

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## Catalonia La Pedrera

Córsega, 368 | 08037 Barcelona

lapedrera@cataloniahotels.com | 93 208 19 19

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

# CATALONIA

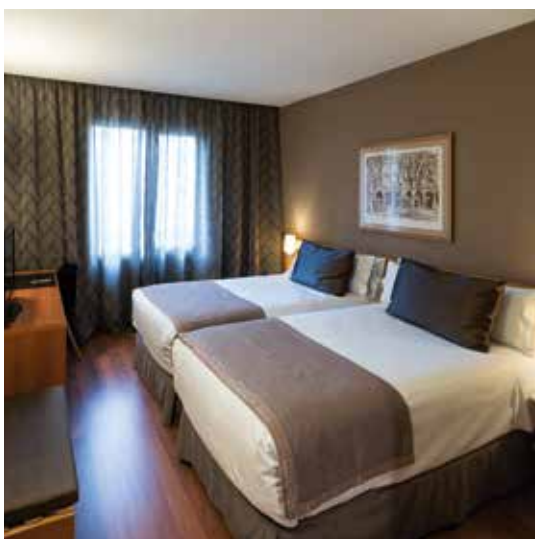
• HOTELS & RESORTS •



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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •