
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Catalonia La Pedrera

Córsega, 368 | 08037 Barcelona

lapedrera@cataloniahotels.com | 93 208 19 19

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

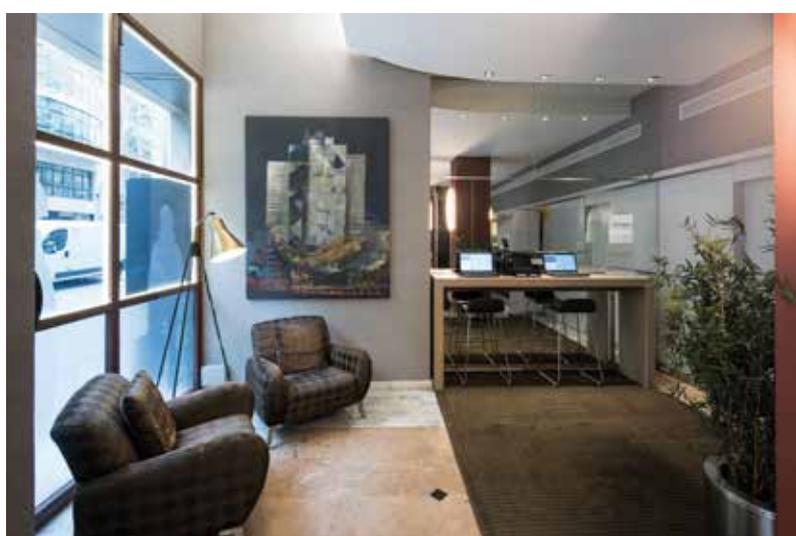
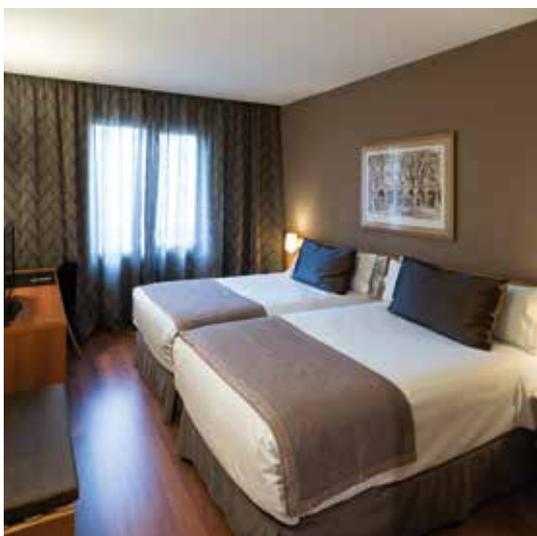
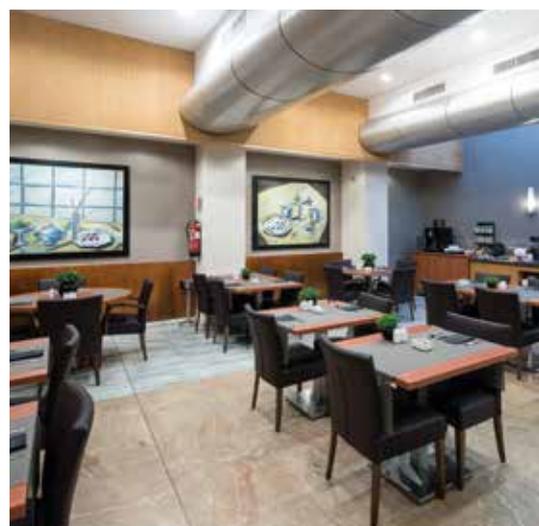
• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA LA PEDRERA

Situado en el centro neurálgico de la ruta modernista de Barcelona, tiene en sus alrededores los mejores edificios construidos por arquitectos como Gaudí o Domenech i Muntaner. Muy cerca del cruce entre la Av. Diagonal y el Paseo de Gracia, la mejor zona comercial, de servicios y de negocios de Barcelona.

Inaugurado en el 2001, dispone de 79 habitaciones, restaurante, bar y piscina en la terraza.



COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK BEBIDAS PERMANENTE

Café
Infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido)

COFFEE BREAK DIETETICO

Café
Infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales
Brochetas de fruta de temporada
Galletas diet

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)

COFFEE BREAK DULCE

Café
Infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales
Surtido de mini bollería

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)

COFFEE BREAK SALADO

Café
Infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales
Surtido de mini bocadillos salados

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)

COFFEE BREAK MIXTO

Café
Infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales
Surtido de mini bocadillos salados
Surtido de mini bollería
Brocheta de fruta de temporada

Precio por persona: 11€ (IVA Incluido)

SUPLEMENTOS

Refrescos	3 €/ persona
Brocheta de frutas	1€/ persona
Servicios en el área de la piscina	2 €/ persona

**El número de comensales se reconfirmará 24h antes del evento.

**En caso de que lo comensales sean menor número de los contratados, se facturará lo concertado.

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

Copa de cava y frutos secos

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido)

Duración: 1½ hora

WELCOME DRINK 2

Copa de cava, refrescos, cervezas y vinos
Triangulitos de queso manchego semi
Virutas de jamón con pan con tomate
Chips de verduras
Mini croquetas de pollo
Olivas

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)

Duración: 1½ hora

WELCOME DRINK 3

Copa de cava, refrescos, cervezas y vinos
Montadito de salmón ahumado con salsa
tártara
Mini chapata con pan con tomate y
jamón ibérico
Tuber chips mediterráneas
Croquetitas de ceps
Brochetas de pollo teriyaki
Colitas de langostinos en tempura

Precio por persona: 18€ (IVA no Incluido)

Duración: 1½ hora

MENU COCKTAIL I

LOS FRÍOS

Jamón de recebo con pan con tomate
Hojaldres de escalivada y olivada
Chupito de crema de melón con menta
Dados de tortilla de patata y allioli de pera

LOS CALIENTES

Croquetas de butifarra con parmesano
Degustación de fideuà
Pepitos de lomo con queso y pimiento verde
Calamares a la romana

LOS DULCES

Dados de tarta massini
Brochetas de frutas de temporada

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vermouth
Vino blanco (D.O. Penedés)
Vino tinto (D.O. La Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Duración: 1½ Hora

Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales
suplemento a consultar

MENU COCKTAIL II

LOS FRÍOS

Volauvent de escalivada y anchoas
Virutas de jamón de recebo con pan con tomate
Chupito de ajo blanco con picadillo de jamón
Tosta de salmón marinado con cremoso de queso a las Hierbas
Nachos con Guacamole

LOS CALIENTES

Pulpo sobre patata con allioli de pera
Degustación de rissoto boletus
Mini quiche de calabacín y queso
Brocheta de pollo con gambas teriyaki
Tartaleta de sobrasada con queso de cabra y dátil

LOS DULCES

Tacos de brownie de chocolate
Brocheta de frutas de temporada con crema inglesa

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vermouth
Vino blanco (D.O. Penedés)
Vino tinto (D.O. La Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Duración: 1½ Hora

Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales
suplemento a consultar

FINGER BUFFET

Festival de chips
Hojaldres de escalivada y olivada
Dados de tortilla de patatas y allioli de pera
Triángulos calientes de jamón y queso
Surtido de quesos con membrillo y mermeladas
Surtido de sándwich vegetales
Croquetas de bacalao
Pepitos de solomillo
Mini quiche lorrain

LOS DULCES

Brocheta de fruta de temporada
Mini pastelería variada

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vermouth
Vino blanco (D.O. Penedés)
Vino tinto (D.O. La Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Duración: 1½ Hora

Mínimo 25 pers. Número inferior de comensales
suplemento a consultar

MENU CELEBRACION I

PRIMERO (a escoger)

Ensalada de hojas verdes, virutas de jamón ibérico, tropezones de mango con vinagreta
Raviolis de ricotta con salsa de ceps
Rissotto mascarpone y espárragos trigueros
Hojaldre de verduras con huevo poché y picadillo de jamón
Crema de calabaza con olivada negra y lágrimas de naranja

SEGUNDO (a escoger)

Carré de cabrito con patatas asadas y salsa de miel
Solomillo de cerdo ibérico con salsa Oporto, patatas y cebolla al horno
Entrecotte de ternera a la parrilla, graten de patatas y pimiento del piquillo
Salmón al grill de verduras, vinagreta de piñones y mayonesa de curry
Rape en suquet con almejas, gambas y picada mediterránea

LOS POSTRES (a escoger)

Copa de helado búlgaro salsa de frutos rojos y kellog's
Tiramisú con coulis de chocolate
Ensalada de frutas de temporada con toques de menta
Sablé de chocolate blanco y pistachos caramelizados
Carpaccio de Piña al Cointreau y helado de coco

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos
Vino blanco Viña Sol (D.O. Penedés) y/o
Vino tinto Valdubón (D.O Ribera del Duero)
Café e infusiones

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar
A escoger con antelación un segundo y un postre, creando un menú
único e igual para todos los comensales.

MENU CELEBRACION II

PICA-PICA

Virutas de Jamón de recebo con pan con tomate
Festival de chips vegetales
Montadito de tomate cherry, queso fresco y pesto
Chupito de salmorejo con sandía y jamón
Brochetas de rape al aceite de pimentón
Hojaldre de corero con gratinado de queso de cabra
Brochetas de pollo, pimiento verde con salsa teriyaki
Croquetas de foie con setas
Gambas al ajillo y vino blanco

SEGUNDO

(a escoger)

Lomo de bacalao gratinado con allioli de manzana y espinacas salteadas con piñones y bacon
Suquet de rape con cigalas, patatas y almejas
Rodaballo al horno con patatas y verduras
Solomillo de buey con salsa de foie, graten de patatas y salteado de setas
Presa ibérica con verduras parrilla

POSTRE

(a escoger)

Pastel massini de celebración
Coulant de chocolate con Cremoso de plátano y pistachos
Peras asadas con helado de vainilla y toffe
Brocheta de frutas naturales

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Enate (D.O. Somontano)
Vino blanco Fray Germán Sauvignon (D.O. Rueda)
Café a la crema
Infusiones

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)

Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar

A escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales.

MENU CELEBRACION INFANTIL

(DE 4 A 10 AÑOS)

PRIMERO (a escoger)

Macarrones boloñesa
Canelones de carne con bechamel
Arroz con tomate
Sopa de la abuela

SEGUNDO (a escoger)

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
Suprema de pollo empanado con patatas fritas

POSTRE (a escoger)

Helado variado
Yogurt

BEBIDAS

Aguas minerales
Refrescos

Precio por persona: 18€ (IVA Incluido)

Suplemento sorbete 3€

Suplemento pastel de celebración 5€

Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar

Escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales.

½ Menú infantil (1 plato y postre) 9€

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Refresco
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

Precio por persona: 11€ (IVA no Incluido)
Duración: 1½ hora

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores

Precio por persona: 15€ (IVA no Incluido)
Duración: 1½ hora

BARRA LIBRE DE LICORES 2

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores Grandes Marcas

Precio por persona: 17€ (IVA no Incluido)
Duración: 1½ hora

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Catalonia La Pedrera

Córsega, 368 | 08037 Barcelona

lapedrera@cataloniahotels.com | 93 208 19 19

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •