
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Yolanda Narros

Eventos - Catalonia Ramblas

Pelai, 28 | 08001 - Barcelona

ramblas.eventos@cataloniahotels.com | 93 316 84 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



catalonia ramblas

En el centro histórico de Barcelona, junto a la Rambla y a escasos metros de Plaza Catalunya, se encuentra este edificio emblemático de principios de S.XX, el único de estilo Modernista de la calle Pelayo y proyectado por Josep Majó Ribas para ser sede oficial del periódico "La Vanguardia" de 1903 hasta 2004. Su privilegiada ubicación y accesibilidad a los distintos puntos socio-económicos de nuestra ciudad, permite disfrutar de la gran oferta cultural y comercial de Barcelona. El Catalonia Ramblas ofrece una zona de aguas y relajación con gran variedad de servicios y tratamientos de salud & belleza a su disposición, piscina exterior con solarium y zona ajardinada, sala de fitness y dos restaurantes de cocina mediterránea.

In the historic centre of Barcelona near "La Rambla" and next to Plaza Catalunya, we find this emblematic building dating from the beginning of the 20th century. Designed by Josep Mayó Ribas for the Vanguardia newspaper, which had its headquarters here from its inauguration in 1903 till 2004, the hotel is the only modernist building in Pelayo street. Catalonia Ramblas also offers a spa area with a variety of services including health and beauty treatments. The hotel also has an outdoor swimming pool with a solarium, set in an area surrounded by trees, plants and flowers. We also provide a gym and two restaurants specialising in Mediterranean cuisine.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BÁSICO

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

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

COFFEE BREAK BOLLERÍA

- A Elegir Tres Referencias Bollería del listado
- Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

- A Elegir Tres Referencias de Bocadillo del Listado
- Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

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

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	2€/persona
Refrescos	1€/persona
Cesta de Fruta	1€/persona
Vitamin Well	3€/persona

La Terraza del Pelai	3€/persona
The Vanguard Terrace	6€/persona

BASIC COFFEE BREAK

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

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

COFFEE BREAK WITH PASTRIES

- To Choose three of the pastries of the list
- Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

Price per person: 9 € (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK WITH MINI SANDWICH

- To Choose three sandwich of the list
- Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusion

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

SUPPLEMENTS

Fruit Skewer	2€/person
Soft Drinks	1€/person
Fruit Basket	1€/person
Vitamin Well	3€/person

La Terraza del Pelai	3€/person
The Vanguard Terrace	6€/person

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK completo

- A Elegir Dos Referencias de Bollería y Dos de Bocadillos del Listado
- Café (Nespresso), Leche, Infusiones, Aguas Minerales
- Zumo de Naranja Natural, Zumo de Manzana y Aguas Minerales

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

Full COFFEE BREAK

- Choose two Referencies of Bakery and two Sandwiches of the list
- Coffee (Nespresso), Milk, Tea, Water
- Natural Orange Juice, Apple juice and Mineral Water

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

COFFEE BREAK permanente

- Agua con Gas, Agua Mineral, Surtido de 3 Zumos Especiales y Zumo de Naranja Natural
- Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso) y Surtido de Infusiones Gourmet Cash

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)
Servicio de 4 horas
Incluye 3 Cápsulas de Cafés por Hora
La Reposición Será Cada Hora
Suplemento de Bollería 7€/persona/hora
Suplemento de Bocadillos 8€/persona/hora

permanent COFFEE BREAK

- Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash

Price per person: 20 € (Tax included)
4 hours service
Includes 3 coffee capsules per hour
Bakery Supplement 7€/person/hour
Sandwich Supplement 8€/person/hour
The replacement will be every hour

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	2€/persona
Refrescos	1€/persona
Cesta de Fruta	1€/persona
Vitamin Well	3€/persona

La Terraza del Pelai	3€/persona
The Vanguard Terrace	6€/persona

SUPPLEMENTS

Fruit Skewer	2€/person
Soft Drinks Fruit	1€/person
Basket	1€/person
Vitamin Well	3€/person

La Terraza del Pelai	3€/person
The Vanguard Terrace	6€/person

COFFEE BREAK

CARTA DE BOLLERÍA

Mini Croissant París Carprice
Mini Croissant París Chocolate
Mini Croissant París de Cereales
Mini Napolitana Mantequilla de Crema
Mini Snecken París
Mini Tulipes de Sabores
Pan Bao de Chocolate y Avellana

PASTRIES MENU

Mini Croissant París Carprise
Mini Croissant París de Chocolate
Mini Croissant París of Cereals
Mini Buffet Neapolitan of Cream
Mini Snecken París
Mini Tulipes of Flavors
Bread Bao of Chocolate and Hazelnut

CARTA DE BOCADILLOS

Fuet del Pirineo en Pan de Espelta
Tortilla Francesa en Pan de Cristal
Pan Bao de Salmón Ahumado
Barrita Rústica de Cerveza con Jamón Ibérico
Wrapp de Pavo
Pan de Pasas y Nueces con Queso de Vaca

SANDWICH MENU

Fuet with Spely Bread
Omelette with Crystal Bread
Bao Bread with Smoked Salmon
Rustic Beer Bread with Iberian Ham
Turkey Bread
Raisin and Nuts Bread with Cow Cheese

Menu trabajo

LOS PRIMEROS

- Hojas de roble con queso de cabra crujiente, piñones confitados, jamón de pato y vinagreta de frutos rojos
- Crema de patatas trufada con virutas de foie y manzana caramelizada
- Raviolis de butifarra de Vic a la carbonara de sobrasada y miel
- Ensalada de quinoa con espinacas, bacalao ahumado y piñones tostados
- Carpaccio de calabacín con tofu de hierbas y caviaroli picante

LOS SEGUNDOS

- Suprema de salmón a la plancha con endivias confitadas y reducción moscatel
- Filete de dorada con couscous de espárragos y ajos tiernos y vinagreta de tomates secos
- Muslos de pato a la miel con cebollitas
- Entrecôte de buey a la crema de murgulas y pastel de patatas
- Pollo de corral guisado con langostinos
- Risotto de seitan y verduras

LOS POSTRES

- Lingote de chocolate y avellana
- Sorbete de limoncello y lima
- Minestrone de frutas con sopita de bergamota
- Bizcocho financier con café blanco helado
- Mousse de violeta con chocolate blanco

LA BODEGA

Aguas

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Café a la Crema o Selección de Tes

STARTERS

- Oak Leaves with Crispy Goat Cheese, Pine Nut Preserved, Duck Ham and Red Fruit Vinagrette
- Cream of Truffle Potato with Foie Shaving and Caramelized Apple
- Raviolis Stuffed with Vic Sausage and Sobrasada and Honey Carbonara
- Quinoa salad with spinaches, smoked salt cod and toasted pine nuts
- Carpaccio of Zucchini with Herbs Tofu and Spicy Caviaroli

MAIN COURSES

- Grilled Salmon Supreme with Candied Endives and Moscatel Reduction
- Sea Bream Fillet with Asparagus Couscous, Garlic and Dry Tomatoes Vinagrette
- Duck Leg with Honey and Spring Onions
- Beef Entrecôte with Mushrooms Cream and Potato Cake
- Chicken Farm stew with prawns
- Seitan Risotto with vegetables

DESSERTS

- Chocolate and Hazelnut Ingot
- Limoncello and Lima Sorbet
- Fruit Salad with Bergamota Soup
- Financier Cake with White Coffee Ice-cream
- Violet Mousse with White Chocolate

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Coffee with Cream and Tea selection

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Menú refresco /cerveza: 36 € (IVA Incluido)
A elegir un único menú para todos los comensales
Consultar suplemento para servicio en espacio privado

Price per person: 35€ (Tax included)
Menu with soft drinks / beer: 36 € (Tax included)
The menu must be the same for all the guests
Private space with extra charge

FINGER

ENTRANTES FRÍOS

- Cortezas Ibéricas con Curry
- Wrapp de Pollo con Salsa Tzatziki
- Mini Ensalada de Pavo Braseado con Salsa Cesar
- Chupito De Vichyssoise de patata violeta
- Dips De Verduras Con Salsa De Yogurt

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas De Espinacas Con Queso Cabra Y Piñones
- Mini Pizza De Berenjenas Y Pimientos
- Tempura De Gamba Langostinera De Coco
- Mini Biquinis De Jamón Y Bellota, Queso De Cabra Y Trufa
- Mini Hamburguesa De Cordero Con Foie

LOS POSTRES

- Trufas De Chocolate Con Agua De Azahar
- "Petitsuisse" De Crema Catalana
- Brochetas de frutas

LA BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Café, café descafeinado o selección de tés

COLD STARTERS

- Iberian rind with Curry
- Chicken Wrapp with Tzatziki Sauce
- Mini Braised Turkey Salad with Caesar Sauce
- Violet potato vichyssoise
- Vegetables Dips with Yoghourt Sauce

HOT STARTERS

- Spinaches Croquettes with Goat Cheese and Pine Nuts
- Mini Aubergine and Peppers Pizza
- Prawn in Coconut tempura
- Mini Sandwich of Acorn Ham , Goat Cheese and Truffle
- Mini Lamb Burger with Foie

DESSERTS

- Chocolate Truffles with Azahar Water
- Catalan Cream "Petirsuisse"
- Fresh Fruit skewers

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad

Red wine Segura Viudas Viña Heredad

Coffee, decaf coffee and teas selection

Precio por persona: 31€ (IVA Incluido)

Duración: 1 hora

Mínimo 10 personas

Suplemento de refrescos y cervezas: 1 €/pax

Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

Price per person: 31€ (Tax included)

1 h service

Minimum 10 pax

Suplement with soft drinks / beer: 1 €

Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

FINGER TAPAS

ENTRANTES FRÍOS

- Mini baguette de jamón ibérico de bellota
- Latitas de ahumados con caviaroli picante
- Chupitos de gazpacho con albahaca
- Espuma de tortilla de patatas con cebolla crujiente
- Mini ensalada patata y atún con mayonesa de cebollino
- Mini kebab con pechuga de pollo y tomates confitados en salvia

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas de huevo frito con chistorra
- Tempura de verduras
- Coca de escalibada con pate de olivas negras
- Pulpo estilo a Feira
- Mini hamburguesa de ternera con Babaganoush

LOS POSTRES

- Vasito de yogurt griego con miel de brezo
- Minestrone de frutas con zumo de bergamota
- Buñuelos de chocolate con naranja

LA BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Café, café descafeinado o selección de té

COLD STARTERS

- Mini Iberian Ham Baguette
- Small Cans with Smoked Assorted with Spice Caviaroli
- Gazpacho with Basil Shot
- Omelette Foam with Crispy Onion
- Mini Braised Turkey Salad with Caesar Sauce
- Mini Potato and Tuna Salad with Chive Mayo
- Chicken Breast Mini Kebab with Candied Tomatoes and Sage

HOT STARTERS

- Fried egg with "Chistorra" Croquettes
- Vegetables Tempura
- Bread of Grilled Vegetables with Black Olives Pâté
- "a Feira" style Octopus
- Coast Squid "a la romana" with Curry
- Mini Veal Burgers with Babaganoush

DESSERTS

- Greek yoghurt with Brezo Honey
- Fruit salad with Bergamota Juice
- Chocolate with Orange fritter

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad

Red wine Segura Viudas Viña Heredad

Coffee, decaf coffee and teas selection

Precio por persona: 41€ (IVA Incluido)

Duración: 1 ½ hora

Mínimo 30 personas

Suplemento de refrescos y cervezas: 1 €/pax

Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

Price per person: 41€ (Tax included)

1 ½ h service

Minimum 30 people

Supplement with soft drinks / beer: 1 €

Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

BUFFET CON SHOW COOKING 1

ENTRANTES

- Ensalada de habitas con jamón de pato y naranja
- Ensalada de pollo braseado con salsa Tzatziki
- Gazpacho de tomate pera y albahaca
- Tabla de embutidos ibéricos
- Tabla de quesos catalanes
- Mézclum de ensalada
- Hoja de roble
- Zanahoria
- Pimientos
- Atún en aceite de oliva
- Maiz
- Olivas
- Palmitos
- Remolacha
- Fideua de marisco

PLATOS PRINCIPALES

- Espirales a la carbonara de ajos tiernos y queso Taleggio
- Filetes de lubina
- Entrecote de buey
- Patatas platillo
- Guisantes con champiñones

POSTRES

- Fruta natural cortada
- Pastelería variada
- Yogurt griego

BODEGA

Aguas

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Café, café descafeinado o selección de té

Precio por persona: 41€ (IVA Incluido)

Buffet con refrescos /cervezas: 42 €

Mínimo 40 personas

Duración: 1 hora y media

STARTERS

- Little Beans Salad with Duck Ham and Orange
- Braised Chicken Salad with Tzatziki Sauce
- Gazpacho of tomato pear and Basil
- Assortment of Iberian Cold Meat
- Assortment of Catalan Cheese
- Mix Salad
- Oak Leave
- Carrots
- Peppers
- Corn
- Olives
- Palmettos
- Beet
- Tuna in Olives Oil
- Seafood "Fideua"

MAIN COURSES

- Spirals Carbonara with Garlic and Taleggio Cheese
- Sea Bass Filets
- Beef Entrecote
- Saucer Potatoes
- Green Peas with mushrooms

DESSERTS

- Fresh Fruit Assorted
- Pastries Assortment
- Greek Yogurt

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad

Red wine Segura Viudas Viña Heredad

Coffee, decaf coffee and teas selection

Price per person: 41€ (Tax included)

Buffet with soft drinks / beer: 42€

Minimum 40 people

1 ½ h service

BUFFET CON SHOW COOKING 2

ENTRANTES

- Ensalada de patatas con frankfurt, pepinillos y mostaza
- Ensalada de salmón ahumado con palmitos y tomates secos
- Crema de zanahoria con queso fresco
- Tabla de embutidos ibéricos
- Tabla de quesos catalanes
- Mézclum de ensalada
- Zanahoria
- Pimientos
- Atún en aceite de oliva
- Maiz
- Olivas
- Palmitos
- Remolacha
- Fideua de marisco

PLATOS PRINCIPALES

- Raviolis de ricotta y espinacas al pesto rojo
- Suprema de merluza
- Hamburguesa de cordero
- Puré de patatas
- Wok de verduras con soja

POSTRES

- Fruta natural cortada
- Pastelería variada
- Crema Catalana

BODEGA

Aguas

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Café, café descafeinado o selección de té

Precio por persona: 41€ (IVA Incluido)

Buffet con refrescos y cervezas: 42 €

Mínimo 40 personas

Duración: 1 hora y media

STARTERS

- Potato Salad with Frankfurt, Gherkin and Mustard
- Smoked Salmon Salad with Palm Heart and Dried Tomatoes
- Carrot Cream with Fresh Cheese
- Assortment of Iberian Cold Meat
- Assortment of Catalan Cheese
- Mix Salad
- Carrots
- Peppers
- Corn
- Olives
- Palmettos
- Beet
- Tuna in Olives Oil
- Seafood "Fideua"

MAIN COURSES

- Ricotta Raviolis Stuffed with spinach and red pesto
- Hake Supreme
- Lamb Burger
- Potatoes Purée
- Vegetables Wok with soya

DESSERTS

- Fresh Fruit Assorted
- Pastries Assortment
- Catalan Custard Cream

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad

Red wine Segura Viudas Viña Heredad

Coffee, decaf coffee and teas selection

Price per person: 41€ (Tax included)

Buffet with soft drinks and beer: 42€

Minimum 40 people

1 ½ h service

WELCOME DRINK 1

Copa de Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Precio por persona: 3 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

WELCOME DRINK 1

Glass of Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Price per person: 3 € (Tax included)
30 minutes service
Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

WELCOME DRINK 2

Copa de Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Chips vegetales

Precio por persona: 5 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

WELCOME DRINK 2

Glass of Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Vegetables Chips

Price per person: 5 € (Tax included)
30 minutes service
Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

WELCOME DRINK 3

Copa de Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Refrescos

Cervezas

Aguas minerales

Piruletas de queso manchego

Olivas Gordales

Croqueta de Jamón Ibérico

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

WELCOME DRINK 3

Glass of Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Soft drinks

Beer

Mineral water

Idiazabal cheese lollipops

Gordales olives

Iberian ham croquette

Price per person: 12 € (Tax included)
30 minutes service
Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

COCKTAIL 1

ESTACIÓN

- Paletilla Ibérica de Bellota D.O. Guijuelo con Pan Coca
- Quesos a la Garrotxa

ENTRANTES FRÍOS

- Lalitas de Bacalao Ahumado con Caviaroli Picante
- Tartar de Salmón con Aguacate y Cilantro
- Ensaladita de Crudites con Salsa Yogurt
- Espuma de Tortilla De Patatas con Cebolla Crujiente

ENTRANTES CALIENTES

- Croqueta de Chorizo con Camembert y Miel
- Mini Hamburguesa de Buey Con Queso Camembert
- Pincho De Calamares De Costa A Al Andaluza
- Tempura De Verduras
- Coca De Escalibada Con Paté De Oliva Negras

POSTRES

- Trufas de chocolate con Agua De Azahar
- Osmosis De Frutas

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Café, café descafeinado o selección de té

SUPLEMENTOS DE ESTACIONES

- De batidos de frutas naturales de temporada 4€/persona
- Estación de ahumados 3€/persona
- Estación de foie 5€/persona
- Estación de repostería 4€/persona
- Dry Martini y Cosmopolitan 4€/persona
- Estación de Mojitos y caipiriñas 4€/persona

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)
Duración: 1 ½ hora
Mínimo 30 personas
Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

STATION

- Iberian ham D. O. Guijuelo with Coca Bread
- Garrotxa's Cheese Stand

COLD STARTERS

- Small Cans of Smoked Cod with Spicy Caviaroli
- Salmon Tartar with Avocado and Cilantro
- Salad of Crudites with Yoghourt Sauce
- Omelette Foam of Potato with Crunchy Onion

HOT STARTERS

- Croquettes of Chorizo with Camembert and Honey
- Mini Burger of Beef with Camembert Cheese
- Coast Squid Skewer at Andaluza Style
- Grilled Vegetables Tempura
- Escalibada Bread with Black Olives Pâté

DESSERTS

- Chocolate truffles with orange flower water
- Fruit Osmosis

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks
White wine Segura Viudas Viña Heredad
Red wine Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Coffee, decaf coffee and teas selection

stands SUPPLEMENTS

- Seasonal fruit milkshakes 4€/person
- Smoked assortment 3€/person
- Foie stand 5€/person
- Pastries stand 4€/person
- Dry Martini and Cosmopolitan 4€/person
- Mojitos and caipiriñas 4€/person

Price per person: 40 € (Tax included)
1 ½ h service
Minimum 30 people
Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

COCKTAIL 2

ESTACIÓN

- Paletilla Ibérica de Bellota D.O. Guijuelo con Pan Coca
- Quesos a la Garrotxa
- Risotto cremoso de Ceps

ENTRANTES FRÍOS

- Salmón ahumado con Crema de Wasabi
- Lollipops de Foie con Caramelo de Frambuesas
- Vichyssoise de patata violeta
- Espuma de Tortilla de Patata con Cebolla Crujiente

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas de Huevos Estrellados con Chistorras
- Bomba Picante Rellena de Butifarra
- Pinchos de Calamares de Costa a la Andaluza
- Mini Hamburguesa de Ternera Ecológica con Queso Camembert
- Mini Canelón de Verduras
- Estación de Arroz Cremoso de Ceps

POSTRES

- Sorbete de Limón Yuzu
- Mini Macarons

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

SUPLEMENTOS DE ESTACIONES

- De batidos de frutas naturales de temporada 4€/persona
- Estación de ahumados 3€/persona
- Estación de foie 5€/persona
- Estación de repostería 4€/persona
- Dry Martini y Cosmopolitan 4€/persona
- Estación de Mojitos y caipiriñas 4€/persona

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
Duración: 1 ½ hora
Mínimo 30 personas
Suplemento de terraza 3€/persona. Espacio acotado.

STATION

- Iberian ham D. O. Guijuelo with Coca Bread
- Assorted Garrotxa Cheese
- Creamy rice with Ceps

COLD STARTERS

- Smoked Salmon with Wasabi Cream
- Foie Lollipops with Raspberries Caramel
- Violet potato vichyssoise
- Omelette Foam of Potato with Crunchy Onion

HOT STARTERS

- Fried Eggs Croquettes with "Chistorras"
- Spicy Bomb Stuffed with Catalan Sausage "Butifarra"
- Andaluza Style Coast Squid Skewer
- Mini Burger of Organic Beef with Camembert Cheese
- Mini Vegetable Cannelloni
- Creamy Rice with Ceps

DESSERTS

- Lemon Yuzu Sherbet
- Mini Macarons

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks
White wine Segura Viudas Viña Heredad
Red wine Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

stands SUPPLEMENTS

- Seasonal fruit milkshakes 4€/person
- Smoked assortment 3€/person
- Foie stand 5€/person
- Pastries stand 4€/person
- Dry Martini and Cosmopolitan 4€/person
- Mojitos and caipiriñas 4€/person

Price per person: 50 € (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 30 people
Terrace Supplement 3€/person. Fenced space.

Menu celebracion

APERITIVO

- Copa de cava de bienvenida Aria Segura Viudas
- Piruletas de Parmesano
- Virutas de Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo
- Croquetas de Huevos Estrellados con Chistorra

PRIMEROS

- Timbal de Langostinos con Gelatina de Mango, Loyo Rosso & Mayonesa Yuzu
- Canelón de Pato con Foie & Ceps
- Ensalada de Tartar de Salmon con Algas Wakame, Yuzu & Pan de Pipas

SEGUNDOS

- Solomillo de Buey con Salsa de Trufas, Hojaldre de Manzana
- Tournedó de Rape con Gambas a la Crema de Almejas
- Carre de Cordero Asado con Patatas al Mortero & Jugo Salvia

POSTRES

- Soborte de Limón & Limoncello
- Pastel de Celebración (Massini, Selva negra o Sacher)
- Café a la Crema

LA BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

APPETIZER

- Welcome Drink Aria Segura Viudasv
- Parmesan Lollipops
- Iberian Ham Shavings D.O Guijuelo
- Fried eggs with Chistorra Croquettes

STARTERS

- Shrimp Timbale with Mango jelly, Loyo Rosso and Yuzu Mayo
- Duck Canelloni with Foie and Ceps
- Salmon Tartar Salad with Wakame Seaweed, Yuzu and Sunflowers bread

MAIN COURSES

- Beef Fillet with Truffle Sauce and Apple Puff Pastry
- Monkfish Tournedo with Prawns and Clams Cream
- Roasted lamb with Mortero potatoes and sage juice

DESSERTS

- Lemon and Limoncello Sorbet
- Celebration Cake ("Massini", "Selva Negra" or Sacher)
- Cream Coffee

CELLAR

Mineral water
White wine Segura Viudas Viña Heredad
Red wine Segura Viudas Viña Heredad
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)
Todos los comensales deben escoger el mismo plato en cada opción

Price per person: 50€ (Tax included)
The menu must be the same for all the guests

menu infantil

menu infantil

Macarrones bolognesa y queso emmental rallado

Escalopa de Pollo a la Milanesea com Patatas & Tomate al Horno Provenzal

Copa de helado

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona: 24 € (IVA Incluido)

menu infantil

Macaroni Bolognese with Emmental chees

Chicken escalope with potatoes and provenzal baked tomato

Ice cream

Water and soft drinkns

Price per person: 24€ (Tax included)

Servicios extra

barra libre

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas

Precio por persona: 10 € (IVA incluido)
Precio servicio de 1 hora

barra libre de licores

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores (Tanqueray, Bacardi, Smirnoff, JB, Ballantine's, Torres X, Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Jose Cuervo, Amaretto)

Precio por persona: 12 € / 1 hora
18 € / 2 horas
(IVA incluido)

CARRO DE LICORES

Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Licor de melocotón, Amaretto, JB, Ballantines, Torres 10

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)
Suplemento de incluir combinados: 1 €

otros servicios

Centro de flor natural sencillo desde 28€
Centro de flor natural con vela desde 32€
Minutas según presupuesto
Discoteca Discjockey según presupuesto

Basic Open Bar

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral water
Juice

Price per person: 10 € (Tax included)
Price for 1 hour service

OPEN BAR LIQUEUR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral waters
Juice
Liqueur (Tanqueray, Bacardi, Smirnoff, JB, Ballantine's, Torres X, Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Jose Cuervo, Amaretto)

Price per person: 12 € / 1 hour
18 € / 2 hours
(Tax included)

CARRO DE LICORES

Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Licor de melocotón, Amaretto, JB, Ballantines, Torres 10

Price per person: 5 € (Tax included)
Cocktail supplement: 1€

other services

Simple Natural Flower Center from 28€
Flower Center with a Candel from 32€
Minutes as budget
Discoteca Discjockey as budget

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Yolanda Narros

Eventos - Catalonia Ramblas

Pelai, 28 | 08001 - Barcelona

ramblas.eventos@cataloniahotels.com | 93 316 84 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •