
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Gran Vía

Gran Vía ,7-9 | 28013 - Madrid

granvia.comercial@cataloniahotels.com | 91 531 22 22

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

NESPRESSO e Infusiones, Variedad de zumos,
Aguas Minerales

Precio por persona: 7,50 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK II

NESPRESSO e Infusiones, Variedad de Zumos,
Aguas Minerales, Surtido de Mini Bollería

Precio por persona: 8,50 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK III

NESPRESSO e Infusiones, Variedad de Zumos,
Aguas Minerales, Surtido de Mini Bollería,
Selección de Mini Bocadillos

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK IV

Mañana
NESPRESSO e Infusiones, Variedad de Zumos,
Aguas Minerales, Surtido de mini Bollería
Tarde
NESPRESSO e Infusiones, Variedad de Zumos,
Aguas Minerales, Selección de Mini Bocadillos

Precio por persona: 15 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

SUPLEMENTOS

Refrescos	3,70€
Brochetas de Fruta	4,30€
Surtido Palmeritas y Muffins	1,50€
Mini bocadillos Calientes	1,60€
Wrap de salmón ahumado y queso crema	1,60€
Cápsula extra de NESPRESSO	1,00€

COFFEE BREAK I

NESPRESSO and infusions, varied juices
Mineral water

Price per person: 7,50 € (Tax included)
1 hour service

COFFEE BREAK II

NESPRESSO and infusions, varied juices
Mineral water, assorted mini pastries

Price per person: 8,50 € (Tax included)
1 hour service

COFFEE BREAK N°3

NESPRESSO and infusions, Varied juices,
mineral water, Assorted mini pastries
Selection of mini sandwiches

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

COFFEE BREAK N°4

Morning
NESPRESSO and infusions, Varied juices,
Mineral water, Assorted mini pastries
Afternoon
NESPRESSO and infusions, Varied juices,
Mineral water, Selection of mini sandwiches

Price per person: 15 € (Tax included)
1 hour service

SUPPLEMENTS

Soft drinks	3,70€
Fresh fruit	4,30€
Heart-shape puff pastries and muffins	1,50€
Mini hot sandwiches	1,60€
Smoked salmon & cream cheese wrap	1,60€
NESPRESSO extra capsule	1,00€

LOS FRÍOS

Milhojas de queso de cabra con sobrasada y cebolla caramelizada
Variedad de Ibéricos acompañados de pa amb tomàquet
Surtido de quesos y picos crujientes
Bombón de foie e higos
Wrap de atún, queso feta y olivada

LOS CALIENTES

Tempura de bacalao y verduras con reducción de soja
Croquetitas de jamón Ibérico
Pinchitos de gambas y ciruela negra con Crujiente de bacon y sésamo
Rollito crunchy de pollo al curry
Mini hamburguesa de ternera al Roquefort gratinado
Montadito de solomillo Ibérico al ajoarriero

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Sorbete de mojito
Mini brownies
Brocheta de fruta variada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Canal Nubiola Penedes
Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)
Cava Canal Nubiola brut Penedes
Café e Infusiones

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

COLD

Millefeuille of goat cheese with sobrasada and caramelized onion
Iberian assortment with "pa amb tomàquet"
Cheese assortment with breadsticks
Foie and figs bombon
Mediterranean tuna wraps with Feta cheese and olives

HOT

Codfish and vegetables in tempura with soy reduction
Iberian ham croquettes
Bites of prawns and black plum with crispy bacon and sesame
Crispy chicken curry roll
Mini beef burger with grilled roquefort
Small sandwich of Iberian sirloin with ajoarriero sauce

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Mojito sorbet
Mini brownies
Fresh fruit brochette

DRINKS

Mineral water
White wine Canal Nubiola Penedes
Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)
Cava cup
Coffee and infusion

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

MENU DE TRABAJO 1

PARA ABRIR APETITO...

Crema de zanahoria y picatostes

o

Ensalada BLOved

GRANDES BOCADOS

Bacalao al ajo tostado sobre pormentier de patata

o

Pechuga de pollo con salsa de hongos y pimiento Italiano

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Tarta de queso y arándanos

o

Macedonia de fruta de temporada con crema de yogurt

LA BODEGA

Agua mineral

Vino blanco Canal Nubiola Penedes

Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)

Café e Infusiones

TO WHET YOUR APPETITE...

Carrot cream with croutons

or

BLOved Salad

TASTY MORSELS

Grilled cod fish with toast garlic and potatoes parmentier

or

Chicken breast with fungi sauce and Italian pepper

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Cheesecake with blueberries

or

Seasonal fruitsalad with yoghurt cream

DRINKS

Mineral water

White wine Canal Nubiola Penedes

Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)

Coffee or infusion

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 12 pax
Duración máxima del servicio: 60 min

Price per person: 32 € (TAX included)
At least 12 people
Approx. 60 minutes

MENU DE TRABAJO 2

PARA ABRIR APETITO...

Crema de zucchini y queso crema con crujientes de jamón Ibérico

o

Fresca ensalada nórdica de salmón y vinagreta a las hierbas de la Provenza

GRANDES BOCADOS

Dorada a la espalda con su sofrito de ajo y piquillos acompañada de cachelos

o

Entrecôte a la plancha y patatas parisinas

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Mousse de queso y frutos del bosque

o

Piña flambeada al Vodka Van Gogh

LA BODEGA

Agua mineral

Vino blanco Canal Nubiola Penedes

Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)

Café e Infusiones

TO WHET YOUR APPETITE...

Zucchini and cheese cream with crispy Iberian ham

or

Nordic salad of salmon and vinaigrette with herbs of Provence

TASTY MORSELS

Grilled sea bream with garlic and piquillo pepper sauce served with small potatoes

or

Grilled Entrecôte with parisienne potatoes

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Fresh cheese mousse with red fruits

or

Van Gogh's flambe pineapple

DRINKS

Mineral water

White wine Canal Nubiola Penedes

Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)

Coffee or infusion

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 12 pax
Duración máxima del servicio: 60 min

Price per person: 35 € (TAX included)
At least 12 people
Approx. 60 minutes

MENU DE TRABAJO 3

PARA ABRIR APETITO...

Tagliatelle de espinacas con verduritas y pipas de calabaza

o

Ensalada mediterránea con juliana de jamón y queso de cabra

GRANDES BOCADOS

Lomitos de merluza a la vasca

o

Solomillo Ibérico a la mostaza antigua y miel con verduras glaseadas

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Carpaccio de fruta de temporada con sorbete de mandarina

o

Fondant de chocolate con helado de vainilla

LA BODEGA

Agua mineral

Vino blanco Canal Nubiola Penedes

Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)

Café e Infusiones

TO WHET YOUR APPETITE...

Spinach tagliatelle with mini vegetables and pumpkin seeds,

or

Mediterranean salad with cured ham strips and goat cheese

TASTY MORSELS

Hake loin basque style

or

Iberian Sirloin with old-style mustard and honey sauce served with glazed vegetables

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Fresh seasonal fruit carpaccio with tangerine sorbet

or

Chocolate fondant with vanilla ice cream

DRINKS

Mineral water

White wine Canal Nubiola Penedes

Red wine Solar Viejo (D.O. La Rioja)

Coffee or infusion

Precio por persona: 37 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 12 pax
Duración máxima del servicio: 60 min

Price per person: 37 € (TAX included)
At least 12 people
Approx. 60 minutes

ALMUERZO GRUPO

ENTRANTES A COMPARTIR

Huevos Estrellados con jamón Ibérico
Cogollos de Tudela con ventresca de atún y
pimientos asados
Tempura de langostinos y setas con reducción
de soja

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Lomo de bacalao encebollado acompañado de
trigueros y puré de patata
Lomo de cebón gallego al Cabrales con
calabacín a la plancha y patatas fritas caseras

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Delicia de chocolate a las 3 texturas

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Canal Nubiola Penedes
Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)
Café e Infusiones

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
Menús para mínimo 10 comensales
Entrantes a compartir un plato entre 4 pax
Aguas minerales y vino: 1 Botella / 4 pax
2 refrescos o cervezas por comensal.
Si hubiera gran demanda de un mismo plato
en una reserva de grupo, el restaurante se
reservará la opción de sugerir otro plato
similar al ofertado.
Menú infantil 18€.

STARTERS TO SHARE

Eggs sunny-side-up with ham
Miniature lettuces from Tudela with tuna and
roasted peppers
Shrimp and mushrooms tempura with soy
reduction

MAIN COURSES (to be chosen one)

Sauteed cod loin with onions accompanied by
Asparagus and Mashed Potatoes
Galician beef loin with Cabrales cheese, grilled
zucchini and homemade chips

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Chocolate delight with three textures

DRINKS

Mineral water
White wine Canal Nubiola Penedes
Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)
Coffee or infusion

Price per person: 32€ (Tax included)
At least 10 people
Starters to share: a plate each 4 people
Mineral water and wine: a bottle each 4
people
2 soft drinks or beers per person
If there is a big demand of a plate in a group
reservation, the restaurant can suggest a
similar alternative
Children menú 18€

BUFFET

LOS PRIMEROS

Sopa de marisco
Espaguetti a la Napolitana
Fuente de langostinos cocidos
Bandeja de salmón ahumado con lágrimas de eneldo
Surtido de Ibérico
Variedad de quesos del mundo
Selección de crudités para ensalada

LOS SEGUNDOS

Verduras mixtas y patatas
Un arroz (a elección del chef)
Un pescado (a elección del chef)
Dos variedades de carne (a elección del chef)

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Pudding
Tarta de chocolate
Appelstrudel
Fruta fresca cortada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Canal Nubiola Penedes
Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)
Café e Infusiones

STARTERS

Seafood soup
Salad
Variety of salads
Boiled Prawns
Smoked salmon with Fennel
Iberian assortment
Selection of cheeses
Spaghetti Neapolitan

MAIN COURSES

Variety of Vegetables
Rice (by chef choice)
Fish (by chef choice)
2 meat varieties (by chef choice)

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Pudding
Chocolate cake
Appelstrudel
Fresh fruit

DRINKS

Mineral water
White wine Canal Nubiola Penedes
Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)
Coffee or infusion

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 30 pax
Duración aproximada: 60-90 minutos

Price per person: 32 € (TAX included)
At least 30 people
Approx. 60 – 90 minutes

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Focaccia de atún con aceitunas y pimientos de Piquillo
Montadito de pan con tomate y jamón Ibérico
Bocadillitos de Fuet con tomate y jamón Ibérico
Palito de perlas de Mozzarella y cherry al aroma de albahaca
Pincho de queso Idiazábal con uva y membrillo
Brocheta de melón con jamón

LOS SEGUNDOS

Mini hamburguesa de ternera con queso Roquefort
Mini brocheta de pollo y sésamo con miel y mostaza
Montado de tortilla Española
Croquetas rústicas de cocido
Mini pepito de lomo con tomate y queso

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Mini repostería variada
Brocheta de fruta fresca

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Canal Nubiola Penedes
Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)
Café e Infusiones

COMPLEMENTOS 1,90€ /PERSONA

Chupito de salmorejo Cordobés
Montadito de bacalao dorado
Tostada con pastel de cabratxo
Piquillos rellenos de bacalao con salsa romesco
Queso Brie Empanado con frutos del bosque
Tostada de solomillo Ibérico al Cabrales

POSTRES ADICIONALES 3,00€ /PERSONA

Sorbete de mojito
Mini brownies

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar: 30 pax
Duración aproximada: 45 minutos

COLD COURSES

Tuna focaccia with olives and Piquillo peppers
Bread with tomato and Iberian ham
Mini sandwiches of fuet with multigrain bread
Pearls of mozzarella and chetty with basil aroma
Idiazabal cheese skewer with grape and quince
Brochette of melon with ham

HOT COURSES

Mini Beef Burger with Roquefort Cheese
Mini Skewer of Chicken and Sesam with Honey and Mustard
Mini Sandwich with Spanish Omelette
Rustic Croquettes of Stew
Mini Sandwich of Fillet with Tomato and Cheese

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Assorted mini pastries
Fresh fruit brochettes

DRINKS

Mineral water
White wine Canal Nubiola Penedes
Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)
Coffee or infusion

COMPLEMENTS 1,90€ /PERSON

Shot of salmorejo
Mini sandwich of golden cod
Toast with scorpion fish cake
Piquillos peppers with cod and romesco sauce
Breaded brie cheese with fruits of the forest
Toast of Iberian sirloin with Cabrales (strong cheese from Asturias)

ADDITIONAL DESSERTS 3,00€/PERSON

Mini brownies
Mojito sorbet

Price per person: 32 € (TAX included)
At least 30 people
Approx. 45 minutes

HEALTHY EXECUTIVE MENU

PARA ABRIR APETITO...

Tosta integral de berenjena y huevo escalfado (286,6 kcal)
Ensalada de crudités en salsa de yogur y anchoa (154,6 kcal)
Espárragos verdes salteados con vinagreta de frambuesa (96,9 kcal)
Ensalada de pimientos asados y queso feta (278 kcal)
Alcachofas con almejas (219 kcal)
Puré de calabacín y coliflor (106 kcal)
Sopa de lentejas y verduras al comino (297 kcal)

GRANDES BOCADOS

Pavo asado con piña a la plancha (671 kcal)
Crepes de pollo y verduras con salsa agria (606 kcal)
Suquet de pescado y marisco (352 kcal)
Gallo a la plancha con tomates pochados y puré de brócoli (284 kcal)
Poupiettes de lenguado escalfado a las finas hierbas con champiñones y zanahorias (261 kcal)
Atún marinado a la naranja y salsa teriyaki con cachelos (501 kcal)
Salmón en papillote con verduras (374 kcal)

PORQUE A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Cítricos gratinados con hierbabuena (247 kcal)
Sorbete de mojito, de limón, de manzana verde o de mandarina (140 kcal)
Remolino de queso fresco, yogur y Frutos rojos (267 kcal)
Arroz con Leche desnatada y canela (214 kcal)
Carpaccio de frutas de temporada (180 kcal)

LA BODEGA

Agua mineral
Vino blanco Canal Nubiola Penedes
Vino tinto Solar Viejo (D.O. La Rioja)
Café e Infusiones

Precio por persona: 29 € (IVA Incluido)
Mínimo 12 personas
Será necesario cerrar primero, segundo, postre y vino por anticipado para todo el grupo
Duración máxima del servicio: 60 min

TO WHET YOUR APPETITE... (To be chosen one)

Whole wheat toast with aubergine and poached egg (286,6 kcal)
Crudité salad in yogurt sauce and anchovy (154.6 kcal)
Green asparagus sautéed with raspberry vinaigrette (96.9 kcal)
Salad of roasted peppers and feta cheese (278 kcal)
Artichokes with clams (219 kcal)
Zucchini and cauliflower puree (106 kcal)
Lentil soup with vegetables and cumin (297 kcal)

TASTY MORSELS (to be chosen one)

Roasted turkey with grilled pineapple (671 kcal)
Crepes with chicken and vegetables with sour cream (606 kcal)
Seafood suquet (352 kcal)
Grilled megrim with mashed tomatoes and broccoli puree (284 kcal)
Poupiettes of poached sole with herbs, mushrooms and carrots (261 kcal)
Marinated tuna with orange and teriyaki sauce with potatoes (501 kcal)
Salmon en papillote with vegetables (374 kcal)

WHO DOESN'T ENJOY A SWEET?

Grilled citrus with mint (247 kcal)
Sorbet mojito, lemon, green apple or mandarin (140 kcal)
Swirl of fresh cheese, yogurt and red fruits (267 kcal)
Rice pudding with low fat milk and cinnamon (214 kcal)
Carpaccio of seasonal fruits (180 kcal)

DRINKS

Mineral water
White wine Canal Nubiola Penedes
Red wine Solar Viejo (D.O La Rioja)
Coffee or infusion

Price per person: 29€ (TAX included)
At least 12 people
Same starter, main course and dessert to be chosen for all previously
Approx. 60 minutes

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Gran Vía

Gran Vía , 7-9 | 28013 - Madrid

granvia.comercial@cataloniahotels.com | 91 531 22 22

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •