DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro
Balmes, 142 | 08008 - Barcelona
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA DIAGONAL CENTRO

Situado en el centro y en la mejor zona comercial y de servicios de la ciudad, BALMES/ DIAGONAL. Se encuentra en plena ruta modernista y junto al Paseo de Gracia. Rodeado de la más bella arquitectura modernista y de los edificios más representativos de la obra de Gaudí. Disponemos de piscina, gimnasio, parking propio y Wi-Fi gratuito.

Its location in the centre of Barcelona means that you are walking distance from the best commercial and services area of the city, BALMES/DIAGONAL. This hotel is located on the modernist route next to Paseo de Gracia. It is surrounded by the most beautiful modernist architecture and the most representative buildings of the work by Gaudí. We have pool, gym, parking facilities and free Wi-Fi for our guests.

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº1

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra

Precio por persona: 7,50 € (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº1

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters

Different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond

Price per person: 7,50 € (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº2

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces, pan bao de chocolate y avellanas

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº2

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options):
butter croissant (clasic or chocolate), cereal croissant, tulips, pain au crème, snecken with raisin and nous, bao buns of chocolate and hazelnuts

Price per person: 9€ (Tax included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Bikini	1,00€/persona
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Zumos détox	1,00€/unidad
Brocheta de fruta	2,00€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,00€/pers
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Detox Juices	1,00€/unit
Fruit skewer	2,00€/unit

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº3

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bocadillos (a elegir 3 variedades): fuet ecológico en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico, pan bao de salmón ahumado, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

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

COFFEE BREAK Nº3

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Assorted mini sandwiches (to select three options): spelt bread with organic fuet, rustic bread with iberian ham, bao buns with smoked salmon, raisin and nut bread with organic cow cheese, "pan de cristal" (bread with crispy crust) with french omelette, turkey wrap

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

COFFEE BREAK Nº4

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (*A elegir 3 variedades del coffee break nº2)

Surtido de bocadillos (**A elegir 3 variedades de bocadillos del coffee break nº3)

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

COFFEE BREAK Nº4

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (*To select three options from the coffee break nº2)

Assorted mini sandwiches (*To select three options from the coffee break nº3)

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

SUPLEMENTOS

Bikini	1,00€/persona
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Zumos détox	1,00€/unidad
Brocheta de fruta	2,00€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,00€/pers
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Detox juices	1,00€/unit
Fruit skewer	2,00€/unit

MENU DE TRABAJO A

LOS PRIMEROS
- Ensalada de hoja de roble y radicchio en juliana con virutas de cecina de vaca, nueces y compota de remolacha
- Tortellini de carne con velouté de tomate y aceite de pesto
- Crema de calabaza con cebolla confitada con Módena y focaccia al orégano (DISPONIBLE EN INVIERNO)
- Salmorejo con dados de queso fresco de cabra, aceite de romero y picatostes de pan de sarraceno (DISPONIBLE EN VERANO)

LOS SEGUNDOS
- Lomo de buey a la plancha con gratén de calabacín, patata y salsa de vino tinto
- Suprema de lubina a la plancha sobre verduritas a la mediterránea, aceite de olivas negras y espárragos trigueros
- Confit de pato con nabos caramelizados, chips de patata y salsa de frutos rojos (SUPLEMENTO por persona 4€*)

LOS POSTRES
- Daditos de piña con helado de coco
- Lingote de gianduja con coulis de mango
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Café e infusiones

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 27€ (IVA Incluido)
*Suplemento por persona con IVA incluido
-A escoger un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales
-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

STARTERS
- Salad of oak leaf and radicchio in julienne with shavings of "cecina" (cured meat) of beef, nuts and beet compote
- Meat tortellini stuffed with tomato velouté and pesto oil
- Pumpkin cream with onion confit with Modena and focaccia with oregano (AVAILABLE IN WINTER)
- "Salmorejo" (cold soup) with dice of fresh goat cheese, rosemary oil and buckwheat croutons (AVAILABLE IN SUMMER)

MAIN COURSES
- Grilled beef tenderloin with zucchini au gratin, potato and red wine sauce
- Grilled sea bass supreme on a bed of mediterranean vegetables, black olive oil and wild asparagus
- Duck confit with caramelized turnips, potato chips and red fruit sauce (*4€ SUPPLEMENT per person)

DESSERTS
- Pineapple dice with coconut ice cream
- Gianduja chocolate ingot with mango coulis
- Carrot cake with cream cheese

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Price per person: 27€ (Tax included)
*Supplement per person tax inclusive
-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group
-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies, intolerances, etc.)

MENU DE TRABAJO B

LOS PRIMEROS
- Carpaccio de kumato con mozzarella de búfala y rúcula con vinagreta de albahaca y nueces
- Crema de guisantes y menta con queso crema y crujiente de jamón
- Ensalada de lollo rosso y espinacas con dúo de ahumados y tomates cherry confitados con emulsión de eneldo

LOS SEGUNDOS
- Solomillo de cerdo ibérico asado con compota de manzana y cebolla, salsa de Oporto y romero
- Suprema de corvina salvaje con caldo corto de tomillo, juliana de verduritas y crujiente de puerro
- Medallones de buey con hummus de berenjena y espárragos trigueros (SUPLEMENTO 4€*)

LOS POSTRES
- Brocheta de piña y naranja con coulis de menta
- Coulant de chocolate con crema de ron
- Vasito de helado de café con gelée de vainilla y crumble

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Café e infusiones

STARTERS
- Carpaccio of kumato with mozzarella "di bufala" and arugula with basil and walnut vinaigrette
- Peas and mint cream soup with cream cheese and crunchy ham
- Lollo rosso lettuce and spinach salad with smoked duo and cherry tomatoes confit with dill emulsion

MAIN COURSES
- Roasted Iberian pork tenderloin with applesauce and onion, Oporto sauce and rosemary
- Wild corvina (fish) supreme with short thyme broth, julienne of vegetables and crispy leek
- Beef medallions with hummus of aubergines and wild asparagus (*4€ SUPPLEMENT)

DESSERTS
- Pineapple and orange skewer with mint coulis
- Chocolate coulant with rum cream
- Cup of coffee ice cream with vanilla gelée and crumble

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedes
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
*Suplemento por persona con IVA incluido

-A escoger un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales
-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 35€ (Tax included)
*Supplement per person tax inclusive

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies or intolerances)

MENU PICA-PICA

PICA-PICA EN MESA (para compartir)
-Surtido de ibéricos con pan de coca
-Mini blinis con salmón, queso y huevas de mujol
-Cucharita de humus de garbanzos y tomate seco
-Tostada de centeno con queso brie y mermelada de tomate
-Croqueta de sobrasada y queso de Mahón
-Cazuelita de huevos rotos con crujiente de jamón

LOS SEGUNDOS
- Lomo de buey a la plancha con gratén de calabacín, patata y salsa de vino tinto
- Suprema de lubina a la plancha sobre verduritas a la mediterránea, aceite de olivas negras y espárragos trigueros
- Confit de pato con nabos caramelizados, chips de patata y salsa de frutos rojos (SUPLEMENTO por persona 4€*)

LOS POSTRES
- Daditos de piña con helado de coco
- Lingote de gianduja con coulis de mango

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Café e infusiones

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
- A escoger un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales.
- Máximo 70 personas. Grupos con un número superior de comensales, CONSULTAR SUPLEMENTO
- Banquetes con montaje en mesas redondas, la distribución deberá ser de 8 a 10 personas por mesa.

PICA-PICA ("Tapas" on table - to share)
- Assortment of Iberian charcuterie with coca bread
- Mini blinis with salmon, cheese and mullet roe
- Teaspoon of chickpea hummus and dried tomato
- Rye toast with brie cheese and tomato jam
- "Sobrasada" (majorican sausage) and Mahón cheese croquette
- Small pot with scrumbled eggs and crunchy ham

MAIN COURSE
- Grilled beef tenderloin with zucchini au gratin, potato and red wine sauce
- Grilled sea bass supreme on a bed of mediterranean vegetables, black olive oil and wild asparagus
- Duck confit with caramelized turnips, potato chips and red fruit sauce (*4€ SUPPLEMENT per person)

DESSERTS
- Pineapple dice with coconut ice cream
- Gianduja chocolate ingot with mango coulis

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Price per person: 35€ (Tax included)
- To choose a main course and dessert to make the same menu for the entire group.
- Maximum 70 people. Groups with a higher number of guests, ASK us about THE SUPPLEMENT
- Banquet with round table set up, the distribution should be from 8 to 10 people per table.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Ensalada cesar
Ensalada de espinacas, queso de cabra, nueces y vinagre de Módena
Vasito de hummus con dips de verduritas
Wrap vegetal
Surtido de mini bocadillos
Chupito de crema de verdura

LOS CALIENTES

Mini hamburguesas
Surtido de tortillas variadas
Brocheta de tataky de salmón
Croqueta de rustido

LOS POSTRES

Brocheta de fruta fresca
Yogur griego con confitura de frambuesa

LA BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino
Café e infusiones

COLD DISHES

Caesar salad
Salad with spinach, goat cheese, nuts and Modena vinegar
Glass of hummus with vegetables dips
Vegetable wrap
Assorted mini sandwiches
Vegetable cream shot

HOT DISHES

Mini burgers
Assortment of spanish omelette
Tataky salmon skewer
Roasted chicken croquette

DESSERT

Fresh fruit skewer
Greek yoghurt with raspberry jam

CELLAR

Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos de duración
Mínimo 10 comensales
Servicio de pie

Suplemento a consultar para número inferior al mínimo

Price per person: 32€ (Tax included)
45 minutes services
Minimum 10 people
Stand up service

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

BUFFET

LOS FRÍOS

Surtido de crudités
Ensalada César
Ensaladilla rusa
Cogollos con anchoas
Tabla de quesos variados
Tortilla de patatas
Crema o sopa de temporada

LOS CALIENTES

Fideuà con “all i oli”
Fusilli a la mediterránea
Lomito de salmón al papillote
Wok de pavo con verdura y anacardos
Gratén de patata
Tomate asado

LOS POSTRES

Surtido de tartas caseras
Fruta fresca de temporada
Yogures con mermelada

LA BODEGA

Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco René Barbier Mediterranean
D.O. Penedés
Café e infusiones

COLD DISHES

Assorted crudités (salad)
Caesar salad
Russian salad
Head lettuce with anchovies
Cheese selection
Spanish omelette
Seasonal soup or cream soup

HOT DISHES

Fideuà with “all i oli” (garlic mayonnaise)
Fusilli mediterranean style
Salmon loin “papillote” style
Wok of turkey with vegetable and cashew
Potato au gratin
Roasted tomato

DESSERTS

Assorted of homemade cakes
Seasonal fruits
Yoghurts with jam

CELLAR

Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White René Barbier Mediterranean
D.O. Penedés
Coffee or herbal tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
- Mínimo 20 personas
Número inferior de comensales suplemento a consultar.

-Servicio de 1½ hora de duración

Price per person: 35€ (Tax included)
- Minimum 20 people
For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

-1½ hour service

COCKTAIL

LOS FRÍOS

- Pan de cristal con tomate y queso de cabra del pirineo a la pimienta
- Barquita de tartar de bacalao y tomate monte rosa con olivas deshidratadas
- Chupito de crema de puerro con sal de jamón
- Carpaccio de atún ahumado con mayonesa de pimientos del piquillo
- Cucharita de mousse de foie con mermelada de rosa
- Palmerita de sobrasada i membrillo

LOS CALIENTES

- Mini croqueta de jamón de Jabugo
- Brocheta de gamba con pan de romesco
- Pan bao con carne mechada a la barbacoa
- Mini quiche de cebolla morada y salmón al eneldo

LOS DULCES

- Crema de chocolate blanco con pan de especies
- Micro macedonia de fruta fresca con infusión de menta

LA BODEGA

Aguas minerales
Refrescos y Cervezas
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Café e infusiones

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
-Servicio de 1½ hora de duración
-Mínimo 20 personas
Número inferior de comensales suplemento a consultar
-Solicite más opciones para añadir con suplemento

COLD DISHES

- "Pa tomàquet" (bread with spread toamto) and goat cheese from the Pyrenees with pepper
- Cod tartar and Monte Rosa tomato with dehydrated olives
- Shot of leek cream with salt of ham
- Carpaccio of smoked tuna with piquillo pepper mayonnaise
- Spoon of foie mousse with rose marmalade
- Mini palm of "sobrasada" (majorican sausage) with quince

HOT DISHES

- Mini "Jabugo" ham croquette
- Prawn skewer with romesco bread
- Bao bread with barbecued meat
- Mini quiche of red onion and salmon with dill

DESSERTS

- White chocolate cream with species bread
- Micro fruit salad with mint infusion

CELLAR

Mineral water
Softdrinks and beer
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Price per person: 38€ (Tax included)
-1½ hour service
-Minimum 20 people
For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

-Supplements available with extra charge

WELCOME DRINK

COPA BIENVENIDA 1

Copa de cava

Precio por persona: 3€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

WELCOME DRINK 1

Glass of cava

Price per person: 3€ (Tax included)
30 minutes service

COPA BIENVENIDA 2

Copa de cava y chips vegetales

Precio por persona: 5€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

WELCOME DRINK 2

Glass of cava and chips of vegetables

Price per person: 5€ (Tax included)
30 minutes service

APERITIVO FRIO

Copa de cava de bienvenida
****
Taco de tortilla española
Cocktail de aceitunas
Tartaleta de mousse de salmón
Fuet laminado
Patatas chips
****
Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino

Precio por persona: 12€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos
*Precio reducido si lo elige previo a un menú de celebración: 10€/persona

COLD APPETIZER

Welcome glass of cava
****
Spanish omelette cubes
Olives cocktail
Salmon mousse tartlet
Fuet
Potato chips
****
Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine

Price per person: 12€* (Tax included)
30 minutes service
*Reduce price if you choose it previously to a banquet menu: 10€/person

APERITIVO COMPLETO

Copa de cava de bienvenida
****
Cucharita de bacalao con romesco
Brocheta de mahon y membrillo
Vasito con hummus y crujiente de amapola
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo
Bocadito de jamón ibérico y queso brie
Tataki de salmón con sésamo
****
Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino

Precio por persona: 15€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos
*Precio reducido si lo elige previo a un menú de celebración: 13€/persona

COLD & HOT APPETIZER

Welcome glass of cava
****
Teaspoon of cod with "romesco" sauce
Skewer of mahon cheese and quince
Glass with hummus and crunchy poppy
Prawn skewer with garlic bread crumbs
Iberian cured ham bite with brie cheese
Salmon tataki with sesame
****
Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine

Price per person: 15€* (Tax included)
30 minutes service
*Reduce price if you choose it previously to a banquet menu: 13€/person

MENU CELEBRACION

LOS PRIMEROS

- Ensalada tricolor de lechugas con habitas baby confitadas, jamón y aceite de menta

- Hojaldre de verduritas con queso camembert y reducción de Oporto

LOS SEGUNDOS

- Suprema de rodaballo con tomate concasse, chips de puerro y aceite de romero

- Medallones de ternera con ciruelas secas, salsa moscatel y cremoso de calabaza

LOS POSTRES

- Pastel de celebración (opciones a elegir)

- Brocheta de fruta fresca

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Izadi Cza D.O. Rioja
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Café e infusiones

FIRST DISHES

- Lettuce tricolor salad with candied baby broad beans, ham and mint oil

- Vegetable puff pastry with camembert cheese and Oporto reduction

MAIN COURSES

- Turbot suprême with concasse tomato, leek chips and romany oil

- Veal medallions with dried plum, moscatel sauce and creamy pumpkin

DESSERTS

- Celebration cake (to choose flavor)

- Fresh fruit skewer

CELLAR
Mineral water
Red wine Izadi Cza D.O. Rioja
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
- A escoger un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre, creando un menú único para todos los comensales.

- Minutas, arreglos florales, Disc Jockey a consultar presupuesto

Price per person: 50€ (Tax included)

- To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

- Printed menu, flowers, Disc Jockey: quotation under request

MENU INFANTIL (0 A12 AÑOS)

PRIMEROS PLATOS

- Canelones de la abuela
- Macarrones con salsa de tomate y queso parmesano

PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo a la milanesa
- Hamburguesa de ternera

POSTRES

- Copa de helado
- Postre Menú Adultos

BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

FIRST COURSE

- Grand mom's canelonni
- Macarroni with tomato sauce and parmesan cheese

MAIN COURSE

- Chicken breast milanesa style
- Hamburger

DESSERT

- Glass of ice cream
- Same as adult menu

DRINKS

- Mineral water
- Soft drinks

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)
Menu sólo disponible para niños de 0 a 12 años

-A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

Price per person: 15€ (Tax included)
This menu is only available for child 0 to 12 years old

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE SEGUN CONSUMO

Combinado	8,00 €
Refrescos o cerveza	3,00 €

Puesta en marcha de la barra no incluida:
120€*2 horas (-50 pers) /240€*2h (+50 pers)

OPEN BAR UNDER CONSUMPTION

Alcohol drinks and soft drinks	8,00€
Beer or Soft drink	3,00€

Bar service not included:
120€*2 hours (-50 pers) /240€*2h (+50 pers)

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores

14€ pers / 1 hora / IVA incluido
22€ pers / 2 horas / IVA incluido

SUPLEMENTO Licores Premium +6€ pers./hora

OPEN BAR WITH LIQUORS

Soft drinks
Beers
Wine
Mineral waters
Fruit juices
Liquors

14€ pers / 1 hour service / Tax included
22€ pers / 2 hours service / Tax included

Premium liquors SUPPLEMENT +6€ pers/ hour

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (IVA incluido) / 2 hora de duración
Pack D.J. con otras opciones a consultar

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (Tax included) / 2 hours service
Other D.J. options (packs) under request

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro
Balmes, 142 | 08008 - Barcelona
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •