

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Reina Victoria**

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)

95 287 12 40 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



## CATALONIA REINA VICTORIA

El Catalonia Reina Victoria está enmarcado en un entorno inigualable, entre un precioso pinar en medio de la localidad, muy cerca de los principales atractivos de Ronda y dominando el famoso "Tajo de Ronda". Alrededor del Hotel hay una maravillosa zona ajardinada de 3000 m2, donde podrá disfrutar de nuestra piscina y la terraza.

The hotel is located in a unique environment, between a lovely pine forest in the middle of the town, very close to Ronda's landmarks and the famous Tajo de Ronda. Around the hotel, there is an amazing 3,000sqm garden in which our guests can enjoy our swimming pool and our terrace.



# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK BASICO

Café Nespresso e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Aguas y refrescos

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)  
Servicio de 1 hora

## COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions  
Fresh orange juice  
Waters and soft drinks

Price per person: 5 € (VAT included)  
1 hour service

## COFFEE BREAK PLUS

Café Nespresso e infusiones  
Zumo de naranja  
Aguas y refrescos

SURTIDO DE BOLLERÍA  
(Selección de 2 tipos)

Mini croissant París caprice  
Mini croissant París chocolate  
Mini napolitana chocolate  
Mini napolitana mantequilla crema  
Mini Snecken París  
Micro muffins chocolate y frambuesa  
Mini dot rallado chocolate blanco

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)  
Servicio de 1 hora

## COFFEE BREAK PLUS

Nespresso coffee and infusions  
Fresh orange juice  
Waters and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT  
(Assortment of 2 types)

Mini croissant París caprice  
Mini croissant París chocolate  
Mini chocolate pastry  
Mini butter cream pastry  
Mini Snecken París  
Micro cup cake with chocolate and raspberry  
Mini dot with white chocolate

Price per person: 7 € (VAT included)  
1 hour service

### SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona  
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión  
- Naranja, zanahoria, jengibre  
- Manzana, espinaca, pepino, lima

### EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person  
- Mango, apple, banana, passion fruit  
- Orange, carrot, ginger  
- Apple, spinach, cucumber, lime

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK PREMIUM

Café Nespresso e infusiones  
Zummo de naranja  
Aguas y refrescos  
SURTIDO DE BOCADILLOS  
(Selección de 2 tipos)  
Tortilla francesa en pan de cristal  
Barrita rústica de jamón Ibérico  
Wrap de pavo  
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces  
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 9 € (IVA incluido)  
Servicio de 1 hora

## COFFEE BREAK PREMIUM

Nespresso coffee and infusions  
Fresh orange juice  
Waters and soft drinks  
SANDWICHES ASSORTMENT  
(Selection of 2 types)  
French omelette with crystal bread  
Iberian Spanish ham sandwich  
Turkey wrap  
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread  
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 9 € (VAT included)  
1 hour service

## COFFEE BREAK EXCELLENCE

Café Nespresso e infusiones  
Zummo de naranja  
Aguas y refrescos  
  
SURTIDO DE BOLLERÍA  
(Selección de 2 tipos)  
Mini croissant París caprice  
Mini croissant París chocolate  
Mini napolitana chocolate  
Mini napolitana mantequilla crema  
Mini Snecken París  
Micro muffins chocolate y frambuesa  
Mini dot rallado chocolate blanco

SURTIDO DE BOCADILLOS  
(Selección de 2 tipos)  
Tortilla francesa en pan de cristal  
Barrita rústica de jamón Ibérico  
Wrap de pavo  
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces  
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)  
Servicio de 1 hora

## COFFEE BREAK EXCELLENCE

Nespresso coffee and infusions  
Fresh orange juice  
Waters sand soft drinks  
  
PASTRY ASSORTMENT  
(Selection of 2 types)  
Mini croissant París caprice  
Mini croissant París chocolate  
Mini chocolate pastry  
Mini butter cream pastry  
Mini Snecken París  
Micro cup cake with chocolate and raspberry  
Mini dot with white chocolate

SANDWICHES ASSORTMENT  
(Selection of 2 types)  
French omelette with crystal bread  
Iberian Spanish ham sandwich  
Turkey wrap  
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread  
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 11 € (VAT included)  
1 hour service

### SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona  
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión  
- Naranja, zanahoria, jengibre  
- Manzana, espinaca, pepino, lima

### EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person  
- Mango, apple, banana, passion fruit  
- Orange, carrot, ginger  
- Apple, spinach, cucumber, lime

## COMENZAMOS CON

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores

Risotto de setas baby con boletus y lascas de parmesano

## DE PLATO PRINCIPAL

Timbal de carrillada ibérica con patatas al tenedor y salsa de manzanilla

Lomos de lubina asados con patata parmetier, gulas y salsa verde

## COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de mora y peta-zeta de chocolate

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Café e infusiones

## WE'LL START WITH...

Salmorejo with tuna belly on pink tomato and pipirrana

Baby mushrooms risotto with boletus and parmesan cheese

## MAIN COURSE

Roasted Iberian cheek with smashed potato and Sherry wine sauce

Roasted seabass with parmetier potato, gulas and green sauce

## DESSERT

Chocolate brownie 70% with ganache chocolate, walnuts and coconut ice cream

Seasonal fruit salad with blackberry ice cream and chocolate peta-zeta

## DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Coffee and infusions

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 30€ (VAT included)

Creating an unique menu for all guests

## COMENZAMOS CON

Langostinos tigre sobre ensalada baby, tartar de tomate y pepino con vinagreta de fresas

Ensalada de bacalao ahumado sobre pimiento rojo asado, cebollino, polvo de aceitunas negras y vinagreta de Módena

## DE PLATO PRINCIPAL

Merluza sobre risotto negro con calamares y alioli de azafrán

Pluma ibérica con salsa a la mostaza de Dijon y patatas mini, salteadas con taquitos de jamón

## COMO POSTRE PARA TERMINAR

Flan casero con vainilla de Madagascar y helado de nata sobre crumble de almendras

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Café e infusiones

## WE'LL START WITH...

Tiger prawns salad on tomato and cucumber tartar with strawberry vinaigrette

Smoked cod salad with roasted red pepper, chive, black olive powder and Modena vinaigrette

## MAIN COURSE

Hake on black risotto with squids and saffron alioli

Grilled Iberian pork with Dijon mustard sauce and sauteed potatoes with ham

## DESSERT

Homemade flan with Madagascar vanilla and cream ice cream with almond crumble

Chocolate brownie 70% with ganache chocolate, walnuts and coconut ice cream

## DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Coffee and infusions

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 35€ (VAT included)

Creating an unique menu for all the guests

## MENU EMPRESAS III

### COMENZAMOS CON

Ventresca de atún sobre guacamole, ensalada baby leaf, tartar de tomate y vinagreta cítrica de mango

Ensalada de bacalao ahumado sobre pimiento rojo asado, cebollino, polvo de aceitunas negras y vinagreta de Módena

### DE PLATO PRINCIPAL

Salmón al horno con ratatouille de verduras de la huerta y mayonesa de alcaparras

Preso ibérico a baja temperatura, terminada al horno de carbón con salsa de Pedro Ximénez, acompañado con lingote de patata al chimichurri

\*Solomillo de vaca vieja con patatas baby, chalotas caramelizadas y salsa de vino tinto de Ronda

### COMO POSTRE PARA TERMINAR

Mousse de pistacho con glaseado de chocolate blanco y crujientes de frambuesas

Cilindro de chocolate con leche, mousse de gianduja y núcleo de crema de chocolate y avellanas caramelizadas

### BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Café e infusiones

### WE'LL START WITH

Tuna belly with guacamole, baby leaf salad, tomato tartar and mango citrus vinaigrette

Smoked cod salad with roasted red pepper, chive, black olive powder and Modena vinaigrette

### MAIN COURSE

Baked salmon with ratatouille and capers mayonnaise

Smoked Iberian pork at low temperature, with Pedro Ximénez sauce and accompanied by chimichurri potato

\*Beef tenderloin with baby potatoes, caramelized shallots and Ronda red wine sauce

### DESSERT

Pistachio mousse with white chocolate glaze and crispy raspberries

Milk chocolate cylinder, gianduja mousse and chocolate cream with caramelized hazelnuts core

### DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra

Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Coffee and infusions

Precio por persona: 43€ (IVA Incluido)

\*Solomillo: 3€ suplemento por persona

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 43€ (VAT included)

\* Beef: 3€ supplement per person

Creating an unique menu for all guests

# COCTAIL I

Gazpacho de tomate pata negra  
con bastoncillo de pepino  
Guacamole casero con crujientes de wraps  
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de  
oliva ecológico  
Bombón de foie sobre puré de castaña  
Ferrero de queso Payoyo con mermelada de vino tinto  
Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla  
Salmón ahumado sobre blini casero con  
mermelada de naranja  
Dado de patata con huevo de codorniz  
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón  
Mini hamburguesa de ternera con  
mayonesa de chile chipotle  
Dados de rabo toro  
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán  
Pollo marinado con salsa teriyaki y chimichurri  
Risotto de setas variadas con boletus y  
queso parmesano  
Langostino sobre romescu

## POSTRES

Tarta de queso casera con frutos rojos  
Delicia de brownie con salsa de caramelo  
Brocheta de fruta de temporada

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Kumato tomato gazpacho with cucumber  
Guacamole with crispy wraps  
Anchovies in vinegar with ecologic olive oil jam  
Foie sphere with chestnut purée  
Payoyo cheese sphere wrapped  
with red wine jam  
Duck ham with vanilla apple purée  
Smoked salmon with blini and orange jam  
Potato square with quail egg  
Octopus with baby potato and paprika olive oil  
Beef mini burger with chipotle mayonnaise  
Oxtail croquettes  
Small prawn fritter with saffron mayonnaise  
Marinated chicken with teriyaki and  
chimichurri sauce  
Mushrooms and boletus risotto with  
parmesan cheese  
Prawn with romesco sauce

## DESSERTS

Cheesecake with berries  
Brownie with caramel sauce  
Seasonal fruit skewer

## DRINKS

Waters, soft drinks, beer  
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)  
Duración máxima del servicio: 2h  
Mínimo 20 personas (menos 5€ suplemento/pax)

Price per person: 36€ (VAT included)  
The maximum length of service will be: 2h  
Minimum of 20 diners (less 5€ suplement/pax)



## COCKTAIL II

Salmorejo de remolacha con brunoise  
de queso fresco  
Sopa de fresones con un ligero toque de albahaca  
Roast beef con mostaza a la antigua y cebolla crispy  
Salmón ahumado sobre blini casero  
con mermelada de naranja  
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de  
avellana americana con mermelada de frutos rojos  
Atún marinado con guacamole casero  
Anchoas del Cantábrico y polvo de aceitunas negras  
Langostino con dado de piña y salsa rosa  
Dado de patatas Bravas  
Pierna de cordero marinada con miel y cúrcuma  
Pollo marinado con salsa teriyaki y chimichurri  
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón  
Mini hamburguesa de ternera con  
mayonesa de chile chipotle  
Mini hamburguesa de ibérico con salsa  
suave de mostaza  
Croquetas de foie con setas

### POSTRES

Tarta de queso casera con frutos rojos  
Delicia de brownie con salsa de caramelo  
Brocheta de fruta de temporada  
Vasito de Tiramisú con ligero con toque a café y polvo  
de cacao

### BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Beet salmorejo with fresh cheese brunoise  
Strawberry soup with a hint of basil  
Roast beef with old mustard and  
crispy onion on toast  
Smoked salmon with blini and orange jam  
Payoyo cheese wrapped with american hazelnut  
powder and berries jam  
Marinated tuna with guacamole  
Anchovies with black olive powder  
Prawn with diced pineapple and pink sauce  
Spicy potatoes  
Arabian style lamb  
Marinated chicken with teriyaki and  
chimichurri sauce  
Octopus with baby potatoes and paprika oil  
Beef mini burger with chipotle mayonnaise  
Iberian mini Burger with soft mustard sauce  
Foie and mushroom croquettes

### DESSERTS

Cheesecake with berries  
Brownie with caramel sauce  
Seasonal fruit skewer  
Tiramisu with cacao powder

### DRINKS

Waters, soft drinks, beer  
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)  
Duración máxima del servicio: 2h  
Mínimo 20 personas  
(menos 5€ suplemento/pax)

Price per person: 38€ (VAT included)  
The maximum length of service will be: 2h  
Minimum of 20 diners  
(less 5€ supplement/pax)

# MENU DELUXE

## COMENZAMOS CON

Ensalada de langostinos tigre sobre tartar de mango de la Axarquía y aguacate al aceite de cítricos

## DEL MAR

Lomo de rodaballo con patata al ajo y tomillo a baja temperatura con salsa de chalotas al vino fino

## SORBETE DE CACTUS

## DE LA TIERRA

Solomillo de vaca vieja con foie, puré de patata trufado y salsa de trompetas de la muerte y boletus

## COMO POSTRE PARA TERMINAR

Cilindro de chocolate con leche, mousse de gianduja y núcleo de crema de chocolate y avellanas caramelizadas

## BODEGA

AguaS, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja  
Cava "Fontallada" D.O. Cava  
Café e infusiones

## WE'LL START WITH

Tiger prawns salad on avocado and mango tartar with citrus vinaigrette

## FROM THE SEA

Turbot fillet at low temperature with garlic potato, thyme and shallots with sherry sauce

## CACTUS SORBET

## FROM THE EARTH

Beef tenderloin with foie, truffle potato puree, black chanterelles cream and boletus

## DESSERT

Milk chocolate cylinder, gianduja mousse and chocolate cream with caramelized hazelnuts

## DRINKS

Waters, soft drinks, beer  
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja  
Cava "Fontallada" D.O. Cava  
Coffee and infusions

Precio por persona: 65€ (IVA Incluido)

Menú mínimo para 10 comensales

Price per person: 65€ (VAT included)

Minimum of 10 diners

# BARRA LIBRE

## OPEN BAR

### BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Refrescos  
Cerveza  
Vinos y cava  
Licores primeras marcas  
(Beefeater, Seagram's, Ballantine's, J&B,  
Johnnie Walker, Absolut, Bacardi, Brugal y  
Barceló)

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)  
2 horas de servicio

### BARRA LIBRE COCTELERIA

Mojito  
Caipiriña  
Caipiroska

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido)  
Adicional a la barra libre de licores

### BARRA LIBRE GINTONICS PREMIUM

Citadelle  
G'Vine  
Hendrick's

Precio por persona: 10€ (IVA incluido)  
Adicional a la barra libre de licores

### STANDARD OPEN BAR

Waters  
Juices  
Soft drinks  
Beer  
Wines and Cava  
Top brands liquors (Beefeater, Seagram's,  
Ballantine's, J&B, Johnnie Walker, Absolut,  
Bacardi, Brugal y Barceló)

Price per person: 15€ (VAT included)  
2 hours service

### SPECIAL OPEN BAR

Mojito  
Caipiriña  
Caipiroska

Price per person: 5€ (VAT included)  
Additional to the Standard open bar

### GINTONIC PREMIUM OPEN BAR

Citadelle  
G'Vine  
Hendrick's

Price per person: 10€ (VAT included)  
Additional to the Standard open bar

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Reina Victoria**

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)

95 287 12 40 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •