

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

www.cataloniahotels.com

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

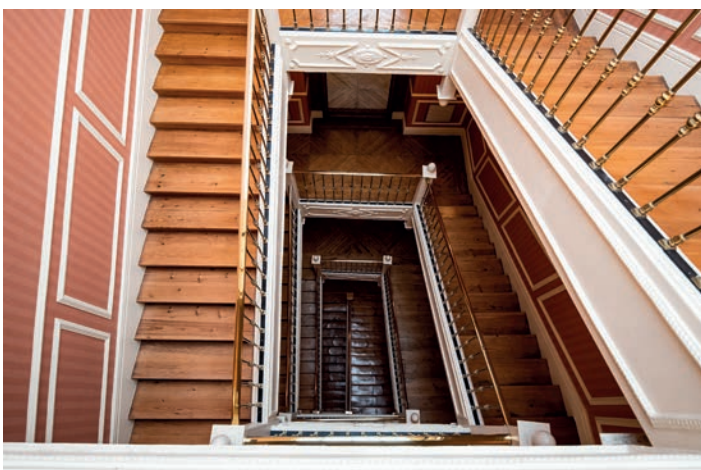
CATALONIA



## CATALONIA LAS CORTES

El Hotel se encuentra en el centro, próxima a la Plaza de Santa Ana. Es un antiguo palacete del S. XVIII restaurado y adaptado a los clientes más exclusivos. Cuenta con restaurante privatizable, zona Corner Gourmet y un pequeño patio interior. El hotel tiene dos salas de reuniones, antiguos salones de baile del palacete, que conservan sus frescos originales y cuentan con luz natural. Ideales para aquellos eventos que busquen la originalidad y exclusividad.

This magnificent classical-style hotel is located in the historic centre of Madrid, adjacent to Plaza Santa Ana. It is a 18th century palace with its own history and character that has been completely restored to satisfy the the guests requirements. It also has a restaurant, Corner Gourmet and a small inner courtyard. The hotel has two function rooms that were the old ballrooms of the palace and preserve the authentic frescoes on their ceilings. These can be used to hold all types of events. Ideal for those looking for originality and exclusivity.





## TABLA CAPACIDADES

### CAPACITY CHART

	M <sup>2</sup>	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	Reunión Reunion	U U
Salón Noblejas	63	40	40	36	60	30	27
Salón Echegaray	55	30	30	30	48	24	21

## MATERIAL AUDIOVISUAL

### AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla de plasma / Flat TV Screen

Ordenador portátil / Laptop

Equipo de megafonía / Sound system

Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone

Pantalla Led 98" con sistema Barco ClickShare (sala Noblejas)

98inch Screen Led with ClickShare system (Noblejas meeting room)

Pantalla Led 85" (sala Echegaray)

85inch Led Screen (Echegaray meeting room)

El precio de la sala incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente. El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 48 h.

The price of the conference room includes: Notepads, pens, papel flipchart, markers, glasses, mineral water and candies.

If you need any other supplementary equipment or service, please let us know. All the prices will include the transport if the petitions are made 48 hours before the event.

## LEYENDA/ LEGEND



Cocktail  
Cocktail



Banquete  
Banquet



U  
U shape



Escuela  
School



Teatro  
Theatre



Reunión  
Meeting



Enchufe  
Plug



Antena TV  
TV Antenna



Toma de datos  
Data

# NOBLEJAS



40 pax



60 pax



30 pax



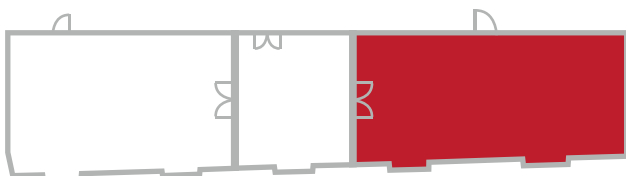
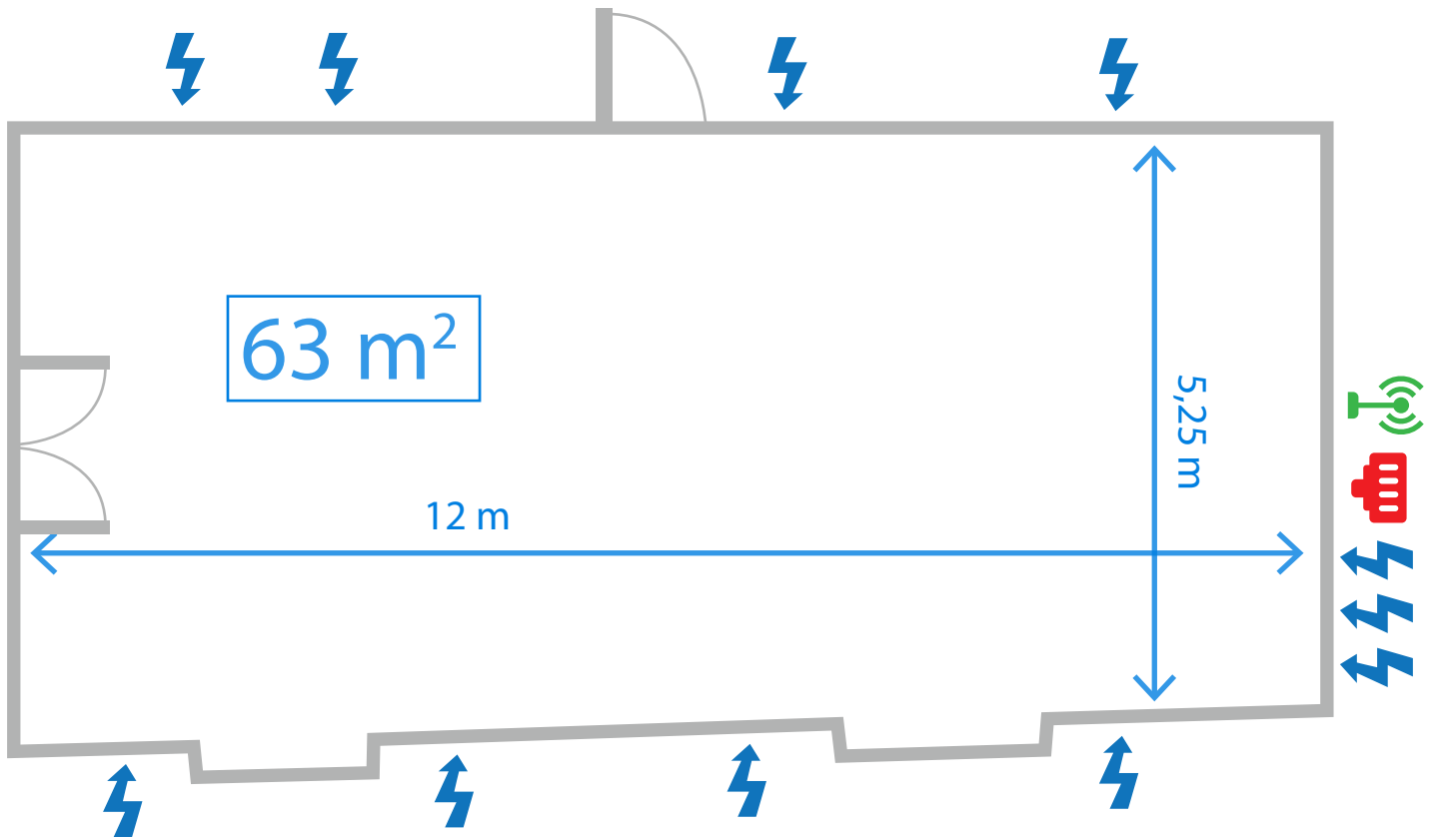
40 pax



27 pax



36 pax



# ECHEGARAY



30 pax



48 pax



24 pax



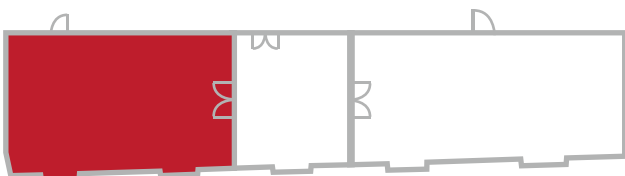
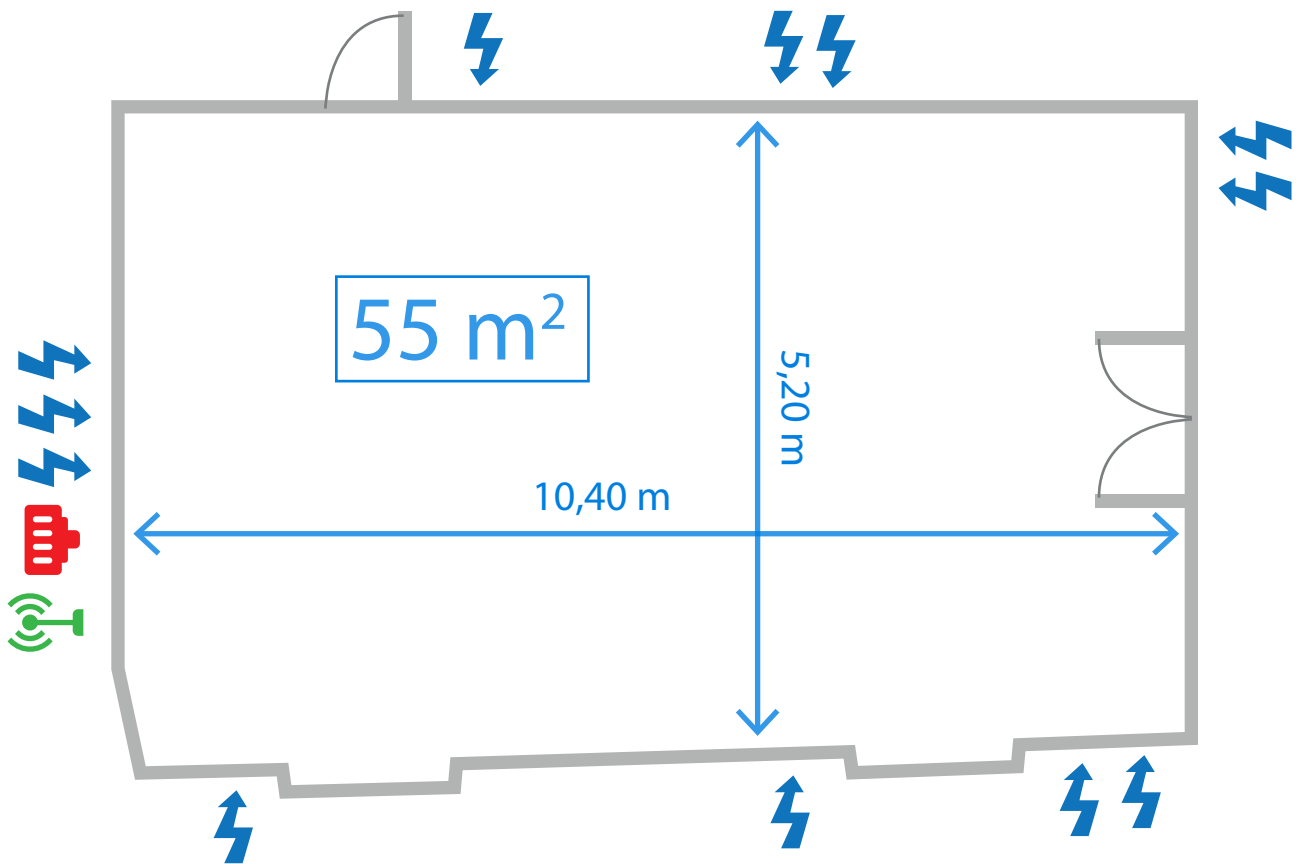
30 pax



21 pax



30 pax



---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

www.cataloniahotels.com

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

The background of the entire page is a photograph of a buffet table. In the foreground, there are several sandwiches on a dark surface, some with lettuce, tomato, and meat. To the right, there are several round bread rolls, some plain and some with seeds. In the background, a white bowl contains more bread rolls. The lighting is warm and focused on the food.

# COFFEE BREAK A MEDIDA

## COFFEE BREAK BASICO

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)

## AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE DULCE

### MINI BOLLERÍA VARIADA

(A elegir 4 variedades de las propuestas indicadas)

Mini croissant clásico de mantequilla  
Mini napolitana de crema  
Mini croissant relleno de cacao con avellanas  
Mini Sneken de pasas  
Mini croissant de cereales  
Mini tulipas rellenas de sabores  
Pan Bao relleno chocolate y avellana  
Mini donuts

Precio por persona: 2,00€ (IVA incluido)

## AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALUDABLE

### SURTIDO DE 3 ZUMOS ESPECIALES

-Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión  
-Zumo de naranja, zanahoria y jengibre  
-Zumo de manzana, espinaca, pepino y lima

Precio por persona: 1,50€ (IVA incluido)

## DALE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALADO...

Wrap de pavo	1,00€
Fuet del Pirineo en pan de espelta	1,10€
Tortilla francesa en pan de cristal	1,00€
Pan Bao de salmón ahumado	2,00€
Barrita rustica de jamón Ibérico	2,80€
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces	1,10€

## BASIC COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice  
Mineral water

Price per person: 7 € (TAX included)

## SWEETS OPTIONS

### SELECTION OF BITE-SIZE PASTRIES

(A choice of 4)

Bite-size croissant  
Bite-size pain au cream  
Bite-size chocolat croissant  
Bite-size Snecken of raisins and walnut  
Bite-size cereal croissant  
Bite-size "muffins"  
Bao bread with chocolat and hazelnut  
Bite-size doughnuts

Price per person: 2,00€ € (VAT included)

## HEALTHY FOOD OPTIONS

### SELECTION OF 3 SPECIAL JUICES

- Mango, apple, banana and passion fruit juice  
- Orange, carrot and ginger and apple juice  
- Spinach, cucumber and lime juice

Precio por persona: 1,50€ (VAT included)

## SALTYS OPTIONS

Turkey wrap	1,00€
Spelt bread with ecology spicy sausage	1,10€
Special bread with French omelette	1,00€
Bao bread with smoked salmon	2,00€
Rustic bread with Iberian ham	2,80€
Raisins and walnut bread with cow's cheese	1,10€

# FINGER BUFFET ECHEGARAY

## COMENZAMOS CON ...

Brochetas de Tomate cherry y Anchoa con aceite de albahaca  
Pan Bao con Salmón Marinado y Rúcula  
Wrap de Pavo y Miel de Caña, acompañado con salsa de yogurt  
Conos crujientes de cremosa Brandada de Bacalao.

## ENSALADAS

Mini Ensaladas de Mozzarella con productos de la Huerta  
Mini Ensaladas de Mezclum con Atún en aceite, naranja y salteado de quinoa

## LOS CALIENTES

Crema de Calabaza con crujiente de Arroz  
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico  
Copas de Champiñón relleno de Cous-Cous y Pasas  
Mini Hamburguesas con cebolla Caramelizada

## LOS DULCES

Brochetas de Fruta de Temporada  
Vasitos de Espuma de Yogurt y Maracuyá

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

## APPETIZER ...

Cherry tomato and anchovy brochette with basil oil  
Pan Bao with marinated salmon and arugula  
Turkey and honey wrap with yogurt sauce  
Crunchy cones with creamy cod brandade

## SALADS

Mozzarella salad with products from the garden  
Salad of lettuce with tuna in oil, orange and sautéed quinoa

## HOTS

Pumpkin cream with rice crispy  
Creamy Iberian ham croquettes  
Mushroom stuffed with Cous-Cous and raisins.  
Mini chicken burgers with caramelized onions

## SWEETS

Seasonal fruit skewers  
Small cups of yogurt and passion fruit foam

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)  
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)  
Número mínimo de servicios a contratar: 18  
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos.  
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año.

Price per person: 30 € (VAT included)  
Minimum number of servings: 18 people  
The menu will be changed if it is ordered for several days running.  
The dishes may change according to the season.



# FINGER BUFFET NOBLEJAS

## COMENZAMOS CON ...

Cono crujiente con tartar de salmón marinado y cebolla roja encurtida  
Brocheta de mozzarella y tomate cherry  
Hummus de remolacha, acompañado de bastones de crudités  
Chupito de gazpacho Andaluz  
Pan Bao con roast beef asado, salsa de miel y mostaza

## ENSALADAS

Mini ensalada de pollo crujiente con salsa César  
Mini ensalada de pasta con cangrejo y queso feta

## LOS CALIENTES

Rollito de langostino en pasta brick y salsa teriyaki  
Puerros asados con salsa romescu  
Mini wrap de tiras de ternera y verduras  
Fideuá de verduras de temporada con ali-oli

## LOS DULCES

Vasitos de mousse de chocolate blanco con granolas  
Trufas cremosas al Brandy  
Brochetas de fruta de temporada

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

## APPETIZER ...

Crunchy cone with marinated salmon tartar and pickled red onion  
Mozarella and cherry tomato skewer  
Beet hummus, accompanied with crudités  
Andalusian gazpacho  
Roasted Bao Roast Beef Bread with Honey and mustard Sauce

## SALADS

Crunchy chicken salad with Caesar sauce  
Pasta salad with crab and Feta cheese

## HOT

Shrimp roll in brick pasta and teriyaki sauce  
Roasted leeks with Romescu sauce.  
Mini Wrap veal and vegetables.  
Fideuá of seasonal vegetables with ali-oli.

## SWEETS

Glass of white chocolate mousse with topping  
Cream truffles with Brandy  
Seasonal fruit brochettes

## DRINKS

Mineral water  
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)  
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Precio por persona: 34 € (IVA Incluido)  
Número mínimo de servicios a contratar: 15  
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos.  
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año.

Price per person: 34 € (VAT included)  
Minimum number of servings: 15 people  
The menu will be changed if it is ordered for several days running  
The dishes may change according to the season.

# COCTEL A MEDIDA

## \*\*A ELEGIR 12 APERITIVOS

### PRIMEROS

Bombón de foie y Manzana caramelizada\*\*  
Tosta Jamón Ibérico con Dados de Tomate  
Tartár de Salmón y Cebolla Morada encurtida  
Chupito Salmorejo con Aceite Oliva Extra  
Vasito Crema Vichyssoise  
Wrap Cordero en salsa de yogurt con especias\*\*  
Triángulos Morcilla crujiente  
Tiradito de Lubina con emulsión de maíz tostado  
Bocadillo Roast Beef con Miel y Mostaza  
Pimiento Zorongollo con Bacalao  
Alcachofas confitadas con Jamón (solo temporada)  
Quesadillas crujientes Vegetales  
Humus de Remolacha con Berenjena en tempura

### SEGUNDOS

Croquetas cremosas de Jamón  
Crêpe de Pato estofado y crema Hoisin\*\*  
Rollito Langostino en salsa Beurre Blanc  
Pollo de Corral Crujiente y salsa Romesco  
Pulpo a la gallega y Humus cremoso de Garbanzos\*\*  
Carrilleras Ibéricas con crujiente de Arroz  
Rabo de Toro en pasta brick  
Bombones fritos de Bacalao acompañado salsa  
Choricera  
Secreto Ibérico confitado con dado Cítrico Mango y Maracuyá\*\*  
Pan Bao Ternera y Mojo Picón  
Mini Albóndigas de Ave glaseadas con Foie\*\*  
Dumpling Conejo y Aire de Zanahoria

### POSTRES

Torrijas de la Abuela con cremoso Leche Merengada  
Surtido Mini Macarons  
Mousse Chocolate Blanco y Granola  
Brownie cremoso de avellana  
Mini Carrot Cake  
Trufas de Chocolate al brandy  
Tarta Cheesecake de Queso curado  
Cuajada Leche de Coco y Lemon Grass  
Mini Gofres con crema de Avellana

\*\* Estos aperitivos llevan un incremento de 1€ sobre el precio del cóctel.

## \*\*A CHOISE OF 12 APPETIZERS

### FIRST COURSES

Apple and foie gras bonbon\*\*  
Tosta Iberico ham with diced tomato  
Salmon tartare with onion  
"Salmorejo" (thick gazpacho) with extra olive oil Vichyssoise  
Wrap Cordero en salsa de yogurt con especias.\*\*  
Lamb wrap with yoghurt and species sauce \*\*  
Triangles of crispy black pudding  
Sea bass ceviche with toasted corn emulsion  
Roast beef with honey and mustard \*\*  
Peppers with cod  
Candied artichokes with ham (In season)  
Crispy vegetable quesadillas  
Beet and aubergine humus in tempura

### MAIN COURSES

Ham croquettes  
Stewed duck pancake with hoisin sauce \*\*  
Prawn roll in Beurre Blanc sauce.  
Crunchy chicken and romesco sauce  
Galician-style octopus with hummus \*\*  
Iberian "carrilleras" with crispy rice  
Ox tail in shortcrust pastry \*\*  
Fried cod accompanied with "Choricera" sauce.  
Iberian secret confit with Citrus dice Mango and Maracuyá. \*\*  
Bread pan with veal and "mojo picón" \*\*  
Fired chicken dumplings with foie\*\*  
Rabbit and carrot dumpling.

### DESSERTS

Caramelised French toast with cinnamon milkshake  
Selection of bite-size macarons \*\*  
White Chocolate Mousse  
Hazelnut brownie  
Mini Carrot Cake.  
Chocolate truffles with brandy  
Cheesecake  
Curd coconut milk and Lemon Grass.  
Mini waffles with Hazelnut cream\*\*

\*\* These appetisers are subject to a 1 € surcharge on the price of the cocktail.

## COCTEL A MEDIDA

### CÓRNER EVENTOS EXCLUSIVOS

Estación de Quesos y Panes Rústicos  
Estación Fabes con Almejas  
Estación de Arroz Negro con Mariscos

Incremento de 3€ por persona al precio del cóctel

### LA BODEGA

Agua mineral, refresco o cerveza  
Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)  
Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

### BODEGA PREMIUM

Izadi red wine (D.O.Rioja)  
Perro Verde white wine (D.O.Rueda)  
Freixenet Brut Barroco cava (D.O.Cava)

Incremento de 3€ por persona al precio del cóctel

### CORNER

Cheeses and rustic breads  
Beans with clams  
Black rice with seafood

Suplement 3€ per person

### DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Finca Nueva Crianza red wine (D.O Rioja)  
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)  
Arias Segura Viudas cava (D.O. Cava)

### PREMIUM

Izadi red wine (D.O.Rioja)  
Perro Verde white wine (D.O.Rueda)  
Freixenet Brut Barroco cava (D.O.Cava)

Suplement 3€ per person

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)  
Aperitivo adicional: 1€  
\*\*Duración aproximada: 45 minutos  
Número mínimo de servicios a contratar: 18 personas

Price per person: 35 € (VAT included)  
Additional appetisers: 1€  
Approximate duration: 45 minutes  
Minimum number of servings: 18 people

# ALMUERZOS Y CENAS

## ENTRANTES

Crema de calabaza con huevo a baja temperatura	6,00€
Burrata fresca sobre lecho de la huerta y tomate en aceite	9,00€
Pulpo a la gallega escalopado sobre calabacín a la plancha y humus	18,00€
Alcachofas glaseadas con salsa Holandesa (temporada)	9,00€
Ensalada de lomo atún, quinoa salteada y naranja	8,50€
Tataki de salmón marinado con patata ahumada	10,00€
Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula, Parmesano y helado de mostaza	10,00€
Pimiento Zorongollo extremeño con bacalao desmigado	7,50€

## SEGUNDOS

Magret de pato con cebolletas glaseadas y crujiente patata violeta	14,00€
Poupietas de merluza en salsa verde y batata asada	9,50€
Pollo picantón asado, con salsa miel y tomillo acompañado de patatas gajo	10,00€
Jarrete de cordero glaseado con crema de coliflor y pimiento asado	15,00€
Carrilleras Ibéricas estofadas en su jugo con crujiente de arroz	10,00€
Bacalao confitado sobre nido de verduras y su propio torrezno	10,00€
Rape al horno macerado con vinagre de manzana y panadera	18,50€
Tiras de presa Ibérica a la parrilla sobre pisto de verduras y salsa Oloroso	10,00€
Solomillo de ternera de Guadarrama, patatas puente nuevo y salsa de Oporto	19,50€

## FIRST COURSES

Pumpkin cream with egg at low temperature	6,00€
Fresh burrata on products from the garden and tomatoes in oil	9,00€
Galician octopus on grilled zucchini and hummus	18,00€
Glazed artichokes with hollandaise sauce (season)	9,00€
Tuna, quinoa and orange loin salad	8,50€
Tataki of salmon marinated with smoked potato	10,00€
Carpaccio of beef sirloin with arugula, parmesan and mustard ice cream	10,00€
"Zorongollo" pepper from Extremadura with crumbled cod	7,50€

## MAIN COURSE

Duck magret with glazed onions and crispy violet potato	14,00€
Hake "Poupietas" in green sauce and roasted sweet potato	9,50€
Roast chicken with honey and thyme sauce accompanied by potatoes	10,00€
Glazed lamb shank with cream cauliflower and roasted pepper	15,00€
Iberian cheeks stewed in their juice with crispy rice	10,00€
Cod confit on vegetables	10,00€
Baked monk macerated with apple cider vinegar and bakery	18,50€
Grilled Iberian pork strips on vegetable ratatouille and Oloroso sauce	10,00€
"Guadarrama" sirloin steak, potatoes and Porto sauce	19,50€



## POSTRES

Torrijas de la abuela en pan de brioche y espuma de leche merengada	4,50€
Tarta de zanahoria con crema de cacao	4,50€
Chocolate en texturas	7,00€
Semifrío de arroz con leche, caramelizado y galleta	5,50€
Milhoja de tofe de manzana acompañado de caramelo cítrico y helado de yuzu	6,50€
Brownie cremoso de avellana y helado vainilla	5,50€
Tarro de espuma de yogurt y frutos rojos	5,50€

## LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

Café o infusiones

Precio por persona: 5 €

Vino tinto Izadi (D.O. Rioja)

Vino blanco Perro Verde (D.O. Rueda)

Suplemento: 8 €

## DESSERTS

French toast and merengue milk foam	4,50€
Carrot cake with cocoa cream	
Chocolate textures	4,50€
Semifreddo of rice with milk, caramelized and biscuit	7,00€
Milhoja apple toffee with citrus caramel and yuzu ice cream	5,50€
Creamy hazelnut brownie and vanilla ice cream	6,50€
Yogurt foam and red berries	5,50€
	5,50€

## DRINKS

Mineral water

Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)

Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Coffee or tea

Price per person: 5€

Vino tinto Izadi red wines (D.O. Rioja)

Perro verde white wine (D.O. Rueda)

Suplement: 8 €

# BUFFET LAS CORTES

## LOS PRIMEROS

Crudites variados con sus vinagretas  
Hummus de Garbanzo con Tortas de Trigo  
Embutidos Variados  
Crema del día con Guarnición  
Queso de Burgos  
Montaditos de Salmón Marinado con pan de Pasas  
Ensalada de Pollo con Aceitunas negras, Espinacas y salsa César  
Ensalada Tomate cherry y perlas de Mozzarella a la albahaca  
Tallarines a la Carbonara

## LOS SEGUNDOS

Jamoncitos de Pollo al Cava  
Tortilla de Patata  
Poupietas de Merluza en salsa Verde  
Suprema de Salmón al horno con velouta de pescado  
Redondo de Ternera asada en salsa.  
Albóndigas de Ave

## GUARNICIONES

Judías Verdes Salteadas y rehogadas con ajo  
La tradicional patata panadera  
Verduras de temporada escabechadas

Todo acompañado de Surtidos de Panes( Espelta, Sarraceno, Pan de Cereales,etc)

## LOS POSTRES

Mousse de Chocolate Blanco  
Vasos de Arroz con Leche  
Yogures variados con topping  
Surtido de Tartas  
Macedonias Variadas  
Fruta de Temporada

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)  
Café e infusiones

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)  
Número mínimo de servicios a contratar: 18  
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos  
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año

## THE STARTERS

Selection of crudités with their vinaigrettes  
Hummus with wheat pita bread  
Selection of cold meats  
Cream of the day with garnish  
Burgos cheese  
Smoked salmon canapés with cream cheese and walnuts  
Chicken salad with black olives and spinach  
Cherry tomato salad and mozzarella pearls in basil  
Tagliatelle pasta with Carbonara sauce

## MAIN COURSE

Chicken with cava  
Spanish omelette  
Hake in green sauce  
Salmon supreme with fish velouté  
Roast beef rump with sauce  
Chicken meatballs

## GARNISHES

Green beans with garlic  
Sliced potatoes  
Pickled vegetables

All accompanied by Assorted Breads (Spelled, Saracen, Cereal Bread...)

## DESSERT

White chocolate mousse  
Rice pudding  
Yoghurt with topping  
Selection of cakes  
Fresh fruit  
Fruit salad

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)  
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)  
Coffees and teas

Price per person: 35 € (VAT included)  
Minimum number of servings: 18 people  
The menu will be changed if it is ordered for several days running  
The dishes may change according to the season.

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •