
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@cataloniahotels.com | 93 426 26 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA BARCELONA PLAZA

En Plaza España, junto a las instalaciones de la Fira de Barcelona y de Montjuïc, se encuentra este imponente hotel. Es el sitio ideal para hospedarse en viaje de negocios o durante unos días de descanso. La terraza panorámica tiene piscina y una gran zona chill-out con servicio de barra y ofrece unas vistas incomparables a la Plaza España y las Fuentes Mágicas de Montjuïc.

This imposing hotel is located in Plaza España, next to the Fira de Barcelona facilities and Montjuïc. It offers an ideal accommodation for business trips or short breaks. The panoramic terrace has a pool and a great chill-out area. It offers unbeatable views of Plaza de España, the Fountains and the Palace of Montjuïc.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 8 € (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK CON BOLLERIA

A elegir tres referencias de bollería del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

A elegir tres referencias de bocadillos del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona

CARTA DE BOLLERIA

Mini caña de crema
Mini croissant de cereales
Mini croissant de mantequilla
Mini croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Mini pan bao de chocolate y avellanas
Mini snecken de pasas y nueces

CARTA DE BOCADILLOS

Fuet ecológico en pan de espelta
Jamón ibérico en pan rústico de cerveza
Pan bao de salmón ahumado
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Tortilla francesa en pan de cristal
Wrap de pavo
Mini burger de ternera (SUPL 1,50€/pax)
Biquini trufado (mozzarella-trufa) (SUPL. 1,50€/pax)

BASIC COFFEE BREAK

Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 8 € (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK WITH PASTRIES

3 Options of pastries to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 10 € (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK WITH SANDWICH

3 Options of sandwiches to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash, teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 11 € (Tax included)
30 minutes service

SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person

PASTRIES MENU

Mini cream stuffed canes
Mini cereals croissant
Mini butter croissant
Mini chocolate croissant
Mini muffin
Mini chocolate and hazelnut bao bread
Mini snecken with raisins and walnuts

SANDWICH MENU

Spelt bread Sandwich with organic Catalan sausage
Beer bread Sandwich with Iberian ham
Bao bread Sandwich with smoked salmon
Raisin and walnut bread with organic cheese
Omelette sandwich
Turkey wrap
Veal mini burger(SUPL 1,50€/pax)
Truffled cheese and ham sandwich (mozzarella cheese-truffle) (SUPL 1,50€/pax)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

A elegir dos referencias de bollería y dos de bocadillos del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 13 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona

COFFEE BREAK HEALTHY

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales. Batidos multifruta, detox, brochetas de fruta, cookies integrales, wrap de pollo y queso fresco y copa de yogur eco con muesli integral

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

CARTA DE BOLLERIA

Mini caña de crema
Mini croissant de cereales
Mini croissant de mantequilla
Mini croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Mini pan bao de chocolate y avellanas
Mini snecken de pasas y nueces

CARTA DE BOCADILLOS

Fuet ecológico en pan de espelta
Jamón ibérico en pan rústico de cerveza
Pan bao de salmón ahumado
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Tortilla francesa en pan de cristal
Wrap de pavo
Mini burger de ternera (SUPL 1,50€/pax)
Biquini trufado (mozzarella-trufa) (SUPL. 1,50€/pax)

FULL COFFEE BREAK

2 Options of pastries and 2 options of sandwiches to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 13 € (Tax included)
30 minutes service

SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person

HEALTHY COFFEE BREAK

Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water. Multifruit shakes, detox, fruit skewers, wholemeal cookies, chicken and fresh cheese wrap and eco-yogurt with wholemeal muesli

Price per person: 15 € (Tax included)
30 minutes service.

PASTRIES MENU

Mini cream stuffed canes
Mini cereals croissant
Mini butter croissant
Mini chocolate croissant
Mini muffin
Mini chocolate and hazelnut bao bread
Mini snecken with raisins and walnuts

SANDWICH MENU

Spelt bread Sandwich with organic Catalan sausage
Beer bread Sandwich with Iberian ham
Bao bread Sandwich with smoked salmon
Raisin and walnut bread with organic cheese
Omelette sandwich
Turkey wrap
Veal mini burger(SUPL 1,50€/pax)
Truffled cheese and ham sandwich (mozzarella cheese-truffle) (SUPL 1,50€/pax)

MENU TRABAJO

BUSINESS MENU

PRIMEROS

Ensalada de patata, cangrejo, mahonesa de kimchi y huevas de trucha
Tataki de atún ahumado, shiitake, vinagreta de ajo y lima y micro mézclum
Ensalada de tomate raf y mozzarella de bufala pesto de tomate y olivas de Kalamata
Ensalada de quínoa, queso feta, guacamole y pan de pita
Canelón de verduras al graten de Idiazabal
Hummus de garbanzos, papadum y tzatziki.

SEGUNDOS

Medallones de ternera a baja temperatura con patata gratén y boletus.
Carre de cordero, miel y mostaza y puré de manzana a la vainilla.
Redondo de pularda, murgulas, ciruelas, pasas y piñones.
Corvina salvaje al horno con patata panadera y pimientos de piquillo.
Suprema de salmón untuoso de puerros, patata y huevas de ikura
Arroz salteado de pak choi, bimi, shiitakes y tofu teriyaki en pasta brick

POSTRES

Ensalada de fruta con sorbete de naranja sanguina
Blondie de pistacho, helado de pistacho y cacao
Copa de tiramisú
Semiesfera de chocolate blanco y frambuesa
Lingote de avellana
Suprema de chocolate con nata y mango

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès
Vino Tinto Marmellans D.O. Montsant
Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (2€/referencia y 5€/pack)
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)
Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona: 33 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora. Mínimo 20 personas
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Suplemento de 3€ por persona por servicio de refrescos o cervezas
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

STARTERS

Potato, crab, kimchi mayonnaise and trout eggs salad
Smoked tuna tataki, shiitake, garlic and lime vinaigrette and micro shoots
Raf tomato, bufala mozzarella, tomato pesto and Kalamata olives salad
Quinoa, feta cheese, guacamole and pita bread salad
Vegetable cannelloni with Idiazabal cheese graten
Ckickpea hummus, papadum and tzatziki sauce

MAIN COURSES

Beef medallion with potato gratin and boletus
Lamb loin, honey, mustard and vanilla-apple purée
Poularde round, mushrooms, plums, raisins and pine nuts
Baked wild sea bass with potato and “piquillo” pepers
Supreme of salmon with leeks, potato and ikura eggs
Pak choi rice, bimi, shiitakes and teriyaki tofu in brick pasta

DESSERTS

Fruit salad with orange sorbet
Pistachio blondie, pistachio ice cream and cocoa
Tiramisu cup
White chocolate and raspberry semi-sphera
Hazelnut ingot
Chocolate supreme with cream and mango

CELLAR

Mineral water
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès
Red wine Marmellans D.O. Montsant
Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (2€/reference and 5€/pack)
White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)
White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

Price per person: 33€ (Tax included)
1 ½ h services. Minimum 20 people
Same menu for everyone
3€ supplement per person for soft drinks or beers
Ask for supplement for services in a private area

BUFFET

PRIMEROS

Crea tu propia ensalada:

Hoja de roble, lollo rosso lechuga trocadero

Escarola "Frisse"

Tomate de Montserrat

Cebolla de Figueras

Olivas de Kalamata

Ensalada cesar

Ensalada de tomate y mozzarella

Ensalada de lentejas con tartar de verduras y

vinagreta de mostaza

Minestrone de quinoa y aguacate

Surtido de quesos y tostadas

Tabla de embutidos ibéricos

SEGUNDOS

Canelón de verduras con graten de idiazábal

Medallón de ternera a baja temperatura al vino tinto

Salmón a la brasa con cremoso de puerros y

almendras

Salteado de verduras al wok

Gratén de patata

POSTRES

Ensalada de frutas frescas

Tiramisú

Bizcocho de almendras y crema de yuzu

BODEGA

Agua Mineral

Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès

Vino Tinto Marmellans D.O. Montsant

Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (2€/referencia y 5€/pack)

Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)

Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero

Torelló Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona: 37€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 50 personas

Suplemento de 3€ por persona por servicio de refrescos o cervezas

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

STARTERS

Create your own salad:

Lettuces selection

Frissée Escarole

Local Tomatoes

Onion from "Figueres"

Kalamata olives

Caesar salad

Tomato and mozzarella salad

Lentil salad with vegetable tartar and mustard

vinaigrette

Quinoa and avocado minestrone

Cheese assortment with toasts

Cured meat assortment

MAIN COURSES

Vegetable cannelloni with idiazabal cheese graten

Beef medallion with red wine sauce

Grilled salmon with leeks and almonds cream

Wok of vegetables sautéed

Potato gratin

DESSERTS

Fresh fruit salad

Tiramisu

Almond cake with yuzu cream

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (2€/reference and 5€/pack)

White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)

White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas

Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero

Torelló Brut Reserva D.O. Cava

Price per person: 37€ (Tax included)

1 ½ h services

Minimum 50 people

3€ supplement per person for soft drinks or beers

Ask for supplement for services in a private area

FINGER BUFFET

SANDWICHES

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla
confitada y queso crema
Sandwich crujiente de hummus con queso feta
Bocadillo de tomate, queso fresco y aguacate
Pulga de jamón ibérico
Coca de verduras y mozzarella

ENSALADAS

Ensalada de pollo crujiente, escamas de
parmesano y salsa César
Ensalada de pasta y rúcula con vinagreta de
nueces y mostaza

CALIENTES

Croquetas de cocido
Churros de bacalao con alioli
Calamares a la andaluza
Bombas de patata vegana con salsa brava de
chipotle

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Mousse de tres chocolates

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y café

SANDWICHES

Beef wrap with barbecue sauce, onion confit and
cream cheese
Hummus with feta cheese sandwich
Tomato, fresh cheese and avocado sandwich
Iberian ham mini sandwich
Grilled vegetables and mozzarella toast

SALADS

Crispy chicken salad with parmesan flakes and
Caesar sauce
Pasta and arugula salad with nuts and mustard
vinaigrette

MAIN COURSES

Meat stew croquettes
Cod fritters with garlic mayonnaise
Andalusian style squids
Vegan potato “bombs” with spicy chipotle sauce

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Three chocolates mousse

CELLAR

Mineral water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos
Mínimo 10 personas
Servicio sólo ofrecido los mediodías
Servicio self service
Servicio de pie
Se dispone de pan apto para celíaco
Consultar suplementos para servicio en espacio
privado

Price per person: 30€ (Tax included)
45 minutes services
Minimum 10 people
Just served during midday
Self service
Standing service
Gluten-free bread available
Ask for supplement for services in a private area

FINGER BUFFET PREMIUM

SANDWICHES

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla confitada y queso crema
Sandwich crujiente de hummus con queso feta
Bocadillo de tomate, queso fresco y aguacate
Pulga de jamón ibérico
Coca de verduras y mozzarella
Tosta d'en "Quimet" (salmón ahumado, queso fresco y miel trufada)

ENSALADAS

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César
Ensalada de tomate, mozzarella y olivas de Kalamata

CALIENTES

Croquetas de cocido
Churros de bacalao con alioli
Calamares a la andaluza
Bombas de patata vegana con salsa brava de chipotle
Brocheta de pollo yakitori

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Mousse de tres chocolates
Mini tatin de manzana

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y café

SANDWICHES

Beef wrap with barbecue sauce, onion confit and cream cheese
Hummus with feta cheese sandwich
Tomato, fresh cheese and avocado sandwich
Iberian ham mini sandwich
Grilled vegetables and mozzarella toast
"Quimet" toast (Smoked salmon, fresh cheese and truffled honey)

SALADS

Crispy chicken salad with parmesan flakes and Caesar sauce
Tomato, mozzarella and Kalamata olives salad

MAIN COURSES

Meat stew croquettes
Cod fritters with garlic mayonnaise
Andalusian style squids
Vegan potato "bombs" with spicy chipotle sauce
Yakitori chicken skewer

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Three chocolates mousse
Mini apple tatin

CELLAR

Mineral water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Servicio de 45 minutos

Mínimo 20 personas

Servicio self service

Servicio de pie

Se dispone de pan apto para celíaco

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 35€ (Tax included)

45 minutes services

Minimum 20 people

Self service

Standing service

Gluten-free bread available

Ask for supplement for services in a private area

WELCOME DRINK

OPCION 1

Copa de cava
Frutos secos

Precio por persona: 5 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado
No sustituye ninguna comida

OPTION 1

Glass of cava
Nuts

Price per person: 5 € (Tax included)
30 minutes service
Standing service
Ask for supplement for services in a private area
Is not a substitute of a meal

OPCION 2

Lascas de queso Idiazabal
Grisines de sabores
Olivas rellenas
Croquetas de jamón
Copa de cava
Refrescos
Cervezas
Vinos

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado
No sustituye ninguna comida

OPTION 2

Idiazabal cheese slices
Flavoured breadsticks
Stuffed olives
Ham croquettes
Glass of cava
Soft drinks
Beer
Wine

Price per person: 12 € (Tax included)
30 minutes service
Standing service
Ask for supplement for services in a private area
Is not a substitute of a meal

COCKTAIL

FRÍOS

Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate.

Air baguette con jamón ibérico

Ensalada rusa de cangrejo real i kimchi

Totopos de gorgonzola, nueces y pollo braseado

Quiche de verduras y trufa

Coca crujiente de especias y hummus

Tosta de buey marinado con hierbas frescas

CALIENTES

Bartolacci de mozzarella, tomate y albahaca

Churros de patata y trufa

Mini hamburguesa de Nebraska

Calamarcitos a la andaluza

Coca crujiente de cebolla y queso tupí

Croquetas de salmón y ajos tiernos

Estación de fideua

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada

Trufas

Macarrons

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos

Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès

Vino Tinto Marmellans D.O. Montsant

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (2€/referencia y 5€/pack)

Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)

Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero

Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPLEMENTOS

Estación de jamón al corte 10 €/persona
(servicio mínimo para 100 personas)

Estación de paella: 8€ / persona

Estación de mojitos y margaritas:
10€ / persona

Barra de sushi: 10 €/persona

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)

Duración 1h 30 minutos. Mínimo 30 personas

Servicio de pie . Espacio privado incluido

STARTERS

Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter

Air baguette with Iberian ham

King crab and kimchi russian salad

Gorgonzola corn "tortilla", walnuts and roasted chicken

Vegetables and truffle quiche

Spices and hummus toast

Marinated ox with fresh herbs toast

MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil bartolacci

Potato and truffle fritters

Mini hamburger from Nebraska

Andalusian style squids

Onion and tupi cheese toast

Salmon and garlic shoots croquettes

"Fideua" station

DESSERTS

Seasonal fruit skewer

Truffles

Macarrons

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks

White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedès

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava

Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (2€/reference and 5€/pack)

White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)

White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas

Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero

Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPPLEMENTS

Iberian ham cutting station : 10€/person
(minimum service 100 people)

Paella station: 8€ / person

Mojito and Margarita station: 10€ / person

Sushi station: 10€/ person

Price per person: 38€ (Tax included)

1 ½ h services. Minimum 30 people

Standing service . Private area included

COCKTAIL PREMIUM

FRÍOS

Estación de jamón de bellota con pan de cristal
Quesos de la Val de Menargues
Copa de foie al whisky, anguila y mango
Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate.
Totopos de gorgonzola, nueces y pollo braseado
Quiche de verduras y trufa
Coca crujiente de especias y hummus
Tosta de buey marinado con hierbas frescas

CALIENTES

Ravioli de gamba, butifarra y ceps
Bartolacci de mozzarella y tomate y albahaca
Churros de patata y trufa
Mini hamburguesa de Nebraska
Calamarcitos a la andaluza
Coca crujiente de cebolla y queso tupí
Croquetas de salmón y ajos tiernos
Estación de risotto parmesano de trufa

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Macarrons
Catania's
Buñuelos de chocolate

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos
Vino Blanco Segura Viudas Xarel-lo D.O. Penedès
Vino Tinto Marmellans D.O. Montsant
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava
Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (2€/referencia y 5€/pack)
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)
Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPLEMENTOS

Estación de paella y fideua: 10€ / persona
Estación de mojitos y margaritas: 10€ / persona
Barra de sushi: 10 €/persona

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
Duración 1h 30 minutos. Mínimo 50 personas
Servicio de pie . Espacio privado incluido

STARTERS

Iberian ham cutting station
Vall de Meranges cheeses
Foie grass with whiskey, eel and mango cup
Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter
Gorgonzola corn "tortilla", walnuts and roasted chicken
Vegetables and truffle quiche
Spices and hummus toast
Marinated ox with fresh herbs toast

MAIN COURSES

Prawn, sausage and mushroom ravioli pasta
Mozzarella, tomato and basil bartolacci
Potato and truffle fritters
Mini hamburger from Nebraska
Andalusian style squids
Onion and tupi cheese toast
Salmon and garlic shoots croquettes
Parmesan cheese and truffle risotto station

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Macarrons
Catania's (typical catalan dessert with almond and chocolate)
Chocolate fritters

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks
White wine Segura Viudas Xarel-lo D.O. Penedès
Red wine Marmellans D.O. Montsant
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava
Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (2€/reference and 5€/pack)
White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)
White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPPLEMENTS

Paella & Fideua station: 10€/ person
Mojito and Margarita station: 10€ person
Sushi station: 10€/ person

Price per person: 50€ (Tax included)
1 ½ h services. Minimum 50 people
Standing service . Private area included

APERITIVO PREVIO AL MENU DE GALA

Tosta de salmón ahumado, queso crema y miel trufada

Tartar de ternera blanca, mostaza Dijon y boletus

Croquetas de jamón de bellota

Cucuruchos de calamares a la andaluza

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Vino

Cervezas

Refrescos

Zumo de frutas

Smoked salmon, cream cheese and truffled honey toast

White veal tartar with Dijon mustard and mushrooms

Iberian ham croquettes

Andalusian style squids cornets

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Wine

Beer

Soft drinks

Juices

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Debe ir acompañado del menú de gala

Servicio de pie

Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina

Bodega acorde al menú elegido

Price per person: 20 € (Tax included)

Must be accompanied by the gala menu

Standing service

Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area

Cellar according to the chosen menu

MENU GALA

PRIMEROS

Ensalada de tomates ahumados, aguacate, huevas de ikura, parmesano y percebes
Sablé de manzana, foie gras, trufa y avellana
Pulpo templado, cremoso de tupinambur, sichimi y espárrago de mar

SEGUNDO

Carré de cordero lacado al tomillo miel y limón y patatas risolé
Gallo San Pedro salvaje con vinagreta de ajo, salvia y limón
Cube-rol de Nebraska y reducción de calvados

POSTRES

Piña en texturas, cremoso de lemon curt y regaliz
Cremoso de chocolate y naranja y crumble de especulos
Semifrío de pistacho y frambuesa y dentelle de cacao amargo

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava
Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)
Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPLEMENTOS

Tarta de celebración al gusto	5€/persona
Sorbete	3€/persona

Precio por persona: 48 € (IVA Incluido)
A elegir un mismo menú para todos los comensales . Incluye espacio privado

STARTERS

Smoked tomatoes salad with avocado, ikura eggs, parmesan cheese and barnacle
Apple, foie gras, truffle and hazelnut biscuit
Octopus, creamy tupinambur, sichimi and sea asparagus

MAIN COURSES

Lamb loin with thyme, honey, lemon and risolé potatoes
Wild Dory fish with garlic, sage and lemon vinaigrette
Nebraska rol with calvados reduction

DESSERTS

Pineapple, creamy lemon curt and licorice
Orange and chocolate creamy with especulos crumble
Pistachio and raspberry semifreddo with bitter chocolate snips

CELLAR

Mineral water
White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava
Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)
White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPPLEMENTS

Celebration cake	5€/person
Sorbet	3€/person

Price per person: 48€ (Tax included)
Same menu for everyone
A private area is included

MENU GALA PREMIUM

PRIMEROS

Ensalada de bogavante, manzana y vinagreta de sidra
Canelón crujiente de pato, foie y reducción de calvados
"Trinxat" de patata y col, pulpo glaseado y emulsión de pimentón.

SEGUNDOS

Espaldita de cabrito lechal con cremoso de patata y miel de romero
Suprema de dorada salvaje con vinagreta tibia de tomate rosa y mizuna
Lomo de Bacalao negro con salsa de Tosazuán de naranja y celeri

PRE POSTRE

Sorbete de manzana y menta

POSTRE

Streussel de canela, peras asadas y sabayón de lima
Mousse de praliné, gel de lima, almendra y choco-leche
Carajillo de Baileys
(helado, bizcocho y cremoso)

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava
Café, café descafeinado o té

Bodega con suplemento (3€/referencia y 7€/pack)
Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPLEMENTOS

Tarta de celebración al gusto	5€/persona
Sorbete	3€/persona

Precio por persona: 60 € (IVA Incluido)
A elegir un mismo menú para todos los comensales. Incluye espacio privado

STARTERS

Lobster and apple salad with cider vinaigrette
Crispy cannelloni stuffed with duck, foie and calvados reduction
Mashed potatoes, cabbage and glazed octopus with paprika emulsion

MAIN COURSES

Suckling lamb back with creamy potato and rosemary honey
Supreme of wild gilthead with pink tomatoes and mizuna warm vinaigrette
Black cod loin with orange and celery

PRE DESSERT

Apple and mint sorbet

DESSERT

Cinnamon streusel, roasted pears and lime zabaglione
Praline, lime gel, almond and choco-milk mousse
Baileys "carajillo" (espresso with Baileys cake and Ice cream)
(ice cream, sponge cake and creamy)

CELLAR

Mineral water
White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda
Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja
Fontallada Brut Nature D.O. Cava
Coffee or decaf coffee or teas

Cellar with supplement (3€/reference and 7€/pack)
White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas
Red wine Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera Duero
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

SUPPLEMENTS

Celebration cake	5€/person
Sorbet	3€/person

Price per person: 60€ (Tax included)
Same menu for everyone . A private area is included

SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE BASICA

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas

Precio por persona: 13€ (IVA incluido)/1 hora
Precio por persona: 20€ (IVA incluido)/2 horas

BASIC OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral water
Fruit juice

Price per person: 13€ (Tax included)/1 hour
Price per person: 20€ (Tax included)/2 hours

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Combinados

SUPLEMENTOS

Licores grandes marcas 5€/persona/hora

Precio por persona: 19€ (IVA incluido)/1 hora
Precio por persona: 30€ (IVA incluido)/2 horas

LIQUOR OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral waters
Fruit juices
Spirits

SUPPLEMENTS

Premium liquors 5€/person/hour

Price per person: 19€ (Tax included)/1 hour
Price per person: 30€ (Tax included)/2 hours

MENU INFANTIL

PRIMERO
Macarrones con sofrito de tomate y queso
Emmental
SEGUNDO
Escalopa de pollo a la milanese
POSTRE
Copa de helado variado
BEBIDAS
Agua y refrescos

Menú completo: 20 € (IVA Incluido)
½ menú: 15€ (IVA Incluido)
(Primer plato + postre)

MENU INFANTIL

STARTERS
Macaroni with tomato sauce and Emmental
cheese
MAIN COURSES
Chicken escalope
DESSERTS
Ice cream assortment
DRINKS
Water and soft drinkns

Full menu: 20€ (Tax included)
½ menu: 15€ (Tax included)
(starter + dessert)

AFTERWORK

MOJITO AFTERWORK

Mojitos, caipiriñas y caipiroska

(con selección de azúcares)

Sabores: Clásico; Maracuya- cardamomo verde, Fresa-rosa, limón y jengibre.

- Nachos con guacamole
- TAQUERIA// TACOS TIME
 - Taco el más picante: Taco de ternera asada, nopales, jalapeños y frijoles.
 - Taco vegetal: aguacate, tomate, cilantro, queso y cebolla morada.
- Cazuelitas para taquear
- Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y cava

GIN AFTERWORK

- Nanobrochetas de uva y manzana ácida
- "Paté de fruit" de canela y limón
- Galletas crujientes de enebro y albahaca
- Garbanzo wasabi
- Chupa-chups de flor de Jamaica y frambuesa
- Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y cava

Gin Tonics

- HENDRICK
- G'VINE FLORAISON
- CITADELLE
- LONDON GIN Nº1
- GIN MARE

BEER AFTERWORK

- Carrito de Hot Dogs (Pikantwurst, bratwurst, Frankfurt)
- Ketchup hecho en casa y mostazas
- Picos con jamón de bellota.
- Aguas minerales, refrescos, vino y cava
- Cervezas:
 - AFFLIGEM BLOND
 - GUINNES ORIGINAL
 - CRUZCAMPO GRAN RESERVA
 - MORT SUBITE ¼
 - BIRRA MORETTI

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora
Mínimo 30 personas
Servicio sólo de 19.00 a 21.00
Servicio de pie
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

MOJITO AFTERWORK

Mojitos, caipiriñas and caipiroska

(sugars selection)

Different flavours: Clasic, maracuya-cardamom, pink mojito, lemon, ginger.

- Nachos con guacamole
- TAQUERIA// TACOS TIME
 - The Spicy Taco: Beef taco with jalapeños & kidney beans
 - Vegetarian Taco: avocado, tomato, cilantro, cheese and red onion.
- Cazuelitas para taquear
- Small portions to share
- Mineral water, soft drinks, beers wine and cava.

GIN AFTERWORK

- Grapes and bitter apple nanoskewer
- Cinnamon and lemon "pate de fruit"
- Juniper and basil crunch cookies
- Wasabi chickpea
- Jamaica flowers & raspberry lollipop
- Mineral water, soft drinks, beers wine and cava

Gin Tonics

- HENDRICK
- G'VINE FLORAISON
- CITADELLE
- LONDON GIN Nº1
- GIN MARE

BEER AFTERWORK

- Hot dogs, food truck (Pikantwurst, bratwurst, Frankfurt)
- Home made Ketchup and mustard
- Peaks with ham
- Mineral water, soft drinks, wine and cava.
- Cervezas/Beer:
 - AFFLIGEM BLOND
 - GUINNES ORIGINAL
 - CRUZCAMPO GRAN RESERVA
 - MORT SUBITE ¼
 - BIRRA MORETTI

Price per person: 35 € (Tax included)
1hour service
30 pax minimum service
Service option only from 19h to 21h
Stand-up service
For private spaces services there is a supplement cost

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@cataloniahotels.com | 93 426 26 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •