
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA ATOCHA

El Hotel Catalonia Atocha se inauguró en 2011. Tiene una situación estratégica, gracias a su accesibilidad desde distintos puntos y su cercanía a la Estación de Atocha. El hotel se complementa con un restaurante privatizable, un Corner Gourmet con una variada carta y su terraza en 7º planta con Jacuzzi. El hotel tiene dos salas de reunión que se pueden unir, llegando a una capacidad de hasta 120 personas en escuela. Es un espacio multifuncional y acogedor, que cuenta con todos los servicios necesarios para que su reunión sea todo un éxito.

Catalonia Atocha hotel opened in February 2011. It is located in the city centre very close to the main Atocha train station that is 500 m away. Catalonia Atocha has a restaurant, a chill-out area, Gourmet Corner and a terrace on the seventh floor with a seasonal hot tub and wonderful views of Madrid. The hotel has two meeting rooms that can be joined reaching the capacity of 120 attendees in school set up. It is a multifunctional and cozy space with all the necessary services to make your meeting.



TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	Reunión Meeting	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Atocha	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Delicias	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Atocha+Delicias	150	180	120	120	180	70	A consultar	

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen	Gratuita
Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes / 1.200 lumens beamer	169€
Ordenador portátil / Laptop	169€
Equipo de megafonía / Sound system	desde 170€
Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone	47€

21% IVA incluido
21% VAT included

El precio de la sala incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente. El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 48 h.

The price of the conference room includes: Notepads, pens, paper flipchart, markers, glasses, mineral water and candies.

If you need any other supplementary equipment or service, please let us know. All the prices will include the transport if the petitions are made 48 hours before the event.

LEYENDA/ LEGEND



Cocktail
Cocktail



Banquete
Banquet



U
U shape



Escuela
School



Teatro
Theatre



Reunión
Meeting



Enchufe
Plug



Antena TV
TV Antenna



Toma de datos
Data

ATOCHA + DELICIAS



180 pax



180 pax



70 pax



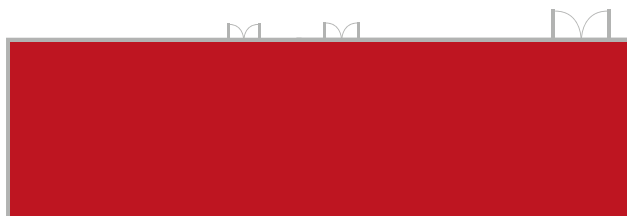
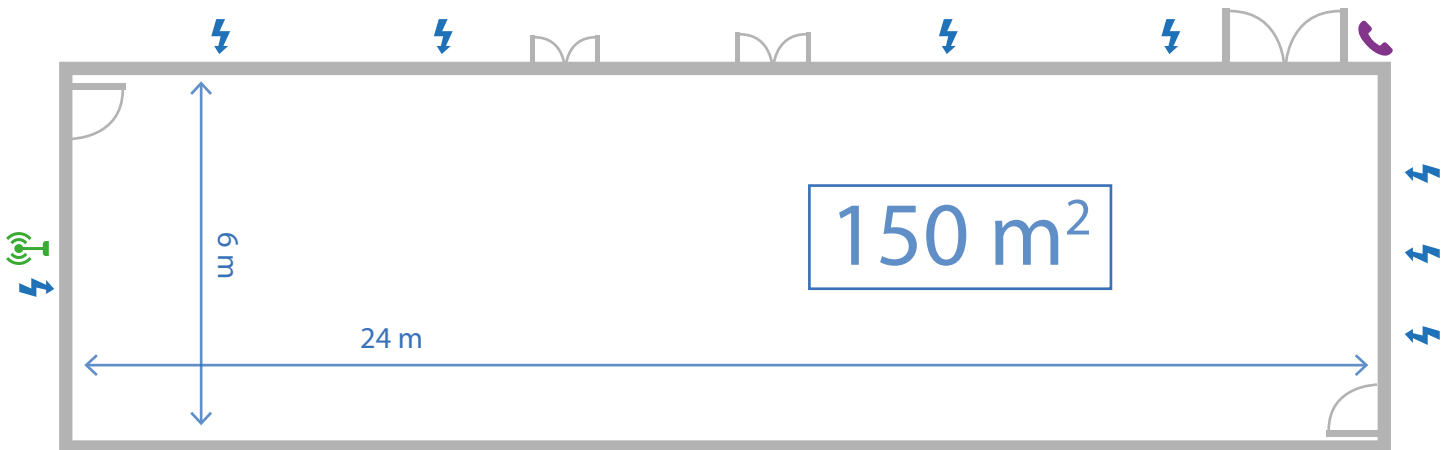
120 pax



X



120 pax



DELICIAS



80 pax



60 pax



35 pax



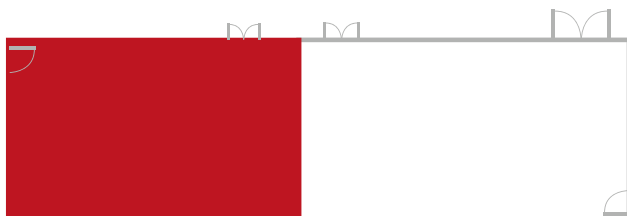
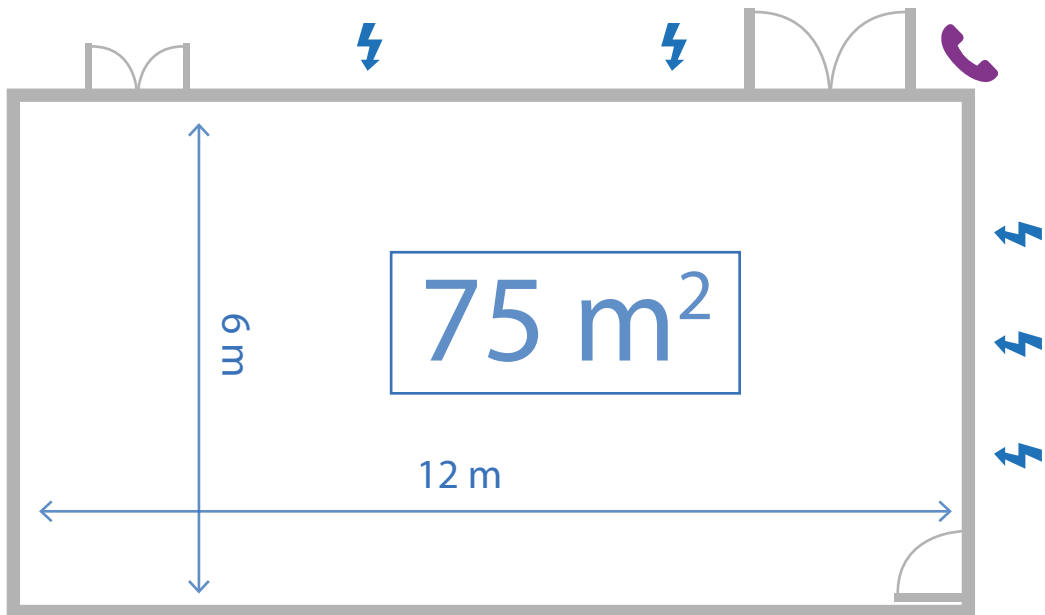
60 pax



X



60 pax



ATOCHA



80 pax



60 pax



35 pax



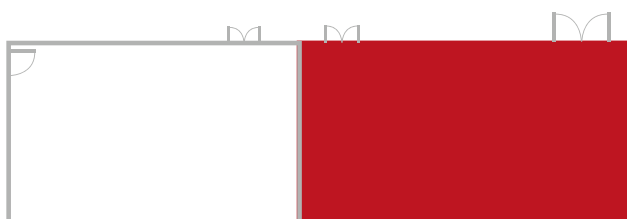
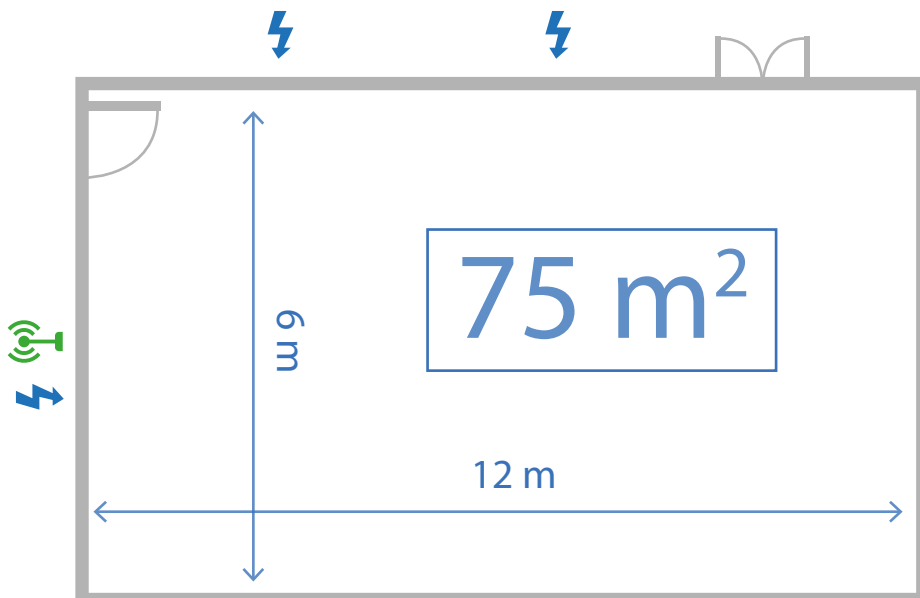
60 pax



X



60 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso

Leche de vaca entera

Leche de avena

Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural

Agua con gas y agua mineral

Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK DULCE

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso

Leche de vaca entera

Leche de avena

Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural

Agua con gas y agua mineral

Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini croissant de mantequilla

Mini caña de crema

Mini tulipas de sabores

Mini Snecken de pasas y nueces

Precio por persona: 9,50 € (IVA Incluido)

BASIC COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules

Milk

Oat milk

Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice

Mineral water

Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

Price per person: 8 € (VAT included)

SWEET COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules

Milk

Oat milk

Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice

Mineral water

Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant

Bite-size pain au cream

Bite-size "muffins"

Bite-size Snecken of raisins and walnut

Price per person: 9,50 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

SALADOS

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón Ibérico con pan rústico de cerveza
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

SWEET AND SALTY COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese

Price per person: 15 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón Ibérico con pan rústico de cerveza
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

COMPLETE COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese
Bao bread with smoked salmon
Special bread with French omelette
Turkey wrap

Price per person: 20 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK LUNCH

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces
Croissant de cereales
Croissant relleno de chocolate
Pan Bao de chocolate y avellanas

SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rústico de cerveza
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK LUNCH

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size cereal croissant
Bite-size chocolat croissant
Bao bread with chocolat and hazelnut
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese
Bao bread with smoked salmon
Special bread with French omelette
Turkey wrap

Price per person: 26 € (VAT included)

COCKTAIL I: ATOCHA

LOS FRÍOS

Gazpacho de sandía con un toque de menta
Blinis salados de salmón marinado, Talziki y eneldo
Brocheta de tomate Cherry, sardina ahumada y queso Mahón
Dado de foie mi-cuit sobre pan de especias, con dulce de manzana
Tartar de atún con sésamo, Nori crujiente y un toque de Wasabi
Presa Ibérica en pan de cristal, con tomate seco y mahonesa de mostaza antigua

LOS CALIENTES

Croquetas de jamón Ibérico con salmorejo Cordobés
Mini burger de buey, con mermelada de tomate y parmesano
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo-negro
Pan Bao de costilla de cerdo a baja temperatura, con BBQ japonesa
Bizcocho de queso azul, con chutney de mango

LOS DULCES

Dados de leche frita con canela
Rocas de chocolate con frutos secos
Brochetas de fruta variada

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Cava Fontalla Brut Nature (D.O. Cava)

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€
Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 35,00 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 25 personas
Duración máxima del servicio: 45 minutos

COLD

Watermelon gazpacho with a touch of mint
Salted blinis of marinated salmon, Talziki and dill
Cherry tomato, smoked sardine and Mahon cheese brochette
Foie mi-cuit on spice bread and sweet apple
Tuna tartar with sesame, crispy Nori and a touch of Wasabi
Iberian pork on glass bread, with dried tomato and mayonnaise of old mustard

HOT

Spanish croquette stuffed with cured Iberian ham accompanied with "salmorejo" (thick gazpacho)
Bite-size beef burger with sun-dried tomato and parmesan cheese
Salt cod in tempura with black garlic emulsion
Pan Bao with pork rib at low temperature, with Japanese BBQ
Blue cheese sponge caramelised with mango chutney

DESSERTS

Fried milk cubes with cinnamon
Chocolate duo rocks with nuts
Seasonal fruit brochette

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Fontalla Brut Nature cava (D.O. Cava)

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€
Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 35,00 € (VAT included)
Minimum number of servings: 25 people
Approximate duration: 45 minutes

COCKTAIL II: DELÍCIAS

LOS FRÍOS

Sashimi de atún aromatizado al jengibre, con brotes verdes
Mini blinis de queso brie y confitura de higos
Roll vegetal de mozzarella y albahaca, en papel de arroz
Tartaletas de salmón marinado, con emulsión de aguacate y lima
Jamón Ibérico sobre pan de cristal
Gazpacho de frutos rojos
Foie mi-cuit sobre pan de especias con dulce de manzana

LOS CALIENTES

Crujiente de langostinos, con salsa Romesco
Arroz meloso de boletus con parmesano
Croquetas de jamón de jabugo
Brocheta de pulpo rustido, con patata confitada a la vainilla
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo negro
Pan Bao de costilla a baja temperatura, con vegetales crujientes
Ravioli de rabo de toro, con cremoso de zanahoria

LOS DULCES

Rocas de dos chocolates, con frutos secos
Dados de leche frita con canela
Brocheta de fruta de temporada
Degustación de Macarons

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Cava Fontalla Brut Nature (D.O. Cava)

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 45,00 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 25 personas
Duración máxima del servicio: 45 minutos

COLD

Ginger-flavoured tuna sashimi with green shoots
Bite-size blinis with brie and fig jam
Vegetable roll of mozzarella and basil, on rice paper
Salmon tartlet with guacamole
Iberian ham on crispy bread
Red fruit gazpacho
Foie mi-cuit on spice bread with sweet apple

HOT

Crispy king prawns with romesco sauce
Sweet rice with boletus and parmesan cheese
Spanish croquette stuffed with cured Iberian
Roast octopus brochette with vanilla potato
Salt cod in tempura with black garlic emulsion
Pan Bao with pork rib at low temperature, with vegetables
Beef ravioli with carrot cream sauce

DESSERTS

Chocolate duo rocks with nuts
Fried milk cubes with cinnamon
Seasonal fruit brochette
Selection of Macarons

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Fontalla Brut Nature cava (D.O. Cava)

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 45,00 € (VAT included)
Minimum number of servings: 25 people
Approximate duration: 45 minutes

ALMUERZO I / LUNCH I

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones, frutos secos y aliño dulce de naranja

Ensalada de salmón marinado, queso feta y tomate seco, con aliño de yogurt y menta

Salmorejo de mangos asados, con burrata fresca y sal de aceitunas negras

Crema de hortalizas asadas a 120º, con mingas crujientes de panko y frutos secos

Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y sal de ajos tiernos

LOS SEGUNDOS

Taco de salmón asado, con puré de patata, coliflor y chirivías

Presa Ibérica a la plancha, con salsa dulce de soja y patata mortero

Meloso de ternera, con puré de boniato rustido

Lubina al horno, con almendra tostada e Ibérico

Salteado de hongos y trigueros, con quinoa y aceite de trufa

LOS POSTRES

Coulant de chocolate Belga, con helado de café blanco

Biscocho de zanahoria, con espuma de chocolate blanco

Finguer de te Matcha, con fruta de la pasión

Ensalada de frutas osmotizada, con helado de miel y piñones

LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)

Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)

Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 33,00 € (IVA Incluido)

A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

FIRST COURSES

Green shoot salad with king prawns, nuts and a sweet orange dressing

Salad of marinated salmon, feta cheese and dried tomato, with mint and yogurt

Roasted mango salmorejo, with fresh burrata and salt of black olives

Cream of vegetable soup baked at 120º with crispy panko breadcrumbs and nuts

Smoked potato foam, with slow-cooked egg and black olive oil

MAIN COURSES

Roasted salmon with mashed potatoes, cauliflower and parsnips

Iberian pork shoulder with sweet and sour berries and truffled potato mousse

Succulent beef with roasted sweet potato purée

Baked sea bass, with toasted almonds and Iberian ham

Sautéed wild mushrooms and green asparagus with quinoa

DESSERTS

Belgian chocolate fondant with white coffee ice-cream

Carrot cake, with white chocolate foam

Matcha tea finger with passion fruit

Fruit salad osmotised with with honey and pine nuts

DRINKS

Mineral water

Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)

Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)

Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)

White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)

Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 33,00 € (VAT included)

A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

ALMUERZO II / LUNCH II

APERITIVOS

Brochetas de langostinos crujientes con salsa Romesco
Jamón Ibérico en pan de cristal
Croqueta de boletus y foie

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones a la plancha y aceite cítrico de pistachos
Carpaccio de solomillo de buey, con parmesano, rucula y sorbete de mostaza
Pasta fresca, con Trompeta de la Muerte, cerdo Ibérico y Gorgonzola
Canelón de pato, con verduras salteadas y holandesa de naranja y jengibre
Arroz cremoso de vegetales, con burrata fresca y aceite de trufa

LOS SEGUNDOS

Jarrete de cordero a baja temperatura, con espuma de mango y boniato cremoso
Lomo de rape al horno, con emulsión de ajos asados y hongos confitados
Solomillo de ternera, con reducción de sus jugos y risotto de tinto
Corvina salvaje en infusión de cítricos y frutas perfumadas
Presa ibérica con dulce de soja y patata ahumada cremosa

LOS POSTRES

Milhojas de crema inglesa con frutos rojos
Brownie de chocolate y Cheesecake
Coulant Michel Bras, con sopa de mango y helado de café blanco
Espuma de chocolate blanco, con teja de almendras y fresas

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 43,00 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

APPETIZERS

Crunchy prawns brochettes with Romesco sauce
Iberian ham in glass bread
Boletus and foie croquette

FIRST COURSES

Green shoot salad with griddled king prawns and citrus pistachio oil
Beef tenderloin carpaccio with Parmesano cheese, rucula and mustard sorbet
Fresh pasta, with mushrooms, Iberian pork and Gorgonzola
Duck cannelloni with sauteed vegetables and hollandaise orange and ginger sauce
Creamy vegetable rice, with fresh burrata and truffle oil

MAIN COURSES

Slow-cooked lamb shank with mango foam and creamy sweet potato
Monkfish fillet with squid-ink aioli and confit wild mushrooms
Sirloin steak with a jus reduction and red wine risotto
Wild croaker in a citrus infusion with peach-perfumed fruit
Iberian pork with sweet soy and creamy smoked potato

DESSERTS

English cream strudel with red berries
Chocolate Brownie and Cheesecake
Coulant "Michel Bras", with mango soup and white coffee ice cream
White chocolate foam, with almond and strawberries

DRINKS

Mineral water
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 43,00 € (VAT included)
A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Rollitos vegetales, con mozzarella y albahaca en papel de arroz
Envoltinis de salmón ahumado, con queso cremoso y eneldo
Nuestro sándwich club en pan Bao
Surtido de embutidos y quesos con diferentes tostas
Hummus aromatizado con hierbabuena, lima y bastones de crudites
Lata de mejillones al Vermut blanco, con tartar de tomate

LOS CALIENTES

Croquetas de jamón Ibérico con salmorejo
Brochetas de pollo Yakitori, con sésamo tostado
Raviolis crujientes de rabo de toro, con emulsión de zanahoria y virgen extra
Calamares crujientes en pan de cristal, con queso Feta y mahonesa de lima Kaffir
Mollete de carne mechada, con mojo rojo canario

DULCES

Dados de leche frita con canela
Brochetas de fruta variada de temporada
Rocas de chocolate con frutos secos

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 33,00 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 25 personas
Duración máxima del servicio: 45 minutos

COLD

Vegetable rolls with mozzarella and basil on rice paper
Smoked salmon wraps, with cream cheese and dill
Bao bread club sandwich
Assortment of sausages and cheeses with different toasts
Hummus with mint, lime and crudites
Mussels with white vermouth and tomato tartar

HOT

Spanish croquette stuffed with cured Iberian ham accompanied with "salmorejo" (thick gazpacho)
Yakitori-style chicken skewers with toasted sesame
Crispy beef and vegetable ravioli with carrot cream sauce
Crunchy calamari in glass bread, with Feta cheese and Kaffir lime mayonnaise
Grilled meat with red "canary mojo"

SWEETS

Fried milk cubes with cinnamon
Seasonal fruit brochette
Chocolate duo rocks with nuts

DRINKS

Mineral water
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 33,00 € (VAT included)
Minimum number of servings: 25 people
Approximate duration: 45 minutes

BUFFET I

LOS PRIMEROS

Ensalada Capresse con mozzarella fresca y tomate Raff
Ensalada de pollo con parmesano y aceitunas negras
Ensalada Griega de tomate, queso Feta y pepino
Tabla de quesos del país
Tabla de Ibéricos
Gazpacho tradicional o crema de calabaza (Según estación)
Arroces salteados con frutos secos
Pasta fresca con salsa Napolitana

LOS SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con salsa dulce de mostaza y sésamo
Pollo salteado con leche de coco y cacahuets tostados
Salmon al horno con hierbas aromáticas

LAS GUARNICIONES

Patatas al horno
Verduras asadas
Champiñones salteados con jamón curado

LOS POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos
Fruta de temporada al natural
Yogur cremoso con diferentes confituras

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 35,00 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 25 personas
Duración máxima del servicio: 60 minutos

FIRST COURSES

Capresse salad with fresh mozzarella and tomato Raff
Chicken salad with parmesan and black olives
Greek salad of tomato, feta and cucumber
Cheese table
Iberian table
Traditional gazpacho or pumpkin cream (according to season)
Sautéed rice with nuts
Fresh pasta with Napolitana sauce

MAIN COURSES

Pork tenderloin with sweet mustard and sesame sauce
Chicken sautéed with coconut milk and roasted peanuts
Salmon baked with aromatic herbs

GARNISHES

Traditional sautéed potatoes
Steamed vegetables
Sautéed mushrooms with cured ham

DESSERTS

Cheesecake with red berries
Seasonal fruit
Creamy yoghurt with a selection of jams

DRINKS

Mineral water
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 35,00 € (TAX included)
Minimum number of servings: 25 people
Approximate duration: 60 minutes

BUFFET II

LOS PRIMEROS

Ensalada Capresse de mozzarella y tomate Raff
Ensalada de pollo escabechado con parmesano
Ensalada griega de tomate, queso Feta y pepino
Hummus tradicional con sus crudites y tortas de trigo
Ensalada templada de quinoa , aguacate y vegetales
Tabla de ahumados
Tabla de quesos del país
Gazpacho tradicional o crema de puerros trufados
(Según temporada)

LOS SEGUNDOS

Merluza de pincho al cava con gambones y berberechos
Presa Ibérica al horno con salsa dulce de soja y ajos
asados
Pollo de corral asado con picada de frutos secos, queso
ahumado y salsa de sus jugos
Entrecot de buey madurado con sal de cristal

LAS GUARNICIONES

Chop-Suey de verduras y hortalizas salteadas con soja y
sésamo
Patatitas asadas con queso brie y bacon crispí
Cous-cous de verduras con aliño de cilantro y lima
Arroces salteados con frutos secos

LOS POSTRES

Vasitos de Tiramisu con queso Mascarpone
Estación de tartas variadas
Fruta exótica de temporada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Castillo Monjardin Tempranillo (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardin Chardonay (D.O. Navarra)
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 45,00 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 25 personas
Duración máxima del servicio: 60 minutos

FIRST COURSES

Salad capresse of mozzarella and tomato raff
Salad of pickled chicken with parmesan
Greek salad of tomato, feta cheese and cucumber
Traditional hummus with its crudites and wheat cakes
Warm salad of Quinoa, avocado and vegetables
Smoked table
Cheese table
Traditional gazpacho or cream of truffled leeks
(according to season)

MAIN COURSES

Hake in cava with sautéed king prawns
Roast Iberian pork shoulder with with sweet soy sauce
and roasted garlic
Free-range chicken with confit leeks, parmesan
shavings and jus sauce
Griddled sirloin steak with salt crystals

GARNISHES

Vegetable chop-suey stir fried in soya and sesame
Baked new potatoes stuffed with cheese and crispy
bacon
Vegetable couscous with a touch of lime and coriander
Fried rice with nuts

DESSERTS

Tiramisu glasses with mascarpone cheese
Assortment of cakes
Tropical fruit

DRINKS

Mineral water
Castillo Monjardin Tempranillo red wine (D.O. Navarra)
Monjardin Chardonay white wine (D.O. Navarra)
Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red wine Izadi Crianza (D.O. Rioja)
White wine Martivilli Rueda Verdejo (Rueda)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 45,00 € (VAT included)
Minimum number of servings: 25 people
Approximate duration: 60 minutes

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •