
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral

Precio por persona: 6,5 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK II

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y mini bollería variada (croissant, napolitana, donuts y muffins).

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK III

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso).

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK IV

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso) y fruta de temporada.

Precio por persona: 15 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK I

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water.

Price per person: 6,5 € (VAT included)

COFFEE BREAK II

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins).

Price per person: 9€ (VAT included)

COFFEE BREAK Nº3

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches.

Price per person: 12 € (VAT included)

COFFEE BREAK Nº4

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches and fresh fruit

Price per person: 15 € (VAT included)

COCKTAIL I

LOS FRÍOS

Crujiente de queso Brie con mermelada de arándanos
Montadito de ensaladilla rusa
Tartar de atún con reducción de Pedro Ximenez
Virutas de jamón de recebo y "Pa amb tomàquet"

LOS CALIENTES

Croquetas caseras
Bienmesabe de cazón con pipirrana
Albóndigas de ternera en salsa de boletus
Pincho de tortilla a la Rioja y chistorra
Bocaditos de bacalao en tempura

LOS DULCES

Profiteroles con chocolate
Brochetas de frutas frescas

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Crunchy brie cheese with cranberry jam
Russian salad sandwich
Gazpacho with crispy ham
Tuna tartare with "Pedro Ximenez" Ham and bread with tomato

HOT

Home-made croquettes
Dogfish with pipirrana (onion, tomato, green pepper and cucumber)
Beef meatballs in boletus sauce
Skewer of "Rioja" omelette and spicy pork sausage
Snacks of cod in tempura

DESSERTS

Profiterol with chocolate
Skewers of fresh fruit

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 30€ (VAT included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

COCKTAIL II

LOS FRÍOS

Brandada de bacalao
Surtidos de ibéricos (Jamón, caña de lomo y queso viejo)
Vol en vents de ensaladilla de salmón y cangrejo
Cornete de palomitas de pollo al jengibre

LOS CALIENTES

Mini hamburguesa de buey
Empanadilla de morcilla y manzana
Montadito de ibérico con salsa barbacoa
Brocheta de langostino y rape
Fideuá de bogavante

LOS DULCES

Daditos de Tiramisú
Brocheta de frutas tropical
Profiteroles con chocolate caliente

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Cod brandade
Assortments of Iberian (ham, loin and old cheese)
Tartlet salmon and crab salad
Turbinated chicken popcorn with ginger

HOT

Mini beef burger
Blood sausage and apple dumpling
Iberian with barbecue sauce sandwiches
Shrimp and monkfish skewer
Lobster "Fideua"

DESSERTS

Tiramisú
Skewers of tropical fresh
Profiterol with hot chocolate

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza red wine(D.O. Rioja)
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 38€ (TAX included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

ALMUERZO I / LUNCH OR DINNER I

LOS PRIMEROS

Bisquet de cigalas a la llama
Ensalada templada de codorniz en escabeche
Arroz caldoso de bogavante
Parrillada de verduras con salsa Romesco

LOS SEGUNDOS

Entrecot de ternera con tempura de berenjena y patata panadera
Solomillo ibérico a la cerveza "Guinness"
Lubina al horno con tomatitos cherry marinados y pimientos asados
Chipirones con salsa de bacón

LOS POSTRES

Macedonia natural
Bomba dos chocolates con mandarina
Biscuit helado de higos con culis frambuesa

LA BODEGA

Agua mineral,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

FIRST COURSES

Creamy crayfish soup
Warmed quail salad in marinade
Creamy rice with lobster
Grilled vegetables with Romesco sauce

MAIN COURSES

Beefsteak with aubergine and potato
Iberian pork with beer "Guinness"
Baked sea bass with cherry tomatoes and roasted peppers
Squid with bacon sauce

DESSERTS

Fruit salad
Two chocolate with mandarin
Ice cream biscuit of figs with raspberry

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre,
creando un menú único para todos los
comensales.

Price per person: 35€ (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main
course and a dessert.

ALMUERZO II / LUNCH OR DINNER II

LOS PRIMEROS

Crema de espárragos trigueros con
crujiente de langostinos
Ensalada templada de salmón y frutos de mar
Carpaccio de solomillo de buey con virutas de foie
Marmitako de atún

LOS SEGUNDOS

Confit de pato con nido de manzana confitada y
salsa de frutos rojos
Solomillo de ternera con ramilletes de espárragos
y setas salteadas
Corvina en sala de boniato y espárragos trigueros
Lasaña vegetariana de hortalizas (calabaza,
calabacín, tomates secos, cebolla, piñones y
albahaca)

LOS POSTRES

Tiramisú
Lingote de chocolate
Granizado de rebujito

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

FIRST COURSES

Cream of wild asparagus with
crispy prawns
Warm seafood and salmon salad
Carpaccio of beef tenderloin with foie
Tuna "marmitako"

MAIN COURSES

Duck breast with caramelized apple and
red fruit sauce
Beef tenderloin with asparagus and
mushrooms
Corvina in a sweet potato and wild asparagus
Vegetable Lasagna (pumpkin, zucchini, dried
tomatoes, onions, pine nuts and basil)

DESSERTS

Tiramisu
Chocolate "ingot"
Frozen "Rebujito"

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre,
creando un menú único para todos los
comensales.

Price per person: 45€ (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main
course and a dessert.

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •