
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Eixample 1864

Roger de Lluria, 60 | 08009 - Barcelona

eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

93 272 00 50 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

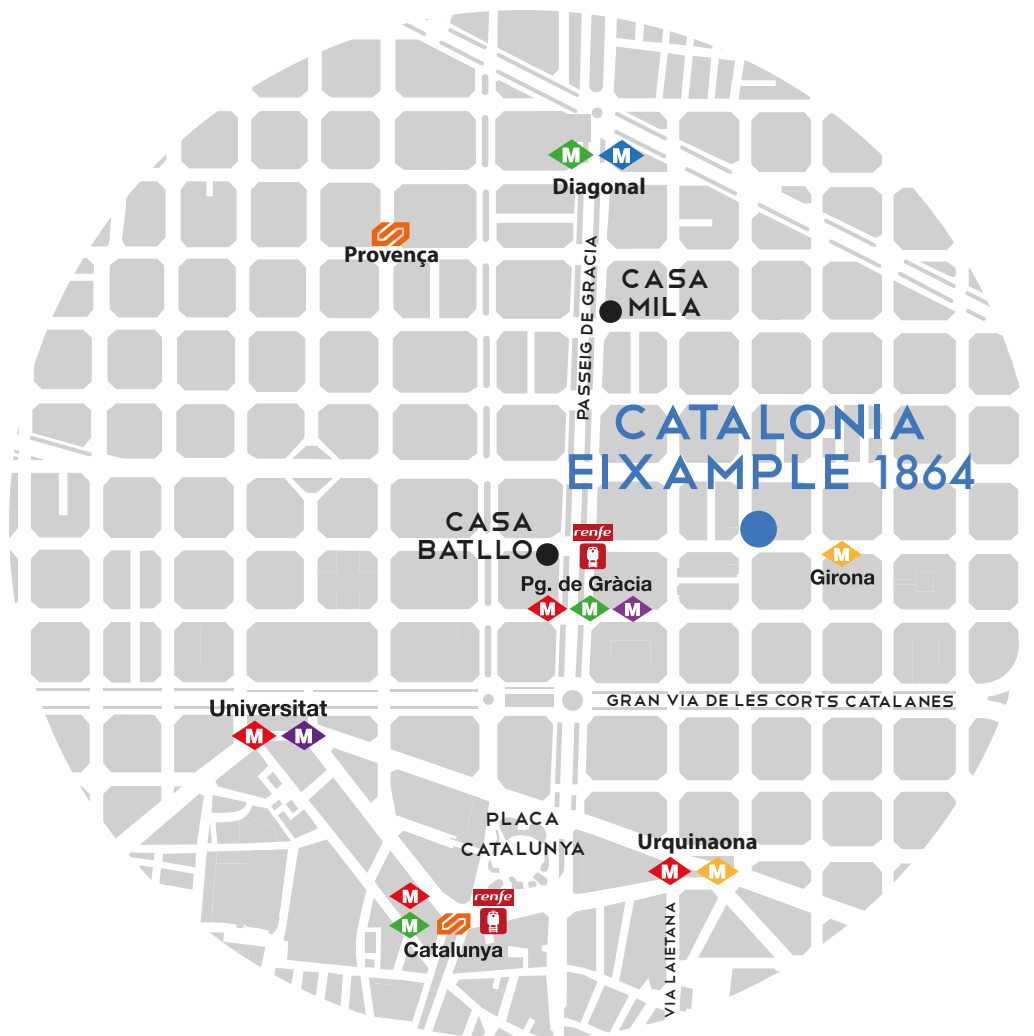
• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA EIXAMPLE 1864

Situado junto a Plaza Catalunya, en el centro histórico de la ciudad, se encuentra este fantástico hotel, anteriormente denominado Catalonia Berna. Fue declarado Monumento Histórico gracias a su interesante estilo ecléctico. Es el único que conserva las pinturas y ornamentaciones de la fachada original restauradas. En plena ruta modernista está situado muy cerca de Paseo de Gracia y de la zona comercial más animada de Barcelona.

Located next to Plaza Catalunya, in the historic center of the city, it's this fantastic hotel, formerly known as Catalonia Berna. It was declared a Historical Monument thanks to its interesting eclectic style. It's the only one that preserves the rich paintings and ornamentations of the original facade restored. On the middle of the modernist route it's located very close to Paseo de Gracia and the busiest commercial area of Barcelona.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº1

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 6,70€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº1

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice and Mineral Water

Price per person: 6,70 € (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº2

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, croissant mantequilla, pan bao, magdalenas y caña de crema.

Precio por persona: 8,70 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº2

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, butter croissant, bao bread, muffins and cream cane.

Price per person: 8,70 € (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº3

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, jamón ibérico en pan rustico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal y queso de vaca ecológica en pan de pasas y nueces.

Precio por persona: 9,70 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº3

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, iberian ham in rustic beer bread, french omelette in crispy bread and organic cow's cheese in raisin and nut bread.

Price per person: 9,70 € (VAT included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Sándwiches calientes	2,50€/persona
Surtido de zumos	3€/persona
Brochetas de Fruta Natural	2,50€/persona
Leches especiales	Jarra 12€
	0,5€/persona dos tipos

(almendra, avena, soja, sin lactosa)

SUPPLEMENTS

Hot sandwiches	2,50€/person
Selection of juices	3€/person
Natural Fruit Skewers	2,50€/person
Special milks	Jars 12€ or of milks
	0,5€/person 2 types

(almond, oats, soy, lactose-free)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº4

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y surtido de fruta de temporada.

Precio por persona: 9,70 € (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº5

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, croissant mantequilla, pan Bao, magdalenas y caña de crema, jamón ibérico en pan rustico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal y queso de vaca ecológica en pan de pasas y nueces.

Precio por persona: 11,70 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº6 (HEALTHY)

Surtido de infusiones, leche de soja, surtido de 3 zumo detox, zumo de naranja natural, Croissant de cereales, wrap de pavo y brochetas de frutas.

Precio por persona: 11,70 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

SUPLEMENTOS

Sándwiches calientes	2,50€/persona
Surtido de zumos	3€/persona
Brochetas de Fruta Natural	2,50€/persona
Leches especiales	Jarra 12€
	0,5€/persona dos tipos
(almendra, avena, soja, sin lactosa)	

COFFEE BREAK Nº4

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water and season fruit assortment.

Price per person: 9,70 € (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº5

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, butter croissant, Bao bread, muffins and cream cane, iberian ham in rustic beer bread, french omelette in crispy bread and Organic cow's cheese in raisin and nut bread.

Price per person: 11,70 € (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº6 (HEALTHY)

Tea's selection, soy milk, 3 detox juice, natural orange juice, cereal croissant, turkey wrap and fruit skewers.

Price per person: 11,70 € (VAT included)
30 minutes service

SUPPLEMENTS

Hot sandwiches	2,50€/person
Selection of juices	3€/person
Natural Fruit Skewers	2,50€/person
Special milks	Jars 12€ or of milks
	0,5€/person 2 types
(almond, oats, soy, lactose-free)	

COCTAIL 1

LOS FRÍOS

- Surtido de embutidos ibéricos con pan de coca con tomate
- Escalibada con sardina ahumada y aceite de trufa
- Mini ensaladilla de tomates pesto y gambas de costa
- Crema de puerros y almendra con brocheta de butifarras

LOS CALIENTES

- Croqueta de rape y gambas
- Croqueta de chorizo, camembert y miel
- Mini canelón de rustido con bechamel de ceps
- Brocheta de langostinos al toque de lima

*Estación de fideua o paella

LOS DULCES

- Brocheta de fruta
- Vasito de mousse de mascarpone y coulis de frambuesa
- Mini brownie con nata montada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Segura Viudas D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas D.O. Penedés
Cafés & Infusiones

COLD

- Iberian sausages selection with crispy bread and tomato
- "Escalibada" with smoked sardine and truffle oil
- Salad with tomatoes, pesto and coast prawns
- Leeks and almonds cream with sausages skewers

HOT

- Monkfish and prawns croquettes
- Chorizo, camembert cheese and honey croquette
- Mini roast cannelloni with bechamel sauce
- Prawns brochette with the lime

* Fideua or paella

SWEET

- Fruit skewers
- Mascarpone mousse with raspberry coulis
- Mini brownie with cream

BEVERAGE

Mineral Water
White Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Red Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Coffee and Tea

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
Servicio de pie
Servicio de 1 hora
Consultar suplemento en terraza
Servicio mínimo para 20 pax
Menos de 20 pax sup 3€/pax

Price per person: 30€ (VAT included)
Standing service
1hr service
Ask for supplements in the terrace
Minimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax

COCTAIL 2

LOS FRÍOS

- Mini ensalada de pulpo ahumado, panceta y mango
- Jamón ibérico con pan de coca con tomate
- Canelón frío de brandada de bacalao y coulis de pimientos
- Salmón marinado, ensalada de anisados y vinagreta de yogurt
- Surtido de quesos eco betara con tostaditas

LOS CALIENTES

- Croquetas de langostinos y rovellons
- Croquetas de huevos estrellados con chistorra
- Brocheta de gamba crujiente con pesto rojo
- Mini lingote de carrillera de ternera en salsa de ceps

*Estación de paella o arroz negro

LOS DULCES

- Brocheta de fruta
- Vasito de carrot cake
- Mini financier de pepitas de chocolate y maracuyá

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Garbó D.O. Montsant
Vino tinto Garbó D.O. Montsant
Cafés & Infusiones

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Servicio de pie
Consultar suplementos para servicio terraza
Servicio mínimo para 20 pax
Menú de 20 pax sup 3€/pax

COLD

- Smoked octopus salad with bacon and mango
- Iberian ham with crispy bread and tomato
- Cold cannelloni with cod and red pepper coulis
- Salmon, anise salad and yogurt vinaigrette
- Betara cheese selection with toast bread

HOT

- Shrimp and mushrooms croquettes
- Egg and Iberian sausage croquette
- Crunchy prawn brochette with red pesto
- Mini beef steak with mushroom sauce

* Paella or black rice

DESSERTS

- Fruit skewers
- Carrot cake
- Mini Chocolate and passion fruit cake

CELLAR

Mineral Water
White Wine Garbó D.O. Montsant
Red Wine Garbó D.O. Montsant
Coffee and Tea

Price per person: 40€ (VAT included)
1 ½ h services
Standing service
Ask for supplements in the terrace
Minimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax

COCKTAIL 3 (FINGER LUNCH)

LOS FRÍOS

- Pan polar con salmón ahumado y mahonesa de mostaza antigua
- Wrap de pavo y lechugas tiernas, tomates y pepino
- Sandwich vegetal con hummus
- Coca de escalibada con ventresca de atún

BOCADILLOS CALIENTES

- Biquini de butifarra blanca , mostaza verde y queso eco
- Pepito de roast beef de ternera , rucula y muselina de ajos tiernos
- Bao de gambas y pico de gallo
- Mini Bao de cerdo asado a baja temperatura y encurtidos

DULCE

- Brochetas de fruta

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Segura Viudas D.O Penedés
Vino tinto Segura Viudas D.O Penedés
Cafés & Infusiones

COLD

- Pita with smoked salmon and old mustard mayonnaise
- Turkey wrap and lettuce, tomatoes and cucumber
- Vegetable sandwich with hummus
- Toast bread with “Escalibada” and tuna

HOT

- Butifarra sandwich, green mustard and eco cheese
- Roast beef sandwich, arugula and garlic
- Bao bread with prawns and “pico de gallo”
- Bao bread with roast pork and pickles

DESSERTS

- Fruit skewer

CELLAR

Mineral Water
White Wine Segura Viudas D.O. Penedès
Red Wine Segura Viudas D.O. Penedès
Coffe and Tea

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Servicio de pie
Consultar suplementos para servicio terraza
Servicio mínimo para 20 pax
Menos de 20 pax sup 3€/pax
Surtido de zumos detox Sup 3€/pax

Price per person: 35 € (VAT included)
1 ½ h services
Standing service
Ask for supplements in the terrace
Mínimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax
Selection of juices 3€/person

ALMUERZO 1

LOS PRIMEROS

- Ensalada de tomates, langostinos a la plancha y vinagreta de encurtidos
- Canelones de rustido o verduras con suave salsa de setas
- Crema de puerros, almendras, brunoise de hortalizas, panceta y romesco

LOS SEGUNDOS

- Lomo de merluza, puré de berenjenas ahumada y salsa de escabeche
- Meloso de ternera, cremoso de zanahoria anisada y salsa de vino tinto
- Costilla de cerdo a baja temperatura 8h, patata enmascarada y jugo de asado y tomillo

LOS POSTRES

- Pastel de chocolate amargo con helado de café blanco
- Tatín de manzana con helado de canela
- Mosaico de frutas de temporada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Segura Viudas D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas D.O. Penedés
Cafés & Infusiones

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales
Servicio mínimo para 20 pax
Menos de 20 pax Sup 3€/pax
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax
Copa de cava Sup 3€/pax
Elección de varios platos Sup 2€/pax
Opción cambio de bodega *consultar suplementos.

STARTERS

- Tomatoes salad with, grilled prawns and pickled
- Meat or vegetables canelloni with soft mushroom sauce
- Leeks and almonds cream with vegetables, bacon and romesco sauce

MAIN COURSES

- Hake loin with smoked aubergine mash and pickled sauce
- Veal with creamy and aniseed carrot and red wine sauce
- Pork rib, potato and roast and thyme juice

DESSERTS

- Chocolate cake with white coffee ice cream
- Apple pastry with cinnamon ice cream
- Seasonal fruits

CELLAR

Mineral Water
White Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Red Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Coffee and tea

Price per person: 30 € (VAT included)
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants
Minimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax
Beers and soft drinkd sup 2€/pax
Sparkling wine glass
Choice of several dishes sup 2€/pax
Change of cellar option * consult supplements

ALMUERZO 2

PRIMEROS

- Canelones de rabo de ternera y calabaza con bechamel trufada
- Ensalada de pulpo ahumado, panceta, mango y vinagreta de maracuyá
- Crema de mariscos de costa en texturas y cremoso de azafrán

SEGUNDOS

- Lomo de bacalao con samfaina y all i oli de tomates secos
- Pollo corral relleno de frutos secos y carne picada con salsa de múrgulas y moscatel
- Entrecot de ternera de Gerona, salsa ceps y patata finuá al romero

POSTRES

- Mousse chocolate y crema catalana
- Pastel de queso crujiente de galleta y sorbete de frambuesa
- Mosaico de frutas de temporada con helado búlgaro de grosella

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Segura Viudas D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas D.O. Penedés
Cafés & Infusiones

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

Servicio mínimo para 20 pax
Menos de 20 pax Sup 3€/pax
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax
Copa de cava Sup 3€/pax
Elección de varios platos Sup 2€/pax
Opción cambio de bodega *consultar suplementos.

STARTERS

- Veal and pumpkin canelloni with truffled bechamel sauce
- Smoked octopus salad with bacon, mango and passion fruit vinaigrette
- Seafood cream and creamy saffron

MAIN COURSE

- Cod fillet with "samfaina" and all i oli of dried tomatoes
- Chicken stuffed with nuts and minced meat with muscatel sauce
- Veal Entrecote with mushrooms sauce and potato with rosemary

DESSERTS

- Chocolate mousse and catalan cream
- Cheesecake with crispy bicult and raspberry sorbet
- Seasonal fruit with Bulgarian gooseberry ice cream

CELLAR

Mineral Water
White Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Red Wine Segura Viudas D.O. Penedés
Coffee and tea

Price per person: 35 € (VAT included)
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants

Minimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax
Beers and soft drinkd sup 2€/pax
Sparkling wine glass
Choice of several dishes sup 2€/pax
Change of cellar option * consult supplements

MENU DE GALA

PRIMERO

- Ensalada de lechugas del maresme, langostinos de costa a la plancha, nueces
- Ecológicas y vinagreta de cítricos en texturas
- Crema de ceps crujientes de queso de cabra ecológico, huevo poche y gelatina de jabugo
- Tartar de salmón y vieira, lecho de hortalizas salteadas y dúo de cremas de mango y mostaza

SEGUNDO

- Costillas de cordero asada a baja temperatura, costra de finas hierbas, gratén de patata finuá y compota de manzanas al romero
- Medallones de rape con guiso de sepia y alcachofas con su tradicional picada
- Solomillo de ternera de Gerona a la plancha, salsa de ratafia y trufa negra y salteado de patatas y cebollas de Figueras caramelizadas

DULCE

Pastel de celebración
Masini, Selva Negra, Sacher

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Garbó D.O. Montsant
Vino tinto Garbó D.O. Montsant
Cafés & Infusiones

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

Servicio mínimo para 20 pax
Menos de 20 pax sup 3€/pax
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax
Copa de cava Sup 3€/pax
Elección de varios platos Sup 2€/pax
Opción cambio de bodega
*consultar suplementos.

STARTERS

- Maresme lettuces salad, grilled prawns coast, ecological nuts and textures citrus vinaigrette
- Crispy mushrooms cream with organic goa cheese, poached egg and Jabugo's ham gelatin
- Scallop salmon tartare sautéed with vegetables and mango and mustard cream

MAIN COURSES

- Roasted lamb ribs at low temperature, fine herb crust, gratin finuá potato and rosemary applesauce
- Monkfish medallions with cuttlefish and artichoke stew with its traditional chopped
- Grilled steak sirloin of Girona, ratafia sauce and black truffle and sautéed with potatoes and caramelized onions of Figueras

DESSERTS

Celebration cake
Masini, "Selva negra" or Sacher

THE WINERY

Mineral water
Red Wine Garbó D.O. Montsant
White Wine Garbó D.O. Montsant
Coffee and Teas

Price per person: 50 € (VAT included)
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants.

Mínimum Service for 20 pax
Less than 20 pax sup of 3€/pax
Beers and soft drinkd sup 2€/pax
Sparkling wine glass
Choice of several dishes sup 2€/pax
Change of cellar option
* consult supplements.

MENU INFANTIL

ENTRANTE

Macarrones con tomate y queso gratinado

SEGUNDO

Escalopa de ternera con patatas fritas

POSTRE

Copa de Helado de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral
Refrescos y Zumos

STARTERS

Macaroni with tomato sauce and gratin
cheese

MAIN COURSE

Veal escalope with french fries

DESSERTS

Chocolate ice cream

CELLAR

Mineral Water
Soft drink or Juice

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Medio menú infantil: 12 € (IVA Incluido)

Price per person: 18 € (VAT included)

Half menu: 12 € (VAT included)

SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE

Refresco
Cervezas
Vino
Agua Mineral
Zumos de Frutas

Precio por persona: 11 €/persona/hora
(IVA incluido)

OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral Water
Fruit Juice

Price per person: 11 €/person/hour
(VAT included)

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores

SUPLEMENTOS

Licores grandes marcas 6€/persona/hora

Precio por persona: 17 €/persona/hora
(IVA incluido)

LIQUOR OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral Water
Fruit Juice
Liqueur

SUPPLEMENTS

Premium liquors 6€/person/hour

Price per person: 17 €/person/hour
(VAT included)

EXTRAS

Carro de Licores	3,50€/pax
Ornamentación Floral	25€/ centro
Música Ambiente Durante el Banquete y Discoteca 1 hora ½	450€
Minutas	s/presupuesto
Decoración con Globos	s/presupuesto

EXTRAS

Liqueur car	3,50€/pax
Floral Center Pieces	25€/ center
Back ground music during the celebration and disco for 1:30h	450€
Minutas - individual menu	p/quote
Balloon decoration	p/quote

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Eixample 1864

Roger de Lluria, 60 | 08009 - Barcelona

eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

93 272 00 50 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •