
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

WELCOME DRINK HELLO :)

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

Precio por persona: 4,40 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK HELLO :)

Glass of Cava
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Price per person: 4,40 € (Tax included)
30 minutes service

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 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

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 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

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

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

WELCOME DRINK PREMIUM

"Coca" bread with Iberian ham
Manchego cheese dice
Squid Andalusian with lime mayonnaise
Chef's homemade 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

Lasaña de verduras
Arroz basmati salteado con pasas
Croquetas de rustido
Pechuga de pollo rellena de champiñones

SHOW COOKING: Lomo de atún

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 miel y nueces

POSTRES

Brownie
Fruta natural variada según temporada
Crema Catalana

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

SUPLEMENTOS

Estación Mejicana	4€/pax
Estación Catalana	4€/pax
Estación Japonesa	10€/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

Vegetable lasagne
Sautéed basmati rice with raisins
Chicken Croquettes
Chicken breast stuffed with mushrooms

SHOW COOKING: Tuna 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 honey and nuts

DESSERTS

Brownie
Seasonal fresh fruit
Creme Brulee

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	10 €/ pax

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

Price per person: 42€ (Tax included)
Minimum 20 people

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

Escalopines de salmón con salsa de lima y jengibre

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 miel 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	10€/pax

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

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

Thinly sliced salmon with lime and ginger sauce

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 honey 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	10 €/ pax

Price per person: 45€ (Tax included)
Minimum 20 people

ESTACIONES

ESTACIÓN CATALANA

Cható 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 MEJICANA

Nachos con queso y guacamole

Burritos con tiras de pollo y chile

Enchilada

Precio por persona: 4€ IVA incluido

ESTACIÓN JAPONESA

Sopa miso

Sushi variado

Edamame con aceite de trufa

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)

CATALAN STAND

"Cható" 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)

MEXICAN STAND

Nachos with cheese and guacamole

Burritos with strips of chicken and chili

Enchilada

Price per person: 4€ (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

LOS SEGUNDOS

Muslo de pollo relleno de pasas y ciruelas
Lomo de corvina, pak choy a la brasa y con-cassé de tomate
Timbal de carrillera de ternera con chalotas y puré de boniato

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)

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

MAIN COURSES

Chicken thighs stuffed with raisins and prunes
Corvina loin, pak choy grilled in tomato con-cassé
Beef cheek timbale with shallots and sweet potato puree

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)

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

Mínimo 12 personas

A escoger un primero, un segundo y un postre creando
un único menú

Price per person: 40€ (Tax included)

Minimum 12 people

A choice of a starter, main course and dessert creating
one menu for all the guests

MENU DE TRABAJO 2

LOS PRIMEROS

Crema de alcachofas con berberechos y aceite de romesco
Canelones de rustido con crema de trufa
Ensalada mézclum 9 hojas con queso idiazábal, uvas salteadas
y vinagreta de nueces

LOS SEGUNDOS

Espalda de cordero con patata rustida
Lomo de merluza en salsa verde intensa con almejas y puntas
de espárragos
Solomillo de buey con parmentier de trufa y salsa de ceps

LOS POSTRES

Tarta tatin con canela y helado de vainilla
Sablé con mousse de chocolate blanco y mango
Fruta de temporada con sorbete de mandarina
Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones
BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

STARTERS

Artichoke cream with cockles and romesco oil
Roast cannelloni with truffle cream
9 mesclun leaves with idiazábal cheese, sautéed grapes and
walnut vinagrette

MAIN COURSE

Lamb back with roasted potatoes
Hake loin in intense green sauce with clams and asparagus
tips
Beef sirloin with truffle parmentier and mushroom sauce

DESSERTS

Tarte tatin with cinnamon and vanilla ice cream
Sablé with white chocolate mousse and mango
Seasonal fruit with mandarin sorbet

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

Precio por persona: 43€ (IVA Incluido)

Mínimo 12 personas

A escoger un primero, un segundo y un postre creando
un único menú

Price per person: 43€ (Tax included)

Minimum 12 people

A choice of a starter, main course and dessert creating
one menu for all the guests

COCKTAIL

Recomendado para celebraciones. Servicio de pie

Recommended for celebrations.

Haga su propio cóctel.

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

Puede elegir hasta 12 platos 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

Mejillones en escabeche con alga crujiente

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

Platillo de alcachofas, habitas y virutas de jamón

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

Finger de pollo rebozado con panko y mayonesa de lima

Buñuelos de queso de cabra y miel

Croquetas caseras del chef

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y queso

Pan bao relleno de pollo rustido y cebolla dulce

Brocheta de verdura con salsa agridulce

Mini Brownie con 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

Mussels in "escabeche" with crispy seaweed

Roast beef wrap with fresh apple and spinach

Can of tomato tartar with tuna belly

Tuna tataki wrapped with Ñori seaweed in tempura

Saucer of artichokes, beans and ham shavings

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 finger breaded with panko and lime mayonnaise

Goat cheese and honey fritters

Chef's homemade croquettes

Mini burger with caramelized onions and cheese

"Bao" bread stuffed with roasted chicken and sweet onion

Vegetable brochette with sweet and sour sauce

Mini Brownie with fruit skewer

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

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)-12 platos
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, servicio de pie

Recommended for informal meetings, standing 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
Platillo de alcachofas, habitas y virutas de jamón
Escalopines de merluza en adobo rebozados con escamas de patata
Croquetas de carrillera y murgulas

Vasito de chocolate con fruta de temporada

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

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

Duración del servicio 45min aprox.

FINGER LUNCH - BUSINESS

Mini Caesar salad
Burgos butifarra canapé with apple allioli
Tuna tataki wrapped in Ñori seaweed in tempura
Artichokes, beans and ham
Thinly sliced marinated hake coated with potato flakes
Croquettes of beef cheeks and mushrooms

Glass of fruit with chocolate

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

Price per person: 30€ (Tax included)

Minimum 20 people

Service for 45 min approx.

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
Brocheta de verduras a la plancha con salsa romesco
Croquetas de jamón ibérico

Mini repostería

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

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
Grilled vegetable brochette with romesco sauce
Iberian ham croquettes

Sweets and pasties

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

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

Duración del servicio 45min aprox.

Price per person: 32€ (Tax included)

Minimum 20 people

Service for 45 min approx.

FINGER LUNCH

Recomendado para reuniones informales, servicio de pie

Recommended for informal meetings, standing service

FINGER LUNCH PREMIUM

Cucurucho de 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

Mini quiche de salmón ahumado y puerro

Mini repostería

Vasito de chocolate con fruta de temporada

Aguas minerales, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

Precio por persona: 34€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

Duración del servicio 45min aprox.

FINGER LUNCH PREMIUM

Andalusian calamari cornet

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

Mini quiche with smoked salmon and leek

Sweets and pasties

Glass of chocolate with seasonal fruit

Mineral waters, soft drinks or beers, coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Price per person: 34€ (Tax included)

Minimum 20 people

Service for 45 min approx.

MENU PICA PICA CELEBRACION

PICA PICA A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA

Chips vegetales

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

Anchoa del Cantábrico con pan de coca

Churro de patata con trufa y crema de calabaza especiada

Cono de 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 con salsa de mejillones, azafrán y pack

choy a la brasa

POSTRES

Financier de chocolate con helado de haba tonka

o

Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR (pág. 14)

PICA PICA TO SHARE IN THE MIDDLE OF THE TABLE

Vegetable chips

Tomato "cor de Bou" tartar with tuna schnitzel

Cantabrian anchovy with coca bread

"Churro" of potato with truffle and pumpkin cream

Andalusian squid cone 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 mussels and saffron sauce

and grilled pack choi

DESERTS

Chocolate financier with tonka bean ice cream

or

Seasonal fruit mosaic with mandarin sorbet

Mineral waters, soft drinks and beers

Coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE (page 14)

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

Mínimo 20 personas

A escoger un segundo y un postre creando un único menú

Price per person: 50€ (Tax included)

Minimum 20 people

A choice main course and dessert creating one menu

BODEGAS

BODEGA MENÚ A ESCOGER 2

Castell Del Remei Gotim Bru Blanco,
D.O.Costers Segre
Castell Del Remei Gotim Bru Tinto,
D.O. Costers Segre
Valdubón roble 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 Bru,
D.O. Costers Segre
Red Wine Castell Del Remei Gotim Bru,
D.O. Costers Segre
Red Wine Valdubón roble,
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 Pruno 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 Pruno D.O Ribera del Duero,
Red Wine

Supplement per person: 3€ (Tax included)

CAVAS

Freixenet Brut Nature Reserva

Suplemento por persona:1,6€ (IVA Incluido)

CAVAS

Freixenet Brut Nature Reserva

Supplement per person:1,6€ (Tax included)

BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Zumos de frutas

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

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
Fruit juice

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

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
Minutas	desde 2€/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
Minutes	from 2€/u

Table clothing	upon request
----------------	--------------

Disc Jockey	400€
Disc Jockey 1 extra hour	100€

Sweet corner	3€/pax
--------------	--------

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 •