

FARGA

BARCELONA



BOOK EMPRESAS

BUSINESS COCKTAIL & LUNCH SERVICE



“MAS DE 50 AÑOS SIRVIENDO EXCELENCIA”



FARGA, punto de encuentro de los amantes de la gastronomía selecta.

Año tras año, nos hemos convertido en una de las firmas más destacadas de la Ciudad Condal.

Hemos creado una sección para encuentros especiales que merecen que se les dedique todo el tiempo. Porque nos gusta dar un valor añadido a cada uno de los eventos en los que estamos presentes.

A continuación le mostramos una selección de:

Coffee Breaks

Cocktail

Menús

Hoy en día la marca FARGA es símbolo de Prestigio, Calidad y Excelencia.



DESAYUNO DE NEGOCIOS

8.90 €/PERS* **NUESTRO BÁSICO**
Acogida Golosa

Croissants mantequilla
Brioix París
Ensaimadas

Zumo de naranja
Café
Infusiones
Aguas Minerales

11.80€/PERS* **PARA COMPARTIR CON SUS CLIENTES**
Buenos días!

I Barritas de jamón Ibérico
I Pan de oliva con jamón york y queso
I Emparedado vegetal
I Croissant mantequilla
I Brioix con nueces
I Croissant de chocolate

Zumo de naranja
Café
Infusiones
Aguas Minerales



-
- Precios especificados no incluyen I.V.A.
 - Menaje y servicio de camareros no incluidos
 - Transporte no incluido

Los Lunch Básicos de FARGA

NUESTROS “Pica-Pica”.

LUNCH FRÍO CON SU EQUIPO

16.50€* Tradicional Lunch

- I Barrita jamón Ibérico de Bellota
- I Pan 5 cereales salmón y crema de queso
- I Pan de oliva con atún y lechuga
- I Emparedado de cangrejo
- I Brioix francés de pollo
- I Rollito de jamón york
- I Canapé de tortilla española

Repostería surtida o brocheta de fruta
Aguas minerales o refrescos



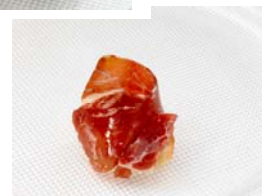
LUNCH CALIENTE CON SU EQUIPO

20.00€* Impresión Lunch

- 2 Barritas jamón Ibérico de Bellota
- I Barrita de pavo, piña y queso brie
- I Pan de nueces y albaricoque con queso manchego
- I Pan de campaña de butifarra blanca
- I Emparedado de roastbeef
- I Canapé de langostino

2 Mini croquetas
I Mini quiche de espárragos verdes

Repostería surtida o brocheta de fruta
Aguas minerales o refrescos



Sugerencia: Complemente sus pedidos con nuestros surtidos de virutas de Jamón Ibérico y selección de quesos.



- Precios especificados no incluyen I.V.A.
- Menaje y servicio de camareros no incluidos
- Transporte no incluido

Nuestros Lunch y las Reuniones

LUNCH FRÍO CON SUS CLIENTES

23.00€/PERS*

Buffet Prestige

I Canapé de pollo y manzana
I Canapé de tomate y espárrago verde
I Barrita de Jamón Ibérico de Bellota
I Pan 5 cereales con salmón y crema de queso
I Delicia de pan de oliva con anchoa y tomate
I Tostadita de escalibada con bolita de bacalao
I Emparedado de roastbeef
I Tostadita de foie mi cuit y compota de manzana
I Cuchara de carpaccio con parmesano
I Cuchara de queso con calabaza escalibada
I Piruleta de tomate cherry y mozzarella con miel

Repostería artesanal variada o brocheta de fruta

Vino blanco (Penedés) o Vino Tinto (Rioja)

Aguas minerales, Refrescos y café

LUNCH CALIENTE CON SUS CLIENTES

25.00€/PERS*

Buffet FARGA

2 Barritas de Jamón Ibérico de Bellota
I Delicia de pan de oliva con atún y lechuga
I Emparedado de cangrejo
I Botón de campaña con butifarra blanca
I Brioche con pollo, mostaza y lechuga
I Cuchara de foie y turrón de Jijona
I Piruleta de salmón y queso fresco

2 Mini croquetas de carne trufada

I Piruleta de pollo estilo oriental

I Quiche Lorraine de bacon y queso

I Crujiente de manzana y brie

Repostería artesanal variada o brocheta de fruta

Vino blanco (Penedés) o Vino Tinto (Rioja)

Aguas minerales, Refrescos y café

-
- Precios especificados no incluyen I.V.A.
 - Menaje y servicio de camareros no incluidos
 - Transporte no incluido

CATERING A LA CARTA***ENTRANTS • ENTRANTES**

Amanida de formatge de cabra tèbia a la provençal amb vinagreta	
Ensalada de queso de cabra tibia a la provençal con vinagreta	5.00
Timbal de tomàquet, aguacate i tonyina amb vinagreta cesar	
Timbal de tomate, aguacate y atún con vinagreta cesar	5.00
Amanida Cèsar	
Ensalada César	5.25
Amanida de tomàquet i mozzarella de búfala amb alfàbrega i pesto	
Ensalada de tomate con mozzarella de búfala con albahaca y pesto	4.20
Amanida de carxofes amb pernil de glà i vinagreta de carquinyolis	
Ensalada de alcachofas con jamón de bellota y vinagreta de carquinyolis	6.25
Amanida de pasta amb alvocat	
Ensalada de pasta con aguacate	6.20
Crema de carbassó amb dauets cruixents de bacallà	
Crema de calabacón con daditos crujientes de bacalao	4.25

PASTES I ARROSSOS • PASTAS Y ARROCES

Tortellinis amb salsa Bolonyesa de gambes	
Tortellinis con salsa Boloñesa de gambas	8.00
Tagliatelli a la carbonara amb formatge brie gratinats	
Tagliatelli a la carbonara con queso brie gratinados	8.80

PEIXOS • PESCADOS

Rap amb fregit d'alls i patates al forn	
Rape con refrito de ajos y patatas al horno	18.00
Broqueta de llenguado i llagostins amb vinagreta de tomàquet	
Brocheta de lenguado y langostinos con vinagreta de tomate	12.50
Tronc de lluç a la planxa amb verdures al vapor	
Tronco de merluza a la plancha con verduritas al vapor	14.35

CARNES • CARNES

Entrecot de Vedella amb formatge de cabra gratinat	
Entrecot de ternera con queso de cabra gratinado	15.50
Centre de filet de bou a l'Oporto amb patetes palla	
Centro de solomillo de buey al Oporto con patatas paja	17.50
Confit d'ànec amb arròs salvatge	
Confit de pato con arroz salvaje	12.90
Hamburguesa amb ceba caramelitzada	
Hamburguesa con cebolla caramelizada	12.10

Se aceptan pedidos hasta las 18.30h del día anterior.

Se aceptan pedidos del menú diario a domicilio

Teléfono Reservas. 93 412 57 82

- Precios especificados no incluyen I.V.A.
- Menaje y servicio de camareros no incluidos.
- Transporte no incluido.

Un servicio personalizado

Disponemos de un experto equipo que le aconsejará según sus necesidades y exigencias.

Un servicio completo

Vajilla, mantelería, todo un sinfín de complementos que podrán acompañar las pausas del almuerzo si ustedes lo desean.

FARGA les quiere acompañar en todos los eventos profesionales tales como:

- Cocktail, lunch
- Seminarios
- Ruedas de prensa
- Presentaciones de producto
- Inauguraciones
- Entregas de premios

Formas de pedido

Al restaurante más cercano de su oficina mediante teléfono o fax.
Contactando con nuestros comerciales, para un mayor asesoramiento

Porque queremos ofrecerle lo mejor y tratarle como se merece, le aconsejamos que realice su pedido antes de las 12.00h.

Para el servicio de Catering a la carta se aceptarán pedidos hasta las 18.30h del día anterior

Transporte

Barcelona ciudad: 10€.
Área Metropolitana de Barcelona: Según kilometraje.
Otras poblaciones: Consultar disponibilidad de transporte.

Información de contacto Comercial

T 93 211 47 27

catering@fargabarcelona.com

comercial@fargabarcelona.com

www.fargabarcelona.com

NUESTROS RESTAURANTES

FARGA DIAGONAL

Diagonal, 391 – BCN

T. 93 416 01 12

F. 93 416 07 29

diagonal@fargabarcelona.com

FARGA BEETHOVEN

Beethoven, 11 – BCN

T. 93 240 20 44

F. 93 414 65 19

Beethoven@fargabarcelona.com

FARGA GRANVIA

Gran Via, 630 – BCN

(Entre Rbla. Catalunya y Pº de Gracia)

T. 93 342 60 40

F. 93 342 44 32

granvia@fargabarcelona.com

FARGA DELICATO

Rala. Catalunya, 8 – BCN

T. 93 412 57 82

F. 93 301 03 22

delicato@fargabarcelona.com

FARGA SANT GERVASI

Pg. Sant Gervasi, 58 – BCN

T. 93 211 57 04

F. 93 418 27 69

santgervasi@fargabarcelona.com

FARGA GRAN DE GRÀCIA

Gran de Gràcia, 262 – BCN

T/F. 93 218 96 70

grandegracia@fargabarcelona.com