
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*

Bergara, 9-11 | 08001 - Barcelona

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BUENOS DÍAS

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

Precio por persona: 8€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK GOOD MORNING

Coffee, milk (full, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 8€ (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK SWEET

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

A elegir tres referencias de bollería del listado.

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

COFFEE BREAK SWEET

Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

A choice of three pastries from the list.

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

COFFEE BREAK SANDWICH

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

A elegir tres referencias del listado de bocadillos.

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK SANDWICH

Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

A choice of three sandwiches from the list.

Price per person: 12€ (Tax included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Brocheta de frutas	3,5€/persona
Refrescos	3€/persona
Zumos detox	2,5€/persona
Sándwich mixto caliente	3€/persona
Welcome coffe*	3€/persona

* Se requiere haber contratado un coffee principal. Se sirve al inicio de la reunión. Incluye cafés y té.

SUPPLEMENTS

Fruits brochette	3,5€/person
Soft drinks	3€/person
Detox juices	2,5€/person
Hot ham and cheese sandwich	3€/person
Welcome coffe*	3€/person

* It is required to have hired a main coffee. It is served at the beginning of the meeting. Includes coffees and teas.

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK EXECUTIVE

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

A elegir 5 referencias en total del listado de bocadillos y pastas

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK PERMANENTE

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

Precio por persona: 20€ (IVA Incluido)
La reposición será cada 3 horas
Suplemento de bollería: 7 € /persona/hora
Suplemento de bocadillos: 8 €/persona/hora

COFFEE HEALTHY

Café, leche (entera, desnatada y de avena), Zumo detox, té, zumo natural de naranja

Sandwich de salmón y queso fresco con pan proteico, yogurt con fruta y galletas de avena

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK EXECUTIVE

Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

To choose 5 references in total from the list of sandwiches and pastries

Price per person: 14€ (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK PERMANENT

Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

Price per person: 20€ (VAT included)
Refreshment will be every 3 hours
Pastries supplement: 7 €/person / hour
Sandwich supplement: 8 €/person / hour

COFFEE HEALTHY

Coffee, milk (full, skim and oat), teas
Detox Juice, fresh orange juice.
Sandwich with salmon and fresh cheese and protein bread, yogurt with fruit , oatmeal cookies

Price per person: 14€ (Tax included) 30 minutes service

CARTA DE BOLLERÍA

Caña de crema
Croissant de cereales
Croissant de mantequilla
Croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Pan bao de chocolate y avellanas
Snecken de pasas y nueces

PASTRIES MENU

Custard cannoli
Wholemeal Croissant
Butter Croissant
Chocolate filled croissant
Mini cupcakes
Chocolate and hazelnut bao bread
Snecken of raisins and nuts

CARTA DE BOCADILLOS

Fuet ecológico en pan de espelta
Jamón ibérico en pan rústico de cerveza
Pan Bao de salmón ahumado
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Tortilla con pan "vidrio"
Wrap de pavo

SANDWICH MENU

Spelted bread with ecological fuet
Rustic beer bread with Iberian ham
Bao bread with smoked salmon
Organic cow's cheese with raisin and walnut bread
Omelette with "glass" bread
Turkey wrap

WELCOME DRINK

Recomendado para la bienvenida de una celebración / evento

Recommended for welcoming a celebration / event.

WELCOME DRINK HELLO :)

Copa de cava de bienvenida
D.O Cava Aria de Segura Viudas
Frutos secos

Precio por persona: 4,50 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK REFRESCOS Y CERVEZA

Refresco (1u/persona)
Cerveza
Chips

Precio por persona: 5,50 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK VERMUT

Olivas rellenas de anchoa,
Chips vegetales
Copa de D.O Cava Aria de Segura Viudas o
Vermut Izaguirre

Precio por persona: 7,00 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK CATALONIA

Chips vegetales
Croquetas caseras del chef
Tostada de pan y secallona
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 10,00 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK PREMIUM

Pan de coca con tomate y jamón ibérico
Dados de queso manchego
Calamar a la andaluza con mayonesa de lima
Croquetas del chef
Aguas minerales, refrescos
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 18,00 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK HELLO :)

Glass of Cava
D.O Cava Aria de Segura Viudas
Nuts

Price per person: 4,50 € (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK SOFT DRINKS AND BEER

Soft Drinks (1u/person)
Beer
Chips

Price per person: 5,50 € (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK VERMUT

Anchovy stuffed olives,
Vegetable chips
Glass of D.O Cava Aria de Segura Viudas or
Vermut Izaguirre

Price per person: 7,00 € (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK CATALONIA

Vegetable chips
Chicken and ham croquettes
Toast of bread and secallona
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Price per person: 10,00 € (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK PREMIUM

"Coca" bread with Iberian ham
Manchego cheese dice
Squid Andalusian with lime mayonnaise
Chef's croquettes
Mineral water, soft drinks
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Price per person: 18,00 € (Tax included)
30 minutes service

BUFFET BUSINESS

LOS APERITIVOS

Surtido de embutidos ibéricos y quesos

HAZ TU PROPIA ENSALADA

Mézclum 9 hojas - Atún - Zanahoria - Pepino - Tartar de remolacha - Familia de tomates - Cous Cours - Rabanitos - Pimiento rojo, verde, amarillo

SOPAS / CREMAS

Crema de puerro en invierno
Gazpacho de fresones en verano

PLATOS PRINCIPALES

Canelones de rustido
Arroz basmati salteado con pasas
Croquetas de gambas y rape
Mini-rotí de pollo con ciruelas, pasas y piñones

SHOW COOKING: Lomo de salmón

GUARNICIONES (a elegir, a la brasa o al vapor)

Alcachofas y boniato (invierno)
Calçots (Enero a abril)
Espárragos trigueros - Patata Anna

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)

Hamburguesa de garbanzos casera
Seitán a la plancha con verduras y nueces

POSTRES

Brownie
Fruta natural variada según temporada
Natillas

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

SUPLEMENTOS

Estación Mejicana	4€/pax
Estación Catalana	4€/pax
Estación Japonesa	14€/pax

APERITIFS

Assortment of Iberian sausages and cheeses

MAKE YOUR OWN SALAD

9 mesclun leaves - Tuna - Carrot - Beetroot tartare
Cucumber - Tomato - Couscous - Radish
Smoked salmon - Red, yellow and green pepper

SOUPS / CREAMS

Leek cream in winter
Strawberry gazpacho in summer

MAIN COURSES

Roast cannelloni
Sautéed basmati rice with raisins
Prawns and monkfish croquettes
Chicken mini-roti with plums, raisins and pine nuts

SHOW COOKING: Salmon fillet

SIDE DISHES (2 options, grilled or steamed)

Artichokes and sweet potato (winter season)
Calçots (January to April)
Wild asparagus - Gratin potato

VEGAN OPTIONS (Choose one option)

Chickpea burger
Seitan grilled with vegetables and nuts

DESSERTS

Brownie
Seasonal fresh fruit
Custards

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

SUPPLEMENTS

Mexican Station	4 €/ pax
Catalan Station	4 €/ pax
Japanese Station	14€/ pax

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)

Mínimo 25 personas

Suplemento menos de 25 personas: 5€ por persona

Price per person: 45€ (Tax included)

Minimum 25 people

Supplement less than 25 people: 5€ per person

BUFFET FIRST CLASS

LOS APERITIVOS

Surtido de embutidos ibéricos y quesos

HAZ TU PROPIA ENSALADA

Selección de crudites - Mézclum 9 hojas

Familia de tomates - Zanahoria- Pepino - Tartar de remolacha
- Rabanitos - Pimiento rojo, pimiento verde, pimiento
amarillo - Ventresca de atún - Espárragos blancos

PLATOS PRINCIPALES

Rigatoni con ragout de ternera y parmesano

Salmorejo con tartar de langostinos (verano)

Crema de calabaza con chips de verduritas (invierno)

Fideuá con langostinos y mejillones

SEGUNDOS PLATOS

Merluza con salsa verde y almejas

SHOW COOKING: Entrecote de ternera con salsa de trufa

GUARNICIONES (elegir a la brasa o al vapor)

Alcachofas y boniato (invierno)

Calçots (Enero a abril)

Espárragos trigueros - Arroz basmati - Patata Anna

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)

Hamburguesa de garbanzos casera

Seitán a la plancha con verduras y nueces

POSTRES

Mini tartaleta de manzana

Tarta de chocolate y cacao amargo

Fruta natural variada según temporada

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

SUPLEMENTOS

Estación Mejicana	4€/pax
Estación Catalana	4€/pax
Estación Japonesa	14€/pax

Precio por persona: 48€ (IVA Incluido)

Mínimo 25 personas

Suplemento menos de 25 personas: 5€ por persona

APERITIFS

Assortment of Iberian sausages and cheeses

MAKE YOUR OWN SALAD

Selection of crudites - 9 mesclun leaves

Tomatoes - Carrot - Cucumber - Beetroot tartarE

Radish - Red, green and yellow pepper

Tuna ventresca - White asparagus

MAIN COURSES

Rigatoni with beef and parmesan ragout

Salmorejo with shrimp tartar (summer)

Cream of pumpkin with vegetable chips (winter)

Fideuá with prawns and mussels

SECOND COURSES

Hake in green sauce with clams

SHOW COOKING: Beef entrecote with truffle sauce

SIDE DISHES (A choice of 2 options, grilled or steamed)

Artichokes and sweet potato (winter)

"Calçots" (January to April)

Wild asparagus - Basmati rice - Gratin potato

VEGAN OPTIONS (A choice of one option)

Chickpea burger

Seitan grilled with vegetables and nuts

DESSERTS

Mini apple cake

Chocolate and bitter cocoa cake

Seasonal fresh fruit

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

SUPPLEMENTS

Mexican Station	4 €/ pax
Catalan Station	4 €/ pax
Japanese Station	14€/ pax

Price per person: 48€ (Tax included)

Minimum 25 people

Supplement less than 25 people: 5€ per person

ESTACIONES

ESTACIÓN CATALANA

Xató del Penedès con romesco y atún

Guisantes rehogados con sepia y picada de chocolate

Coca de escalivada con sardina a la brasa

Precio por persona: 4€ IVA incluido

ESTACIÓN AMERICANA

Nachos con queso y guacamole

Hamburguesa de ternera

Pizza variada

Precio por persona: 5€ IVA incluido

ESTACIÓN JAPONESA

Sopa miso

Sushi variado

Edamame con aceite de trufa

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)

CATALAN STAND

"Xató" del Penedès with romesco and tuna

Peas sautéed with cuttlefish and chocolate

Toasted bread & oven vegetables with grilled sardine

Price per person: 4€ (Tax included)

STREET FOOD USA

Nachos with cheese and guacamole

Veal burger

Assorted pizza

Price per person: 5€ (Tax included)

JAPANISSE STAND

Miso Soup

Sushi mixed

Edamame with truffle oil

Price per person: 14€ (Tax included)

MENU TRABAJO 1

LOS PRIMEROS

Lascas de bacalao con tomate pera y tierra de aceitunas
Ensalada con emulsión de calabaza al horno de carbón,
sardina ahumada y piñones tostados
Panciotti de vieiras y gambas con crema de marisco

Opción vegana:

Canelones de espinacas con crema de zanahoria y piñones

LOS SEGUNDOS

Muslo de pollo relleno de pasas y ciruelas
Lomo de merluza en salsa verde con almejas y
puntas de espárragos
Timbal de carrillera de ternera con chalotas y puré de
boniato

Opción vegana:

Arroz de verduritas con remolacha y pasas

LOS POSTRES

Fruta de temporada con sorbete de mandarina
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Semiesfera de queso con frutos rojos

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones
BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

SUGERENCIA DE PLATOS CON SUPLEMENTO

PRIMEROS

- Ensalada de queso feta, langostinos y piñones: 2€
- Foie micuit con mermelada de canbech con tostaditas: 2€
- Tartar de tomate cor de bou con mayonesa de anchoas y ventresca de atún: 2€
- Canelón de bogavante con crema de marisco y alga crujiente: 4€

SEGUNDOS

- Suquet de rape y merluza con almejas y langostinos: 3€
- Solomillo de buey con parmentier de mostaza y espárragos trigueros: 3€
- Pierna de lechazo con patata rustida y tomate pera: 4€
- Lomo de lubina confitada con cítricos y trinxat de espinacas: 4€

SUPLEMENTOS

Duración del servicio en sala 2h. A partir de las 2h consultar cargo extra.

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)
Mínimo 15 personas. Menos de 15, suplemento 5€/pax
A escoger un primero, un segundo y un postre creando un único menú

STARTERS

Cod flakes with pear tomato and a dust of olives
Salad with pumpkin emulsion baked in a charcoal oven,
smoked sardine and toasted pine nuts
Panciotti of scallops and prawns
with seafood cream

Vegan option:

Spinach caneloni with carrot and pine nut cream

MAIN COURSES

Chicken thighs stuffed with raisins and prunes
Hake loin in green sauce with clams and asparagus tips
Beef cheek timbale with shallots and sweet potato puree

Vegan option:

Vegetable rice with beet and raisins

DESSERTS

Seasonal fruit with mandarin sorbet
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Cheese hemisphere with red berries

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions
CELLAR TO CHOOSE (page 14)

SUGGESTION OF DISHES WITH SUPPLEMENT

STARTERS:

- Feta cheese salad, prawns and pine nuts: 2€
- Foie micuit with canbech jam and toast: 2€
- Cor de bou tomato tartar with anchovy mayonnaise and tuna belly: 2€
- Lobster cannelloni with seafood soup and crunchy seaweed: 4€

MAIN COURSE:

- Stewed monkfish and hake with clams and prawns: 3€
- Beef sirloin with mustard and wild asparagus parmentier: 3€
- Leg of lamb with roasted potato and pear tomato: 4€
- Candided sea bass with citrus and mashed spinach :4€

SUGGESTION OF DISHES WITH SUPPLEMENT

Service duration 2h. From the 2h ask for extra charge.

Price per person: 42€ (Tax included)
Minimum 15 people. Less than 15, 5€ supplement per person.
A choice of a starter, main course and dessert creating one menu for all the guests

COCKTAIL

Recomendado para todo tipo de celebraciones. Servicio de pie

Recommended for all types of celebrations. Standing up service.

Haga su propio cóctel.

A continuación encontrará un listado de diferentes tipos de platos (fríos, calientes y dulces).

Puede elegir hasta 12 platillos diferentes por 38€.

Por cada plato extra se cobra 1,5€

Chips vegetales

Bombón de foie micuite rebozado con almendras

Hummus de berenjena ahumada con tostaditas de centeno

Gyozas rellenas de puerro y ternera

Mini hamburguesas de legumbres

Wrap de roast beef con manzana y espinacas frescas

Lata de tartar de tomate con ventresca de atún

Tataki de atún envuelto con alga Ñori en tempura

Calamares a la andaluza

Crujiente de langostino en tempura con salsa romesco

Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón de la Vera

Sándwich caliente de mozzarella y trufa

Churros de patata y trufa

Nuggets de pollo y mayonesa de lima

Buñuelos de queso de cabra y miel

Croquetas del chef

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y queso

Pan bao relleno de pollo rustido y cebolla dulce

Sushi variado: desde 8€

Mini Brownie y brocheta de frutas

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones
BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

Make your own cocktail.

Below you will find a list of different types of dishes (cold, hot and sweet).

You can choose up to 12 different dishes for € 38.

For every extra dish there will be a charge of 1.5€

Vegetable chips

Foie micuite with almonds

Aubergine hummus with rye toast

Gyozas stuffed with leek and veal

Mini veggie burgers

Roast beef wrap with fresh apple and spinach

Can of tomato tartar with tuna belly

Tuna tataki wrapped with Ñori seaweed in tempura

Andalusian style squid

Crispy shrimp in tempura with "romesco" sauce

Grilled octopus with cream of potato and paprika from La Vera

Hot sandwich of mozzarella and truffle

Churros of potato & truffle

Chicken nuggets with lime mayonnaise

GGoat cheese and honey fritters

Chef's croquettes

Mini burger with caramelized onions and cheese

"Bao" bread stuffed with roasted chicken and sweet onion

Assorted sushi: from 8€

Mini Brownie and fruit skewer

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions
CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)-12 platillos
Estación de jamón al corte 10€ por persona.
Mínimo 25 personas. Suplemento de 5,00€ por persona
en caso de ser menos de 25 personas

Price per person: € 38 (VAT included) -12 dishes
Cut ham station € 10 per person.
Minimum 25 people
Supplement of € 5.00 per person if less than 25 people

FINGER LUNCH

Recomendado para reuniones informales. Máximo grupos de 60 personas. Servicio brunch / merienda.

Recommended for informal meetings. Maximum 60 people.
Brunch/afternoon snack service.

FINGER LUNCH - BUSINESS

Mini ensalada Cesar
Pincho de butifarra de Burgos con alioli de manzana
Tataki de atún envuelto con alga Ñori en tempura
Mini hamburguesas de ternera
Montadito de salmón ahumado con queso fresco y mayonesa de cebollinos
Croquetas de carrillera y murgulas
Bikini de mozzarella y trufa

Vasito de chocolate con fruta de temporada

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones
BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

Precio por persona: 31€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas
Duración del servicio 45min aprox.
Consultar suplemento para más tiempo en sala

FINGER LUNCH - EXECUTIVE

Ensalada de mozzarella y albahaca con vinagreta de nueces
Wrap de salmón con queso fresco
Finger de pollo rebozado con panko y mayonesa de lima
Láminas de berenjena con miel y parmesano
Gyozas de pollo y curry
Croquetas de jamón ibérico
Churro de patata trufado

Mini repostería

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones
BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

Precio por persona: 33€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas
Duración del servicio 45min aprox.
Consultar suplemento para más tiempo en sala

FINGER LUNCH - BUSINESS

Mini Caesar salad
Burgos butifarra canapé with apple allioli
Tuna tataki wrapped in Ñori seaweed in tempura
Mini beef hamburgers
Smoked salmon with fresh cheese and chives mayonnaise
Croquettes of beef cheeks and mushrooms
Mozarella and truffle bikini

Glass of fruit with chocolate

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions
CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Price per person: 31€ (Tax included)
Minimum 20 people
Service for 45 min approx.
For more time in the room ask for the supplement

FINGER LUNCH - EXECUTIVE

Mozzarella and basil salad with walnut vinaigrette
Salmon wrap with fresh cheese
Panko breaded chicken finger and lime mayonnaise
Aubergine slices with honey and parmesan cheese
Gyozas with chicken and curry
Iberian ham croquettes
Truffled potato "churro"

Sweets and pasties

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions
CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Price per person: 33€ (Tax included)
Minimum 20 people
Service for 45 min approx.
For more time in the room ask for the supplement

FINGER LUNCH

Recomendado para reuniones informales. Máximo grupos de 60 personas. Servicio brunch / merienda.

Recommended for informal meetings. Maximum 60 people. Brunch/afternoon snack service.

FINGER LUNCH PREMIUM

Calamares a la andaluza

Ensaladilla rusa con picos y ventresca de atún

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y queso

Churros de patata y trufa

Tortitas crujiente de trigo con picaña y perlas de chile

Tartar de ternera con tostadas de centeno

Bombón de foie con rebozado de almendras

Pan bao relleno de pollo y cebolla dulce

Mini repostería

Brocheta de fruta

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

Duración del servicio 45min aprox.

Consultar suplemento para más tiempo en sala

FINGER LUNCH PREMIUM

Andalusian calamari

Russian salad with picks and tuna belly

Mini hamburger with caramelized onions and cheese

Potato and truffle "churros"

Crunchy wheat pancakes with picaña and chili pearls

Beef tartare with rye toast

Foie bonbon with almond coating

Bao bread stuffed with chicken and sweet onion

Sweets and pasties

Fruit brochette

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Price per person: 35€ (Tax included)

Minimum 20 people

Service for 45 min approx.

For more time in the room ask for the supplement

MENU PICA PICA CELEBRACION

PICA PICA A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA

Chips

Tartar de tomate de "cor de Bou" con ventresaca de atún

Pan de coca con jamón ibérico

Churro de patata con trufa y crema de calabaza especiada

Calamar a la andaluza con mayonesa de lima

Croquetas de rustido

SEGUNDOS (a escoger una opción igual para todo el grupo)

Solomillo de buey con patata trufada

o

Lomo de merluza en suquet con mejillones y langostinos

POSTRES

Tarta de celebración (a escoger)

- Sacher
- Massini
- Selva negra
- Brownie
- Cheese cake

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

PICA PICA TO SHARE IN THE MIDDLE OF THE TABLE

Chips

Tomato "cor de Bou" tartar with tuna schnitzel

Coca bread with iberian ham

"Churro" of potato with truffle and pumpkin cream

Andalusian squid with lime mayonnaise

Croquettes of roast

MAIN COURSES (to choose the same option for the whole group)

Beef sirloin with truffled potato

or

Hake loin with in "suquet" with mussels and prawns

DESERTS

Celebration cake (to choose)

- Sacher
- Massini
- Selva negra
- Brownie
- Cheese cake

Mineral waters, soft drinks and beers

Coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

A escoger un segundo y un postre creando un único menú

Price per person: 42€ (Tax included)

Minimum 20 people

A choice main course and dessert creating one menu

BODEGAS

BODEGA MENÚ A ESCOGER 2

Castell Del Remei Gotim Blanco,
D.O.Costers Segre
Castell Del Remei Gotim Bru Tinto,
D.O. Costers Segre
Valdubón Tempranillo Tinto,
D.O. Ribera del Duero
Cop de Vent Blanco,
D.O. Empordà

Bodega básica incluida en el menú. A elegir dos opciones. (1 vino blanco y 1 vino tinto)

CELLAR MENÚ TO CHOOSE 2

White Wine Castell Del Remei Gotim ,
D.O. Costers Segre
Red Wine Castell Del Remei Gotim Bru,
D.O. Costers Segre
Red Wine Valdubón Tempranillo,
D.O. Ribera del Duero
White Wine Cop de Vent,
D.O Empordà

Basic cellar included in the menu. To choose two options. (1 white wine and 1 red wine)

D.O. RUEDA Y D.O.CA. RIOJA

El Perro Verde D.O.Rueda,Vino Blanco
Izadi crianza D.O.Ca Rioja, Vino Tinto

Suplemento por persona: 1,5€ (IVA Incluido)

D.O. RUEDA Y D.O.CA. RIOJA

El Perro Verde D.O.Rueda,White Wine
Izadi crianza D.O.Ca Rioja, Red Wine

Supplement per person: 1,5€ (Tax included)

D.O. R.BAIXAS Y D.O. R.DEL DUERO

Martin Codax Albariño D.O. Rias Baixas,
Vino Blanco

Finca Villacreces Puruno D.O. Ribera del Duero
Vino tinto

Suplemento por persona: 3€ (IVA Incluido)

D.O. R.BAIXAS Y D.O. R.DEL DUERO

Martin Codax Albariño D.O. Rias Baixas,
White Wine

Finca Villacreces Puruno D.O. Ribera del Duero
Red wine

Supplement per person: 3€ (Tax included)

CAVAS

1 copa de Cava Segura Viudas Aria

Suplemento por persona:3€ (IVA Incluido)

CAVAS

1 glass of Cava Segura Viudas Aria

Supplement per person:3€ (Tax included)

BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas

Licores: Gin Master's, Vodka Stolichnaya,
Whisky J&B, Ron Barceló Añejado

SUPLEMENTO

Licores grandes marcas 9€/persona/hora

Precio por persona: 25 €/ 2 horas (IVA incl)
Precio por hora extra: 10 €/hora

LIQUOR OPEN BAR

Mineral waters
Refreshments
Beers

Liquors: Gin Master's, Vodka Stolichnaya,
Whisky J&B, Ron Barceló Añejado

SUPPLEMENT

Premium liquors 9€/person/hour

Price per person: 25 €/ 2 hours (Tax included)
Price per extra hour: 10€ / hour

EXTRAS

Centro de flor natural desde 28€/u
Centro de flor natural & vela desde 32/u

Mantelería según petición

Disc Jockey desde 400€
Hora extra del disc jockey 100€

Carrito con golosinas 3€/pax

EXTRAS

Natural flower center from 28€/u
Natural flower center & candle from 32/u

Table clothing upon request

Disc Jockey 400€
Disc Jockey 1 extra hour 100€

Sweet corner 3€/pax

TIQUETS

Tiquets contratados antes del evento:
Mínimo 50% comensales

- Cerveza (4€/unidad)
- Vino (4€/unidad)
- Cava (4€/unidad)
- Combinado (10€/unidad)
- Combinado premium (15€/unidad)).

TIKETS

Tickets contracted before the event.
Minimum 50% of the guests

- Beer (4 €/u)
- Wine (4 €/u)
- Cava (4 €/u)
- Cocktail (10€/u)
- Premium cocktail (15€/u)

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*

Bergara, 9-11 | 08001 - Barcelona

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •