

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Barcelona Plaza**

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com) | 93 426 26 00

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

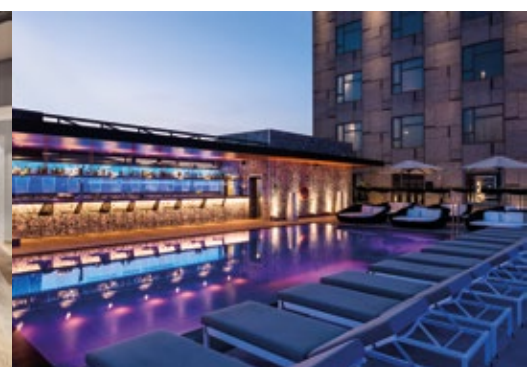
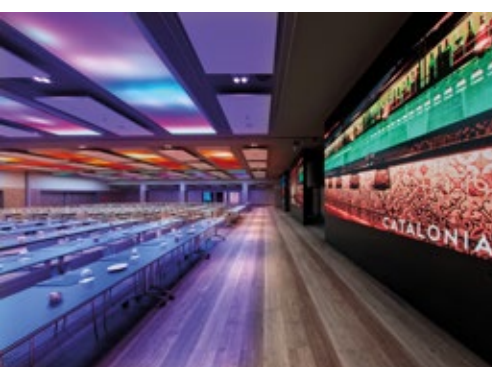
• HOTELS & RESORTS •



## CATALONIA BARCELONA PLAZA

Situado en Plaza España, junto a las instalaciones de la Fira de Barcelona y de Montjuïc, es el sitio ideal para hospedarse en un viaje de negocios o durante unos días de descanso. Nuestra terraza The Clock cuenta con una piscina y una gran zona chill-out con servicio de barra y ofrece unas vistas inmejorables de Plaza España y las Fuentes Mágicas de Montjuïc. Contamos con 11 salas de reuniones equipadas con la última tecnología para garantizar que sus convenciones y eventos sean un éxito.

Located in Plaza España, next to the Fira de Barcelona facilities and Montjuïc, it offers an ideal accommodation for business trips or short breaks. Our terrace The Clock has a pool and a great chill-out area with bar service and offers unbeatable views of Plaza España and the Magic Fountains of Montjuïc. The hotel provides 11 meeting rooms equipped with the latest technology in order to guarantee the success of your conventions and events.



## COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK LIGERO

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 DULCE

Tres referencias de bollería y 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

### COFFEE BREAK GOURMET

Tres referencias de bocadillos y selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)

Servicio de 30 minutos

### COFFEE BREAK COMPLETO

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

Precio por persona: 14€ (IVA Incluido)

Servicio de 30 minutos.

### 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 berenjena, tomate confitado y mozzarella y panna cotta de almendras con frutos del bosque

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)

Servicio de 30 minutos.

#### SUGERENCIAS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3,80€/persona

### SOFT COFFEE BREAK

Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 8€ (Tax included)

30 minutes service

### SWEET COFFEE BREAK

Three Options of pastries and Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 11€ (VAT included)

30 minutes service

### GOURMET COFFEE BREAK

Three Options of sandwiches and Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 12€ (VAT included)

30 minutes service

### FULL COFFEE BREAK

Two options of pastries and two options of sandwiches and Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 14€ (Tax included)

30 minutes service

### HEALTHY COFFEE BREAK

Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water. Multifruit shakes, detox, fruit skewers, wholemeal cookies, eggplant, confit tomato and mozzarella wrap and almond panna cotta with berries

Price per person: 15€ (VAT included)

30 minutes service.

#### SUGGESTIONS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3,80€/person

## WELCOME DRINK

## WELCOME DRINK

### WELCOME DRINK 1

Copa de cava  
Frutos secos

Precio por persona: 5 € (IVA Incluido)  
Duración 15 minutos  
Servicio de pie  
Consultar precio para servicio en espacio privado  
No sustituye ninguna comida

### WELCOME DRINK 1

Glass of cava  
Nuts

Price per person: 5 € (Tax included)  
15 minutes service  
Standing service  
You can also request a price quote in a private area  
Is not a substitute of a meal

### WELCOME DRINK 2

Copa de cava  
Láminas de fuet de Vic  
Lascas de queso Idiazábal

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)  
Duración 15 minutos  
Servicio de pie  
Consultar precio para servicio en espacio privado  
No sustituye ninguna comida

### WELCOME DRINK 2

Glass of cava  
Catalan sausage slices  
"Idiazabal" cheese slices

Price per person: 8 € (Tax included)  
15 minutes service  
Standing service  
You can also request a price quote in a private area  
Is not a substitute of a meal

### WELCOME DRINK 3

Lascas de queso Idiazábal  
Grisines de sabores  
Olivas Gordales  
Croquetas de jamón  
Copa de cava – Copa de vino – Refrescos -  
Cerveza

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

### WELCOME DRINK 3

"Idiazabal" cheese slices  
Flavoured breadsticks  
Green olives  
Ham croquettes  
Glass of Cava - Glass of wine - Soft drink -  
Beer

Price per person: 12 € (VAT included)  
30 minutes service  
Standing service  
You can also request a price quote in a private area  
Is not a substitute of a meal

## FINGER BUFFET

## FINGER BUFFET

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César  
Ensalada de goma wakame y tofu  
Ensalada de pepino, dados de salmón marinado y creme fresh

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla confitada y queso crema  
Wrap de berenjena, sésamo, tomate confitado y rúcula  
Bocadillo de tomate, queso brie y aguacate  
Pulga de jamón ibérico  
Focaccia de verduras

Croquetas de hummus y trompeta de la muerte  
Quiche de espinacas y mozzarella  
Calamares a la andaluza  
Bombas de patata vegana con salsa brava de chipotle

Brocheta de fruta de temporada  
Mousse de chocolate blanco y haba tonka

### BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino y café

Crispy chicken salad with parmesan flakes and Caesar sauce  
Wakame and tofu salad  
Cucumber salad, diced marinated salmon and creme fresh

Wrap of beef, barbecue sauce, onion confit and cream cheese  
Wrap of eggplant, sesame, tomato confit and arugula  
Tomato, brie cheese and avocado sandwich  
Iberian ham mini sandwich  
Vegetable focaccia

Hummus and mushrooms croquettes  
Spinach and mozzarella quiche  
Andalusian style squids  
Vegan potato (Fried potato ball) with spicy chipotle sauce

Seasonal fruit skewer  
White chocolate and tonka bean mousse

### CELLAR

Mineral water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)  
Duración de 45 minutos  
Mínimo 10 personas  
Disponibile en horario de almuerzo  
Tipo self service - Servicio de pie  
Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 30€ (VAT included)  
Duration 45 minutes  
Minimum 10 people  
Available at lunch time  
Self service - Standing service  
You can also request a price quote in a private area



# CÓCTEL MARIA CRISTINA

## MARIA CRISTINA COCKTAIL

### ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico  
Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate.  
Quiche de verduras y trufa  
Coca crujiente de especias y hummus  
Tosta de buey marinado con hierbas frescas  
Dips de verduras con salsa de yogur y pepino  
Wrap de hummus y queso feta

### PLATOS PRINCIPALES

Bartolacci de mozzarella, tomate y albahaca  
Mini hamburguesa de Nebraska  
Calamarcitos a la andaluza  
Coca crujiente de cebolla y queso tupí  
Croquetas de jamón  
Brocheta de verduras a la brasa  
Estación de Fideuá

### POSTRES

Brocheta de fruta de temporada  
Trufas de cardamomo  
Financier

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava  
Café, café descafeinado o té

### STARTERS

Catalan bread with tomato and Iberian ham  
Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter  
Vegetables and truffle quiche  
Spices and hummus toast  
Marinated ox toast with fresh herbs  
Vegetable dips with yogurt and cucumber sauce  
Wrap of hummus and feta cheese

### MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil bartolacci  
Nebraska mini hamburger  
Andalusian style squids  
Onion and local cheese toast  
Ham croquette  
Grilled vegetable skewer  
Fideua station

### DESSERTS

Seasonal fruit skewer  
Cardamom truffles  
Financier

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)  
Duración 1h 30 minutos  
Mínimo 30 personas. Servicio de pie  
Espacio privado incluido

Price per person: 38€ (VAT included)  
1 ½ h services  
Minimum 30 people. Standing service  
Private area included

# CÓCTEL ESTADI OLIMPIC

## OLYMPIC STADIUM COCKTAIL

### ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico  
Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate  
Quiche de verduras y trufa  
Coca crujiente de especias y hummus  
Nachos con guacamole  
Ensalada de quinoa, remolacha y tempura de aguacate  
Espuma de berenjena y frambuesa

### PLATOS PRINCIPALES

Bartolacci de mozzarella, tomate y albahaca  
Mini hamburguesa de Nebraska  
Calamarcitos a la andaluza  
Coca crujiente de cebolla y queso tupí  
Hamburguesa vegetariana  
Croquetas de verduras  
Estación de Fideuá de setas

### POSTRES

Brocheta de fruta de temporada  
Trufas de cardamomo  
Panna cotta de almendras y frutos del bosque

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava  
Café, café descafeinado o té

### STARTERS

Catalan bread with tomato and Iberian ham  
Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter  
Vegetables and truffle quiche  
Spices and hummus toast  
Nachos with guacamole  
Quinoa, beet and avocado tempura salad  
Eggplant and raspberry foam

### MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil bartolacci  
Nebraska mini hamburger  
Andalusian style squids  
Onion and local cheese toast  
Vegetarian burger  
Vegetable croquettes  
Mushroom fideuá station

### DESSERTS

Seasonal fruit skewer  
Cardamom truffles  
Almond panna cotta with berries

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)

Duración 1h 30 minutos

Mínimo 30 personas. Servicio de pie

Espacio privado incluido

\*Cóctel con referencias aptas para vegetarianos/veganos

Price per person: 42€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 30 people. Standing service

Private area included

\*Cocktail with references suitable for vegetarians/vegans

# CÓCTEL FUENTE MÁGICA

## MAGIC FOUNTAIN COCKTAIL

### ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico  
Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate  
Quiche de verduras y trufa  
Coca crujiente de especias y hummus  
Tosta d'en "Quimet" (salmón ahumado, queso fresco y miel trufada)  
Gildas de pulpo, mejillones y olivas gordales  
Pastel de escórpora con mahonesa cítrica  
Ensalada de algas con langostinos

### PLATOS PRINCIPALES

Bartolacci de mozzarella, tomate y albahaca  
Mini hamburguesa de Nebraska  
Calamarcitos a la andaluza  
Coca crujiente de cebolla y queso tupí  
Falafel de verduras  
Pan hojaldrado con papada ibérica  
Gyoza de costilla de cerdo  
Estación de Risotto

### POSTRES

Brocheta de fruta de temporada  
Trufas  
Macarons  
Panna cotta de almendras y frutos del bosque

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O.  
Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature D.O. Cava  
Café, café descafeinado o té

### STARTERS

Catalan bread with tomato and Iberian ham  
Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter  
Vegetables and truffle quiche  
Spices and hummus toast  
"Quimet" toast (smoked salmon, fresh cheese and truffled honey)  
Octopus, mussels and olives skewer  
Scorpionfish cake with citrus mayonnaise  
Seaweed salad with prawns

### MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil bartolacci  
Nebraska mini hamburger  
Andalusian style squids  
Onion and local cheese toast  
Vegetable falafel  
Puff pastry with Iberian jowls  
Pork rib gyoza  
Risotto station

### DESSERTS

Seasonal fruit skewer  
Chocolate truffles  
Macarons  
Almond panna cotta with berries

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Segura Viudas Xarel·lo  
D.O.Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Coffee, decaffeinated coffee or teas

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

Price per person: 50€ (VAT included)  
1 ½ h services  
Minimum 30 people. Standing service  
Private area included



# BUFFET

# BUFFET

## ENTRANTES

Crea tu propia ensalada:

Hoja de roble, lollo rosso lechuga trocadero  
Escarola frise  
Tomate de Montserrat  
Cebolla de Figueras  
Olivas de Kalamata  
Ensalada cesar  
Ensalada de tomate y mozzarella  
Ensalada de lentejas con brunoise de verduras y  
vinagreta de mostaza verde  
Ensalada oriental con fideos de arroz  
Surtido de quesos y tostadas  
Tabla de embutidos ibéricos

## PLATOS PRINCIPALES

Espárragos y tomates a la parrilla  
Patatas al "caliu"  
Canelón de verduras gratinado  
Suprema de salmón al vapor con verduritas y  
vinagreta de ajo y lima  
Medallón de ternera a baja temperatura al oportu

## POSTRES

Ensalada de frutas frescas  
Tiramisù  
Bizcocho de chocolate, naranja y avellana

Aguas minerales, refresco, café, té e infusiones

37€ por persona IVA incl.

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
o  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Agua mineral, café, té e infusiones

38€ por persona IVA incl.

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
Refrescos, agua mineral, café, té e infusiones

40€ por persona IVA incl.

Servicio de 1h 30 minutos

Mínimo 50 personas

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

## STARTERS

Create your own salad:

Lettuces selection  
Frissée escarole  
Tomatoes from "Montserrat"  
Onion from "Figueres"  
Kalamata olives  
Caesar salad  
Tomato and mozzarella salad  
Lentil salad with vegetable brunoise and green  
mustard vinaigrette  
Oriental salad with rice noodles  
Cheese assortment with toasts  
Assortment of Iberian sausages

## MAIN COURSES

Grilled asparagus and tomatoes  
Baked potatoes  
Vegetable cannelloni au gratin  
Steamed salmon supreme with vegetables and garlic  
and lime vinaigrette  
Beef medallion with Porto sauce

## DESSERTS

Fresh fruit salad  
Tiramisu  
Chocolate, orange and hazelnut cake

Mineral water, soft drinks, coffee and tea

37€ per person VAT included

White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O.Penedés  
or  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Mineral water, coffee and tea

38€ per person VAT included

White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O.Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
Mineral water, soft drinks, coffee and tea

40€ per person VAT included

1h 30minuts services

Minimum 50 people

Ask for supplement for services in a private area

# MENU PARAL·LEL

## PARAL·LEL MENU

### ENTRANTE

Quinoa con tempura de aguacate, miel y trufa

o

Ensalada de tres tomates, burrata y albahaca

o

Ensalada de escarola frise, espárragos blancos al curry,  
huevos camperos y mostaza

### PLATO PRINCIPAL

Carrilleras de ternera y compota de manzana al Palo  
Cortado

o

Corvina al horno, bilbaína de ajos tiernos y dados de  
calabaza

o

Arroz al wok de verduras y sésamo

### POSTRE

Ensalada de fruta con sorbete de mango

o

Carrot cake

o

Lingote de avellana

### STARTER

Quinoa with avocado tempura, honey and truffle

or

Three tomatoes salad, burrata and basil

or

Escarole frise salad, white asparagus curry, free-range eggs  
and mustard

### MAIN COURSE

Beef medallion and applesauce with "Palo  
Cortado" (variety of sherry) sauce

or

Baked sea bass, garlic shoots and pumpkin  
cubes

or

Vegetable and sesame wok rice

### DESSERT

Fruit salad with mango sorbet

or

Carrot cake

or

Hazelnut ingot

Aguas minerales, refresco, café, té e infusiones

33€ por persona IVA incluido

Mineral water, soft drinks, coffee and tea

33€ per person VAT included

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

o

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant

Agua mineral, café, té e infusiones

34€ por persona IVA incluido

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

or

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Mineral water, coffee and tea

34€ per person VAT included

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Refrescos, agua mineral, café, té e infusiones

36€ por persona IVA incluido

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

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Mineral water, soft drinks, coffee and tea

36€ per person VAT included

Servicio de 1h 30 minutos

Mínimo 20 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar precio por servicio en espacio privado

1h 30minuts services

Minimum 20 people

Same menu for everyone

You can also request a price quote in a private area

# MENU GRAN VIA

## GRAN VIA MENU

### ENTRANTE

Hummus con verduritas del Parc Agrari, sésamo y tortilla de maíz

o

Canelón de verduras

o

Tartar de atún, tomate confitado y canónigos

### PLATO PRINCIPAL

Salmón al vapor con verduritas y vinagreta de ajo y jengibre

o

Chuleta ibérica con "trinxat" de espinacas, gel de judías y salvia

o

Milhojas de calabacín, berenjena, tomate confitado y tofu ahumado

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

o

Semiesfera de chocolate blanco y frambuesa

o

Panna cotta de almendras y frutos del bosque

Aguas minerales, refresco, café, té e infusiones

35€ por persona IVA incl.

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

o

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Agua mineral, café, té e infusiones

36€ por persona IVA incl.

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
Refrescos, agua mineral, café, té e infusiones

38€ por persona IVA incl.

Servicio de 1h 30 minutos

Mínimo 20 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar precio para servicio en espacio privado

### STARTER

Hummus with vegetables from "Parc Agrari", sesame and corn "tortilla"

or

Vegetable cannelloni

or

Tuna tartare, tomato confit and lamb's lettuce

### MAIN COURSE

Steamed salmon with vegetables and garlic and ginger vinaigrette

or

Iberian chop with spinach "trinxat", bean and sage sauce

or

Mille-feuille of Zucchini, eggplant, tomato confit and smoked tofu

### DESSERT

Chocolate coulant with vanilla ice cream

or

Semi-sphera of white chocolate and raspberry

or

Almond panna cotta with berries

Mineral water, soft drinks, coffee and tea

35€ per person VAT included

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

or

Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Mineral water, coffee and tea

36€ per person VAT included

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

Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
Mineral water, soft drinks, coffee and tea

38€ per person VAT included

1h 30minuts services

Minimum 20 people

Same menu for everyone

You can also request a price quote in a private area

# MENU CASTILLO DE MONTJUIC

## CASTILLO DE MONTJUIC MENU

### ENTRANTE

Tataki de atún shitakes y vinagreta de aburi

o

Ensalada de tres tomates con ventresca de atún

ahumado

o

Salmón marinado con mantequilla de tomate y  
tostaditas de pan de plakton

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera, salsa de boletus y

gratén de patata

o

Cochinillo a baja temperatura con miel y parmentier  
de patata

o

Lomo de bacalao Giraldo, pil pil de cebollino, naranja  
y olivas de Kalamata

### POSTRE

Tartaleta de tiramisú y helado de café irlandés

o

Texturas de chocolate y vainilla

o

Tatin de manzana con helado de mascarpone

### BODEGA

Agua mineral

Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O.Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

### STARTER

Tuna and shitakes tartar with aburi vinagrette

or

Three tomatoes salad with smoked

tuna belly

or

Salmon marinated with tomato butter and  
plakton toast

### MAIN COURSE

Beef sirloin, boletus sauce and

potato gratin

or

Suckling pig with honey and

potato parmentier

or

Cod loin, chive pil pil, orange and

Kalamata olives

### DESSERT

Tiramisu tart and Irish coffee ice cream

or

Chocolate and vanilla textures

or

Apple tatin with mascarpone ice cream

### CELLAR

Mineral water

White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O.Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)

A elegir un mismo menú para todos los  
comensales

Incluye espacio privado

Price per person: 50€ (VAT included)

Same menu for everyone

A private area is included

## COMPLEMENTE SU MENU

## COMPLEMENTS FOR YOUR MENU

### BODEGAS PREMIUM

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

Bodega sugerida (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

### BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos  
Cervezas  
Vino  
Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Combinados

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)/1 hora  
Precio por persona: 22€ (IVA incluido)/2 horas

### ESTACIONES

Estación de risotto con parmesano	10€/persona
Estación de paella	8€/persona
Estación de fideuá	10€/persona
Estación de sushi	10€/persona
Estación de jamón ibérico al corte (mínimo 100 personas)	10€/persona
Estación de quesos	10€/persona
Estación de ahumados	10€/persona
Estación de ostras	12€/persona
Estación de mojitos y margaritas	10€/persona
Estación de Gin tonics	10€/persona
Estación de Gin tonics premium	12€/persona

\* DEBE IR ACOMPAÑADOR DEL FINGER BUFFET  
O CÓCTEL

### PREMIUM CELLAR

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

Suggested cellar (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

### LIQUOR OPEN BAR

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral waters  
Fruit juices  
Spirits

Price per person: 14€ (VAT included)/1 hour  
Price per person: 22€ (VAT included)/2 hours

### STATIONS

Risotto with Parmesan cheese station	10€/person
Paella station	8 €/person
Fideua station	10€/person
Sushi station	10€/person
Iberian ham cutting station (minimum 100 people)	10€/person
Cheese station	10€/person
Smoked station	10€/person
Oyster station	12€/person
Mojitos and margaritas station	10€/person
Gin tonics station	10€/person
Gin tonics premium station	12€/person

\* ONLY IF FINGER BUFFET OR  
COCKTAIL ARE CHOSEN

## MENU INFANTIL

## CHILDREN'S MENU

### ENTRANTE

Macarrones con sofrito de tomate y queso Emmental

### PRINCIPAL

Escalopa de pollo a la milanesa

### POSTRE

Copa de helado variado

### BODEGA

Agua y refrescos

### STARTER

Macaroni with tomato sauce and Emmental cheese

### MAIN COURSE

Chicken escalope

### DESSERT

Ice cream assortment

### CELLAR

Water and soft drinks

MENÚ COMPLETO: 20€ (IVA incluido)

1/2 MENÚ: 15€ (IVA INVCLUIDO)  
(Primer plato + postre)

FULL MENU: 20€ (VAT included)

1/2 menu: 15€ (VAT included)  
(Starter + Dessert)



---

# 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](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •