
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*

Bergara, 9-11 | 08002 - Barcelona

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •








CATALONIA

CATALONIA



TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquet 	U U-Shape 	Escuela Classroom 	Teatro Theatre 	Imperial Imperial 	Cabaret Cabaret 
Salón Ducal A+B+C	343	250	180	X	180	225	X	85
Ducal A	101	70	60	30	50	80	25	25
Ducal B	141	100	80	36	72	120	30	40
Ducal C	101	75	60	30	50	80	25	25
Dual A+B o B+C	242	180	100	40	140	180	X	60
Salón Bergara	80	60	50	25	40	45	50	X

LEYENDA

LEGEND



Cocktail
Cocktail



Banquete
Banquet



Cabaret
Cabaret



U
U-shape



Escuela
Classroom



Teatro
Theatre



Imperial
Board Room



Enchufe
Plug



Antena TV
TV Antenna



Toma de datos
Data



Pantalla
Screen

LAS SALAS

MEETING ROOMS



DUCAL A + B + C



DUCAL A + B + C



BERGARA



DUCAL B



DUCAL A



DUCAL C

DUCAL



250 pax



225 pax



X



180 pax



X



180 pax

MATERIAL INTEGRADO INTEGRED MATERIAL

1 pantalla de leds de 5mx3m
(con proyección integrada)

1 LED screen 5mx3m
(Integrated projection)

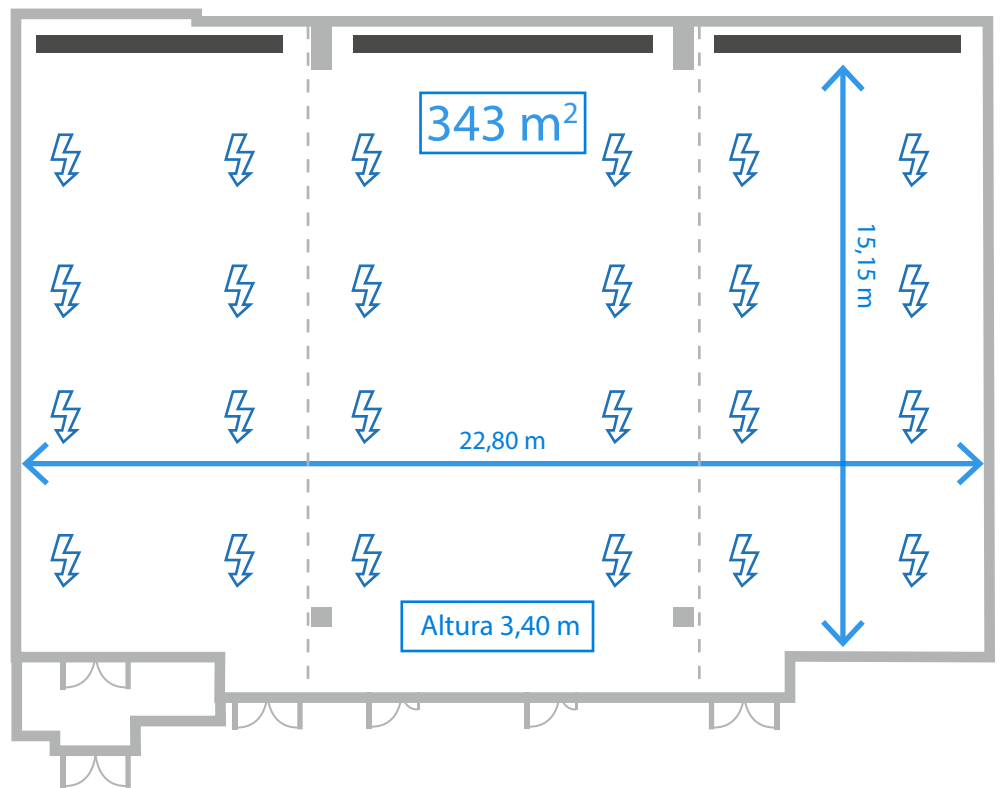
2 pantallas de leds de 3mx2,5m
(con proyección integrada)

1 LED screens 3mx2,5m
(Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado
Integrated sound system

Pantallas led de techo
LED ceiling screens



DUCAL A



70 pax



90 pax



25 pax



60 pax



30 pax



50 pax

MATERIAL INTEGRADO INTEGRED MATERIAL

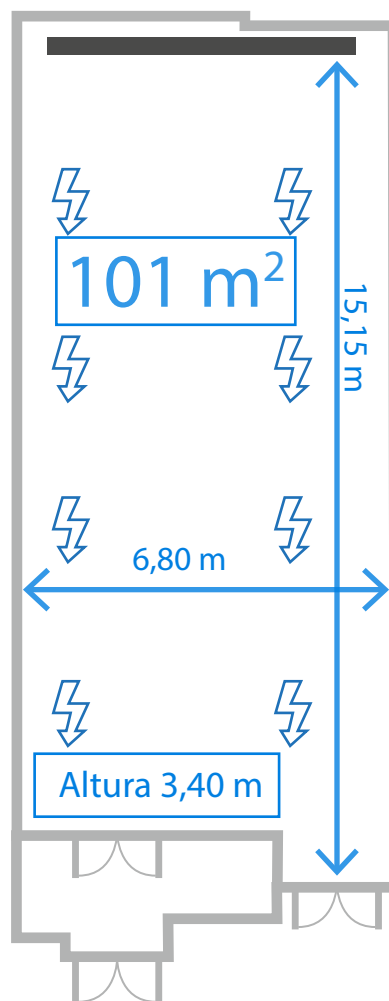
1 pantalla de leds de 3mx2.5m
(con proyección integrada)

1 LED screen 3mx2.5m
(Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado
Integrated sound system

Pantallas led de techo
LED ceiling screens



DUCAL B



100 pax



120 pax



30 pax



80 pax



36 pax



72 pax

MATERIAL INTEGRADO INTEGRED MATERIAL

1 pantalla de leds de 5m x 3m
(con proyección integrada)

1 LED screen 5m x 3m
(Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia

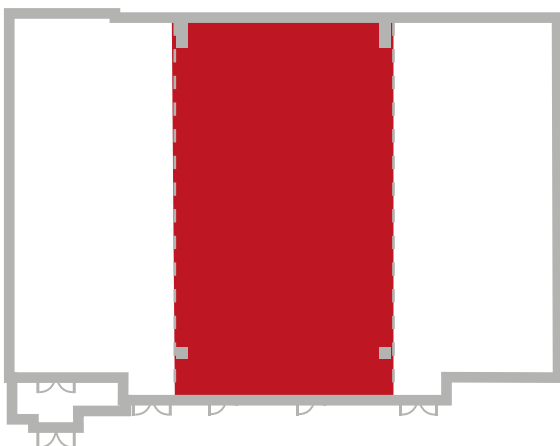
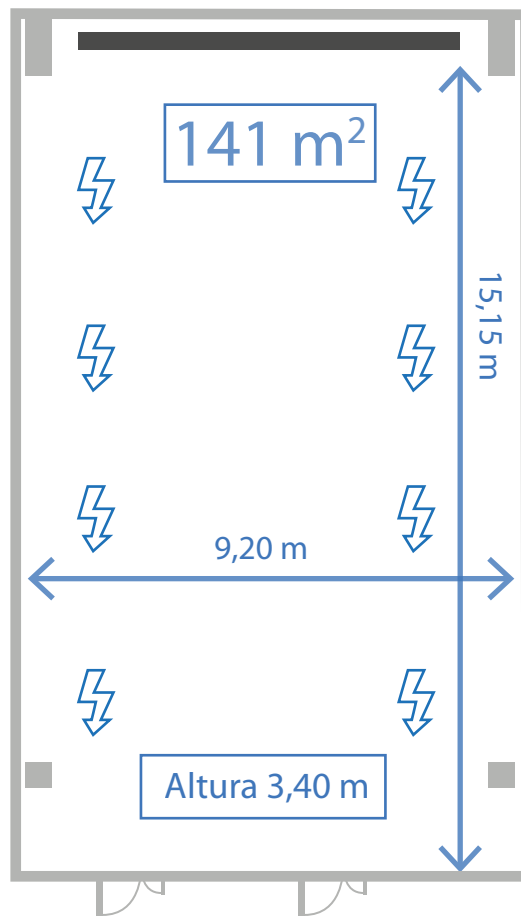
Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado

Integrated sound system

Pantallas led de techo

LED ceiling screens



DUCAL C



70 pax



90 pax



25 pax



60 pax



30 pax



50 pax

MATERIAL INTEGRADO INTEGRED MATERIAL

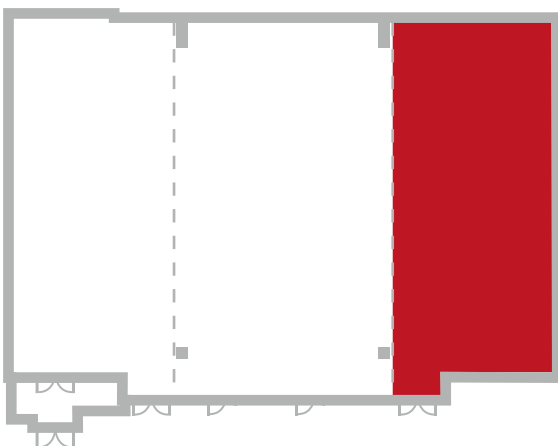
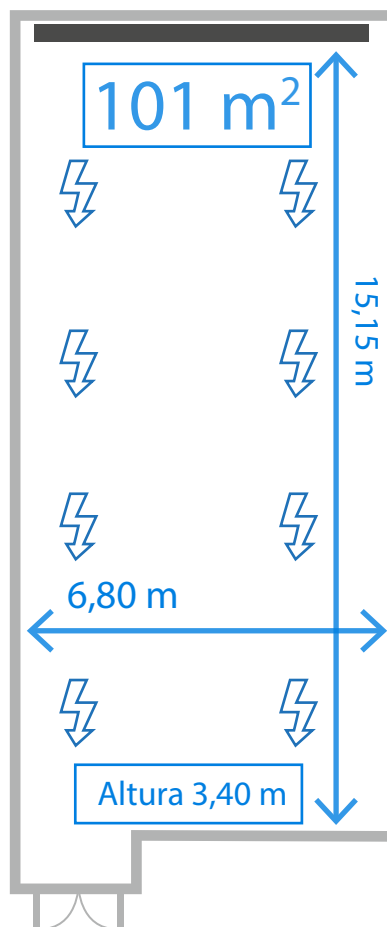
1 pantalla de leds de 3mx2.5m
(con proyección integrada)

1 LED screen 3mx2.5m
(Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado
Integrated sound system

Pantallas led de techo
LED ceiling screens



BERGARA



60 pax



45 pax



25 pax



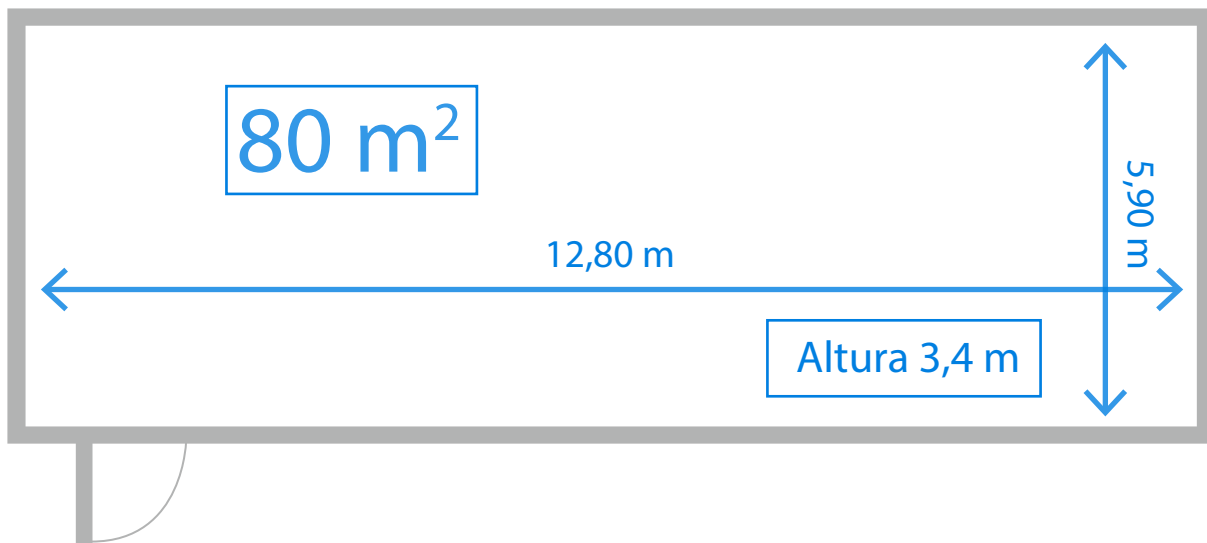
50 pax



25 pax



40 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*

Bergara, 9-11 | 08002 - Barcelona

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA PLAÇA CATALUNYA

El hotel está ubicado a escasos metros de Plaza Cataluña y de las Ramblas. Se trata de un edificio modernista construido en 1899 por el famoso arquitecto Emilio Salas y Cortés (maestro de Gaudí). Del edificio principal se ha mantenido y restaurado la entrada y la fachada.

The Hotel is located a few metres away from Plaça Catalunya and Las Ramblas. The building was designed in a modernist style by the famous architect Emilio Salas y Cortés (Gaudi's master). The main entrance and the façade is still the original but has been restored.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK N

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 N

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

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

COFFEE BREAK N

A elegir tres referencias de bollería del listado.
Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

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

COFFEE BREAK N

A choice of three pastries from the list.
Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

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

COFFEE BREAK N

A elegir tres referencias de bocadillos del listado.
Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

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

COFFEE BREAK N

A choice of three snacks from the list.
Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

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

SUPPLEMENTS

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

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK N

A elegir cinco referencias de bocadillos y bollería del listado.

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

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

COFFEE BREAK N 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 hora
Suplemento de bollería: 7 € /persona/hora
Suplemento de bocadillos: 8 €/persona/hora

COFFEE BREAK N

A choice of five references of sandwiches and pastries from the list.

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

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

COFFEE BREAK N 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 €
Sandwich supplement: 8 €

SUPLEMENTOS

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

CARTA DE BOLLERIA

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

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 francesa en pan de cristal
Wrap de pavo

SUPPLEMENTS

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

PASTRIES MENU

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

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 N

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

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

WELCOME DRINK N

Glass of Cava
D.O Cava Aria de Segura Viudas

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

WELCOME DRINK N

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

Precio por persona: 6,60 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

WELCOME DRINK N

Nuts and vegetable crisps
Glass of Cava
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Price per person: 6,60 € (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK N

Frutos secos, brick crujiente con verduritas y langostinos
Croquetas caseras del chef
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

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

WELCOME DRINK N

Nuts
Crunchy brick with vegetables and prawns
Chicken and ham croquettes
D.O Cava Aria de Segura Viudas

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

WELCOME DRINK N

Pan de coca con tomate y jamón ibérico
Montadito de atún con mermelada de tomate
Bombones de queso
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 N

"Coca" bread with Iberian ham
Tuna with tomato jam "montadito"
Cheese bonbons
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

LOS APERITIVOS

Lata de aceitunas rellenas
Lata de mejillones en escabeche

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 invierno
Gazpacho de fresones en verano

PLATOS PRINCIPALES

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

SHOW COOKING: Lomo de atún

GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según de la temporada)

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

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)

Salchichas de soja
Seitán a la plancha con miel y nueces
Tofu salteado con berenjena y tomate cherry

DULCES

Tarta con chocolate y cacao amargo
Fruta cortada según temporada
Crema de naranja

LA BODEGA

Aguas minerales
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento	1€/pax
Estación de jamón	10€/pax
Estación de quesos	6€/pax
Otras bodegas	Consultar

APERITIFS

Can of stuffed olives
Pickled mussels

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 (A choice of 2 options, depending on the season, grilled or steamed)

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

VEGAN OPTIONS (Choose one option)

Soya sausages
Seitan grilled with honey and nuts.
Sautéed tofu with aubergine and cherry tomatoes

DESSERTS

Chocolate and bitter cocoa cake.
Sliced Seasonal fruits
Orange cream

CELLAR

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers	1€/person
Iberian ham stand	10€/person
Cheese stand	6€/person
Other cellars	To be consulted

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

Price per person: 38€ (Tax included)
Minimum 25 people

BUFFET

LOS APERITIVOS

Lata de boquerones en vinagre
Lata de mejillones en escabeche

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)
Trinchat de la Cerdanya con panceta y butifarra negra (invierno)
Tratar de salmón marinado con mostaza y jengibre (verano)

SEGUNDOS PLATOS

Escalopines de salmón con salsa de lima y jengibre
SHOW COOKING: Entrecote de ternera con salsa trufa

GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según de la temporada)

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

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)

Salchichas de soja
Seitán a la plancha con miel y nueces.
Tofu ahumado con berenjena y tomate cherry

POSTRES

Mini tartaleta de manzana
Tarta de chocolate y cacao amargo
Fruta de temporada

LA BODEGA

Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento	1€/pax
Estación de jamón	10€/pax
Estación de quesos	6€/pax
Otras bodegas	Consultar

APERITIFS

Can of stuffed olives
Pickled mussels

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)
"Trinchat" de la Cerdanya with bacon and black sausage (winter)
Marinated salmon tartar with mustard and ginger (summer)

SECOND COURSES

Thinly sliced salmon with lime and ginger sauce
SHOW COOKING: Beef entrecote with truffle sauce

SIDE DISHES (A choice of 2 options, depending on the season, 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)

Soya sausages
Seitan grilled with honey and nuts.
Smoked tofu with aubergine and cherry tomatoes

DESSERTS

Mini apple cake
Chocolate and bitter cocoa cake
Seasonal fruit

CELLAR

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers	1€/person
Iberian ham stand	10€/person
Cheese stand	6€/person
Other cellars	To be consulted

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

Price per person: 40€ (Tax included)
Minimum 25 people

BUFFET VOLTA PER CATALUNYA

APERITIVOS

Lata de berberechos con salsa Espinaler
Anchoas de l'Escala

Embutidos de l'Empordà
Bull blanco, bull negro, llançonisa de Vic, butifarra catalana
Esqueixada de bacalao

Coca de escalibada con sardina a la brasa.
Xato del Penedès con romesco i atún
Guisantes rehogados con sepia y picada de chocolate.
Patatas d'Olot
"Rossejat de fideos" con alioli

SHOW COOKING: Entrecot de ternera
Suquet con lomos de merluza

GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según de la temporada)

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

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)

Seitán a la plancha con miel y nueces
Salchichas de soja
Tofu ahumado con berenjena y tomate cherry

POSTRES

Mato con miel y carquiñoles
Crema catalana
Tarta de queso fresco con mermelada de fresa
Fruta variada según temporada

LA BODEGA

Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento	1€/pax
Estación de jamón	10€/pax
Estación de quesos	6€/pax
Otras bodegas	Consultar

APERITIFS

Can of cockles with Espinaler sauce
Anchovies from l'Escala

Cold meats from l'Empordà
White and black Catalan sausage, Catalan botifarra,
"longaniza"
Cod "esqueixada"
Grilled red pepper and aubergine with coca bread and grilled sardine
Xato del Penedès with romesco sauce and tuna
Sautéed peas with cuttlefish and chocolate and dried fruit garnish
Olot potatoes
"Rossejat noodles" with alioli

SHOW COOKING: Beef entrecote
"Suquet" of hake fillet

SIDE DISHES (A choice of 2 options, depending on the season, grilled or steamed)

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

VEGAN OPTIONS (Choose one option)

Grilled seitan with honey and nuts
Soya sausages
Smoked tofu with aubergine and cherry tomatoes

DESSERTS

Mato cheese with honey and carquiñoles
Catalan cream
Fresh cheese cake with strawberry jam
Assortment of seasonal fruits

CELLAR

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers	1€/person
Iberian ham stand	10€/person
Cheese stand	6€/person
Other cellars	To be consulted

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

Price per person: 42€ (Tax included)
Minimum 25 people

MENU TRABAJO

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 con trinxat y pak choy
Timbal de cochinillo con cremoso de manzana y salteado de
setas

LOS POSTRES

Fruta de temporada con sorbete
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Finger de mascarpone con frutos rojos

LA BODEGA

Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Mínimo 15 personas
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

MAIN COURSES

Chicken thighs stuffed with raisins and prunes
Sea bass fillet "trinxat" and pak choy
Timbale of suckling pig with creamy apple and sautéed
mushrooms

DESSERTS

Seasonal fruit with sorbet
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Mascarpone finger with red fruits

CELLAR

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers 1€/person
Other cellars To be consulted

Price per person: 40€ (Tax included)
Minimum 15 people
A choice of a starter, main course and dessert creating
one menu for all the guests

MENU DE TRABAJO

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza con tartar de langostino
y aceite de albahaca
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 chalotas y perlas de patata
Merluza en salsa verde con gambas langostineras y
espárragos
Timbal de carrillera de ternera con cremoso de patata
trufada y chips de boniato

LOS POSTRES

Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Bizcocho de chocolate blanco y mango con quenelle de
chocolate negro
Fruta de temporada con sorbete

LA BODEGA

Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 44€ (IVA Incluido)
Mínimo 15 personas
A escoger un primero, un segundo y un postre creando
un único menú

STARTERS

Pumpkin cream with shrimp and basil oil
Roast cannelloni with truffle cream
9 mesclun leaves with idiazábal cheese, sautéed grapes and
walnut vinaigrette

MAIN COURSE

Shoulder of lamb back with shallots and potato pearls
Monkfish medallion with velouté of baby shrimps
and baby carrots
Timbale of beef cheek with creamy truffled potato and
sweet potato chips

DESSERTS

Thin crust apple pie with vanilla ice cream
White chocolate sponge cake with black chocolate quenelle
Seasonal fruit with sorbet

CELLAR

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers 1€/person
Other cellars To be consulted

Price per person: 44€ (Tax included)
Minimum 15 people
A choice of a starter, main course and dessert creating
one menu for all the guests

COCKTAIL

COCKTAIL 1

Crujiente de langostino en tempura con salsa romesco
Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón de la Vera
Esqueixada de bacalao con olivada y tomate pera
Buñuelos de queso de cabra y miel
Bombón de micuite rebozado con almendras
Croquetas caseras del chef
Pan bao relleno de pollo rustido y cebolla dulce
Wrap de roast beef con manzana y espinacas frescas
Lata de navajas en escabeche
Brocheta de verdura con salsa agridulce
Mini Brownie con brocheta de frutas

LA BODEGA

Agua mineral

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Mínimo 25 personas

Suplemento de 5,00€ por persona en caso de ser menos de 25 personas

COCKTAIL VEGANO

Hummus con bastoncitos de verduritas
Gyozas vegetal con salsa de soja
Mini coca de escalibada
Pincho de salchicha de soja
Brocheta de verdura con salsa agridulce
Croqueta de espinacas
Cucharita de tartar de tomate y pepino
Láminas de berenjena fritas con miel
Chupito de crema de setas (invierno)
Chupito de salmorejo con fresones (verano)
Mini Brownie con brocheta de frutas

LA BODEGA

Agua mineral

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Mínimo 25 personas

Suplemento de 5,00€ por persona en caso de ser menos de 25 personas

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax

Otras bodegas Consultar

COCKTAIL 1

Crispy shrimp in tempura with romesco sauce
Grilled octopus with cream of potato and paprika from La Vera
Cod esqueixada with olive paté and pear tomato
Goat cheese and honey fritters
Micuite bonbon coated with almonds
Chef's homemade croquettes
Bao bread stuffed with roasted chicken and sweet onion
Roast beef wrap with apple and fresh spinach
Can of pickled razor-shells
Vegetable brochette with sweet and sour sauce
Mini Brownie with fruit brochette

CELLAR

Mineral water

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)

Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 35 € (Tax included)

Minimum 25 people

Extra charge of 5,00€ for less than 25 guests

VEGAN COCKTAIL

Hummus with vegetable sticks
Vegetable gyozas with soy sauce
Mini escalibada coca
Soya sausage canapé
Vegetable brochette with sweet and sour sauce
Spinach croquettes
Spoonfull of tomato and cucumber tartare
Fried aubergine slices with honey
Shot of mushroom cream (winter)
Shot of salmorejo with strawberries(summer)
Mini Brownie with fruit brochette

CELLAR

Mineral water

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)

Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 35 € (Tax included)

Minimum 25 people

Extra charge of 5,00€ for less than 25 guests

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers

1€/person

Other cellars

To be consulted

FINGER LUNCH

FINGER LUNCH 1

Mini ensalada Cesar
Pincho de butifarra de Burgos con allíoli de manzana
Tataki de atún envuelto con alga Ñori en tempura
Espuma de patata con huevos rotos
y sal de jamón
Escalopines de merluza en adobo rebozados con escamas de
patata
Croquetas de carrillera y múrgulas
Vasito de fruta con chocolate

LA BODEGA

Agua mineral

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 28€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

FINGER LUNCH 2

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 tartaleta de manzana

LA BODEGA

Agua mineral

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

SUPLEMENTOS

Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Otras bodegas Consultar

FINGER LUNCH 1

Mini Caesar salad
Burgos butifarra canapé with apple allioli
Tuna tataki wrapped in Ñori
seaweed in tempura
Potato foam with beaten eggs and ham salt
Thinly sliced marinated hake coated
with potato flakes
Croquettes of beef cheeks and mushrooms
Glass of fruit with chocolate

CELLAR

Mineral water

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)

Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 28€ (Tax included)
Minimum 20 people

FINGER LUNCH 2

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
Mini apple tartlet

CELLAR

Mineral water

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)

Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)

Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 30€ (Tax included)
Minimum 20 people

SUPPLEMENTS

Soft drinks and beers 1€/person
Other cellars To be consulted

MENU DE GALA

APERITIVOS DE GALA

Tostadita de pan de centeno con tartar de ternera
Brocheta de langostino a la plancha
Croquetas de carrilera y murgulas
Focaccia con cebolla caramelizada y sardina ahumada
Tulipa de pasta wanton con foie micuit y puré de mango

PRIMEROS

Coca de hojaldre con carpaccio de atún rojo perlas de Yuzu y micro mézclum
Ensalada con emulsión de berenjena ahumada, pichón confitado, espárragos trigueros y aceite de trufa
Timbal de bogavante con lechugitas de mar y tartar de aguacate acompañado de aceite de su coral

SEGUNDOS

Carré de cordero al horno de carbón con puerros confitados y salsa de tomillo y miel
Tronco de merluza con ajitos tiernos y veolote de limón
Filete de buey con salas de ceps quenelle de patata trufada y manzana glaseada

POSTRES

Tarta de celebración
Lingote de 3 chocolates con pistachos y crema de maracuyá
Tarta de chocolate blanco y mango con crema nougat

***Selección de panes a escoger 2 opciones: pan rustico, pan de oliva verde, pan de totmate y albahaca y panecillo de sarraceno

LA BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

ESTACIONES

Jamón al corte	8€/persona
Ostras	Consultar
Arroz al carbón con langostinos	3,5€/persona
Sushi	10€/persona

Precio por persona: 90€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas
A escoger un primero, un segundo y un postre creando un único menú

GALA SNACKS

Rye bread toast with veal tartare
Grilled shrimp brochette
Croquettes of veal cheek and mushroom
Focaccia with caramelized onions and smoked sardines
Wanton pasta tulip with foie gras and mango puree

STARTERS

Puff pastry "coca" with red tuna carpaccio, Yuzu pearls and micro mesclun
Smoked aubergine emulsion salad with pigeon confit, wild asparagus and truffle oil
Lobster timbale with seaweed and avocado tartare with oil from its coral

MAIN DISHES

Rack of lamb baked in a charcoal oven with leek confit and thyme and honey sauce
Hake fillet with tender garlic and lemon veloute
Ox fillet with mushroom sauce, potato truffle quenelle and glazed apple.

DESSERTS

Celebration cake
Ingot of 3 chocolates with pistachios and passion fruit cream
White chocolate and mango cake with nougat cream

*** Selection of breads to choose, 2 options: rustic bread, green olive bread, tomatoes and basil bread or buckwheat bread

CELLAR

Mineral waters, soft drinks and beers
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

STANDS

Iberian ham slicing	8€/person
Oyster	to be consulted
Coal rice with prawns	3,5€/person
Sushi	10€/person

Price per person: 90€ (Tax included)
Minimum 25 people
A choice of a starter, main course and dessert creating one menu

BODEGAS CON SUPLEMENTO

BODEGA

Celler Credo Miranius D.O. Penedès
Mineral del Montsant D.O. Montsant
Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava

Precio por persona: 7,50€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

CELLAR

Celler Credo Miranius D.O. Penedès
Mineral del Montsant D.O. Montsant
Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava

Price per person: 7,50€ (Tax included)
30 minutes service

BODEGA

Pansa blanca D.O. Alella
Raventós del Segre D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva D.O Cava

Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

CELLAR

Pansa blanca D.O. Alella
Raventós del Segre D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva D.O Cava

Price per person: 6€ (Tax included)
30 minutes service

BODEGA

Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Orube D.O. Rioja
Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava

Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

CELLAR

Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Orube D.O. Rioja
Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava

Price per person: 6€ (Tax included)
30 minutes service

SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE BASICA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Zumos de frutas

Precio por persona: 10 €/persona/hora
(IVA incluido)

BASIC OPEN BAR

Mineral water
Soft drinks
Beers
Fruit juices
Blanco Ca N'estruc 2012 D.O Catalunya
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O Rioja
Brut Nature Insuperable Canals i Munné

Price per person: 10€/person/hour
(Tax included)

BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Zumos de frutas
Licores

SUPLEMENTOS

Licores grandes marcas 9€/persona/hora

Precio por persona: 15 €/persona/hora
(IVA incluido)

LIQUOR OPEN BAR

Mineral water
Soft drinks
Beers
Fruits juices
Blanco Ca N'estruc 2012 D.O Catalunya
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O Rioja
Brut Nature Insuperable Canals i Munné
Liquors

SUPPLEMENTS

Premium liquors 9€/person/hour

Price per person: 15 €/person/hour
(Tax included)

EXTRAS

Centro de flor natural	desde 18€
Centro de flor natural con vela	desde 22€
Minutas	desde 2€/u
Fundas para sillas	2€/u
Mantelería	Según petición
Disc Jockey	450€
Hora extra del disc jockey	100€

EXTRAS

Natural flower center	from 18€
Natural flower center with candle	from 22€
Minutes	from 2€/u
Charir cases	2€/u
Table clothing	Upon request
Disc Jockey	450€
1 extra hour	100€

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*

Bergara, 9-11 | 08002 - Barcelona

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •