamos carta de vinos por si quisiera mejorar su menú

(*) Dejar el menú abierto a que los comensales elijan entre las dos opciones del segundo en el restaurante llevará un cargo adicional de 3€ por persona.



Menú 3

Primeros platos

Ensalada de jamón de pato con queso de cabra y vinagreta de pipas
Salteado de habitas tiernas con ibéricos
Pastel de cabracho con mini ensalada de cebolla confitada,
Pimientos del piquillo y vinagreta de gulas

Segundos platos

Entrecot con pastel de queso y patata con lazo de verduras al horno
Merluza al horno con ajetes y tomatitos cherry con salsa de oloroso

Postre

Porción de tarta de chocolate con frambuesa
Carpaccio de frutas

Agua mineral, refresco, cerveza o vino de la casa
(una consumición por comensal)
Café e infusiones

Precio: 18,40 € por persona (IVA no incluido)
Adjuntamos carta de vinos por si quisiera mejorar su menú

(*) Dejar el menú abierto a que los comensales elijan entre las dos opciones del segundo en el restaurante llevará un cargo adicional de 3€ por persona.

Menú 4

Primeros platos

Timbal de queso de cabra gratinado con cebolla confitada y
vinagreta de naranja con frutos secos
Ensalada templada de langostinos con vinagreta de gulas y verduritas
Tempura de verduras con salsa de soja

Segundos platos

Secreto ibérico con patatas confitadas, ajetes y pimientos asados en
su jugo con salsa de mostaza
Lenguado a la meniere con patatas parisienne

Postre

Cheesecake con arándanos
Fondant de chocolate con chocolate caliente

Agua mineral, refresco, cerveza o vino de la casa
(una consumición por comensal)
Café e infusiones

Precio: 21,50 € por persona (IVA no incluido)
Adjuntamos carta de vinos por si quisiera mejorar su menú

(*) Dejar el menú abierto a que los comensales elijan entre las dos
opciones del segundo en el restaurante llevará un cargo adicional de
3€ por persona.





Crea tu cocktail



Crea tu cocktail

Si lo que prefieres es cantidad....

- A elegir 4 aperitivos 9,20€ (se servirá 1,5 unidades por variedad)
- A elegir 5 aperitivos 11,5€ (se servirá 1,5 unidades por variedad)
- A elegir 6 aperitivos 14,00€ (se servirá 1,5 unidades por variedad)

Si lo que prefieres es variedad...

- A elegir 8 aperitivos 15,00€ (se servirá 1 unidad por variedad)
- A elegir 10 aperitivos 18,00€ € (se servirá 1 unidad por variedad)
- A elegir 12 aperitivos 20,00 € (se servirá 1 unidad por variedad)

Las diferentes composiciones incluyen en el precio vino, cerveza, refrescos y agua.

En el Campus de Princesa solamente se servirán aperitivos fríos.

A partir de 200 comensales el precio será revisado. Contactar con la persona responsable de Aramark.

*** Se descontará 1 € por comensal en el caso que se acote la bebida a 1,5 unidades por persona.**



Crea tu cocktail

Fríos

Cucharita de hummus con crudité
Cestito de pisto
Cestito de brandada de bacalao
Mini sándwich variados
Mini inglesitos
Gyoza de verdura
Cucharita de guacamole con totopo
Cucharita de ravioli con coulis de pesto
Ensalada de cous cous con soja
Ensalada de pasta con su vinagreta
Ensalada de quinoa con brotes de primavera
Ensalada caprese
Queso manchego en aceite de romero
Degustación de quesos nacionales
Mini chapata de salmón ahumado y philadelphia
Mini chapata de queso cremoso al bacon con huevo
Mini chapata vegetal
Mini chapata de queso brie y sobrasada
Mini viena de tortilla española con salsa de pimiento verde
Mini tosta de tomate con anchoa
Chupito de salmorejo con huevo hilado
Chupito de gazpacho con crujiente de jamón
Chupito de garzapacho de sandía
Chupito de vivhysoise con crudité de manzana
Blini de crema fresca con huevas de mújol
Empanada gallega
Mini cucurucho de espinacas con queso manchego y membrillo
Mini cucurucho de picadillo de guacamole con tomate.
Vol au vant de mousse de oca
Tosta de boquerón con coulis de tomate y pesto
Rulo de paté de salmón, atún o anchoas
Chupito de creme brulee
Cucharita de arroz con leche
Smoothie de frutas y hortalizas



Crea tu cocktail

Calientes

Suprema de queso brie con frutos rojos
Croquetas variadas jamón, boletus y bacalao
Cucharitas de arroz negro con lágrimas de ali oli
Fajita mexicana
Quesadilla de queso
Chistorra a la sidra
Cazón en adobo
Merluza con mahonesa de wasabi
Mini viena de calamar a la andaluza con ali oli
Coca de verduras
Cucharita de brandada de bacalao
Cucharita de meloso de ternera
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza
Suprema de pollo con mango y coca cola
Milhojas de verduras con pesto
Chupito de consomé de ave al jerez
Crema templada de marisco
Mini pita caliente
Blini de ibérico al curry
Meloso de ternera
Gyoza de verdura
Ensalada templada de gulas
Bikini de morcilla con manzana asada
Tosta de roast beef con salsa de mostaza
Cucurucho de arroz meloso
Rollitos de primavera con salsa agridulce
Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada
Mini burger de pollo especiado con miel y mostaza
Mini burger de calamar encebollado

Y además....



aura

SERVICIOS DE CATERING PREMIUM
PARA MOMENTOS ÚNICOS

Aura es la **marca premium de Aramark** para servicios de catering. El chef ejecutivo Jordi Barba, un alma renacentista de la cocina que comenzó muy joven a moverse entre los fogones más exquisitos, es el encargado de tutelar al multidisciplinar conjunto de grandes cocineros que se encargan de Aura. La cocina de Jordi Barba está basada en la cocina mediterránea como concepto, no sólo por el tipo de producto, sino también por su calidad y procedencia. **Producto, tradición, temporalidad, vanguardia, tendencia, fusión... son los ejes de sus propuestas gastronómicas.**





Aramark ha llegado a un acuerdo de colaboración exclusivo a nivel nacional con el Catering Martín Berasategui. El prestigioso Chef contemporáneo poseedor de 7 estrellas Michelin proporcionará para los eventos más especiales del Grupo una experiencia única a los consumidores.

El Catering Martín Berasategui ofrece una propuesta de máxima calidad en producto y servicio que cuida la presentación, los detalles y que va acompañada de un servicio excelente.



aramark 
www.aramark.es

