
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK A MEDIDA

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

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)

AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE DULCE

MINI BOLLERÍA VARIADA

(A elegir 4 variedades de las propuestas indicadas)

Mini croissant clásico de mantequilla
Mini napolitana de crema
Mini croissant relleno de cacao con avellanas
Mini Sneken de pasas
Mini croissant de cereales
Mini tulipas rellenas de sabores
Pan Bao relleno chocolate y avellana
Mini donuts

Precio por persona: 2,00€ (IVA incluido)

AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALUDABLE

SURTIDO DE 3 ZUMOS ESPECIALES

-Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión
-Zumo de naranja, zanahoria y jengibre
-Zumo de manzana, espinaca, pepino y lima

Precio por persona: 1,50€ (IVA incluido)

DALE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALADO...

Wrap de pavo	1,00€
Fuet del Pirineo en pan de espelta	1,10€
Tortilla francesa en pan de cristal	1,00€
Pan Bao de salmón ahumado	2,00€
Barrita rustica de jamón Ibérico	2,80€
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces	1,10€

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

Price per person: 7 € (TAX included)

SWEETS OPTIONS

SELECTION OF BITE-SIZE PASTRIES

(A choice of 4)

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

Price per person: 2,00€ € (VAT included)

HEALTHY FOOD OPTIONS

SELECTION OF 3 SPECIAL JUICES

- Mango, apple, banana and passion fruit juice
- Orange, carrot and ginger and apple juice
- Spinach, cucumber and lime juice

Precio por persona: 1,50€ (VAT included)

SALTYS OPTIONS

Turkey wrap	1,00€
Spelt bread with ecology spicy sausage	1,10€
Special bread with French omelette	1,00€
Bao bread with smoked salmon	2,00€
Rustic bread with Iberian ham	2,80€
Raisins and walnut bread with cow's cheese	1,10€

FINGER BUFFET ECHEGARAY

COMENZAMOS CON ...

Brocheta de tomate cherry y anchoa con aceite de albahaca
Pan Bao con salmón marinado y rúcula
Wrap de pavo y miel de caña, acompañado con salsa de yogurt
Conos crujientes con cremosa brandada de bacalao

ENSALADAS

Mini ensalada de mozzarella con productos de la huerta
Mini ensalada de mezclun con atún en aceite, naranja y salteado de quinoa

LOS CALIENTES

Crema de calabaza con crujiente de arroz
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Copas de pepino con fideua de verduras de temporada y all-i-oli glaseado
Mini hamburguesas de pollo con cebolla caramelizada

LOS DULCES

Brochetas de fruta de temporada
Vasitos de espuma de yogurt y maracuyá

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

APPETIZER ...

Cherry tomato and anchovy brochette with basil oil
Pan Bao with marinated salmon and arugula
Turkey and honey wrap with yogurt sauce
Crunchy cones with creamy cod brandade

SALADS

Mozzarella salad with products from the garden
Salad of lettuce with tuna in oil, orange and sautéed quinoa

HOTS

Pumpkin cream with rice crispy
Creamy Iberian ham croquettes
Cucumber glasses with fideua of seasonal vegetables and all-i-oli glaze
Mini chicken burgers with caramelized onions

SWEETS

Seasonal fruit skewers
Small cups of yogurt and passion fruit foam

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
Número mínimo de servicios a contratar: 18
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos.
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año.

Price per person: 30 € (VAT included)
Minimum number of servings: 18 people
The menu will be changed if it is ordered for several days running.
The dishes may change according to the season.

FINGER BUFFET NOBLEJAS

COMENZAMOS CON ...

Cono crujiente con tartar de salmón marinado y cebolla roja encurtida
Brocheta de Mozzarella y tomate cherry
Hummus de remolacha, acompañado de bastones de crudités
Wrap de queso Cremette trufado y gambas
Chupito de gazpacho Andaluz

ENSALADAS

Mini ensalada de pollo crujiente con salsa César
Mini ensalada de pasta con cangrejo y queso Feta

LOS CALIENTES

Rollito de langostino en pasta brick y salsa Teriyaki
Verduras de temporada en tempura y crema agria
Huevos de codorniz en cazuelitas estilo rotos
Pan Bao de solomillo de cerdo con queso Brie

LOS DULCES

Vasitos de mousse de chocolate blanco con granolas
Trufas cremosas al Brandy
Brochetas de fruta de temporada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

APPETIZER ...

Crunchy cone with marinated salmon tartar and pickled red onion
Mozarella and cherry tomato skewer
Beet hummus, accompanied by crudités
Truffled cream Cheese wrap with prawns
Andalusian gazpacho

SALADS

Crunchy chicken salad with César sauce
Pasta salad with crab and Feta cheese

HOT

Shrimp roll in brick pasta and Teriyaki sauce
Vegetables in tempura and sour cream
Quail eggs in casserole
Pan Bao of pork sirloin with Brie cheese

SWEETS

Glass of white chocolate mousse with topping
Cream truffles with Brandy
Seasonal fruit skewers

DRINKS

Mineral water
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Precio por persona: 34 € (IVA Incluido)
Número mínimo de servicios a contratar: 18
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos.
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año.

Price per person: 34 € (VAT included)
Minimum number of servings: 18 people
The menu will be changed if it is ordered for several days running
The dishes may change according to the season.

COCTEL A MEDIDA

**A ELEGIR 12 APERITIVOS

PRIMEROS

Bombón de foie y manzana caramelizado **
Tosta jamón ibérico con dados de tomate
Tartar de salmón y cebolla encurtida
Chupito salmorejo con aceite oliva extra
Crema vichyssoise
Wrap de cordero guisado y salsa de yogurt con especias **
Triángulos de morcilla crujiente
Tiradito de lubina con emulsión maíz tostado
Bocadillo roast beef con miel y mostaza **
Pimiento zorongollo con bacalao
Alcachofas confitadas con jamón (solo temporada)
Quesadillas crujientes vegetales
Humus de remolacha y berenjena en tempura

SEGUNDOS

Croquetas de jamón
Crepe de pato guisado con jengibre y salsa hoisin **
Rollito langostino en salsa mantequilla blanca
Pollo de corral crujiente y salsa romesco
Pulpo a la gallega y humus cremoso **
Carrilleras ibéricas en su jugo
Rabo de toro en pasta brick **
Mejillones con espuma bechamel
Albóndigas de ave glaseadas con foie
Pluma ibérica glaseada **
Pan Bao al vapor con ternera y mojo picón **

POSTRES

Torrijas de la abuela con cremoso de leche merengada
Surtido mini macarons ** •
Mousse choco blanco y granola
Brownie cremoso de avellana
Bizcocho zanahoria y crema de queso al cacao
Tarta cheesecake de queso curado
Trufas chocolate al brandy
Tocinillo de mango y maracuyá
Mini gofres con Nocilla **

** Estos aperitivos llevan un incremento de 1€ sobre el precio del cóctel.

**A CHOISE OF 12 APPETIZERS

FIRST COURSES

Apple and foie gras bonbon**
Tosta Iberico ham with diced tomato
Salmon tartare with green onion
"Salmorejo" (thick gazpacho) with extra olive oil
Vichyssoise
Lamb wrap with curry and yoghurt sauce **
Triangles of crispy black pudding
Sea bass ceviche with toasted corn emulsion
Roast beef with honey and mustard **
Peppers with cod
Candied artichokes with ham (In season)
Crispy vegetable quesadillas
Beet and aubergine humus in tempura

MAIN COURSES

Ham croquettes
Stewed duck pancake with ginger and hoisin sauce **
Shrimp roll in butter sauce
Crunchy chicken and romesco sauce
Galician-style octopus with hummus **
Iberian pork cheeks
Ox tail in shortcrust pastry **
Mussels with béchamel foam
Fired chicken dumplings with foie
Iberian pork feather loin glazed**
Bread pan with veal and "mojo picón" **

DESSERTS

Caramelised French toast with cinnamon milkshake
Selection of bite-size macarons **
White Chocolate Mousse
Hazelnut brownie
Carrot cake and creamy bitter cacao
Cheesecake
Chocolate truffles with brandy
Mango and passion egg yolk flan
Mini waffles with "Nocilla" **

** These appetisers are subject to a 1 € surcharge on the price of the cocktail.

COCTEL A MEDIDA

CÓRNER

Estación de quesos y panes rústicos
Estación de fabes con almejas
Estación de arroz negro con marisco
Suplemento 5€ / estación

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos o cerveza
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

CORNER

Cheeses and rustic breads
Beans with clams
Black rice with seafood
Suplement 5€ / Corner

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Finca Nueva Crianza red wines
(D.O. Rioja)
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)
Arias Segura Viudas cava (D.O. Cava)

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Aperitivo adicional: 1€
**Duración aproximada: 45 minutos
Número mínimo de servicios a contratar: 18 personas

Price per person: 35 € (VAT included)
Additional appetisers: 1€
Approximate duration: 45 minutes
Minimum number of servings: 18 people

ALMUERZOS Y CENAS

ENTRANTES

Crema de calabaza con huevo a baja temperatura	6,00€
Burrata fresca sobre lecho de la huerta y tomate en aceite	9,00€
Pulpo a la gallega escalopado sobre calabacín a la plancha y humus	18,00€ 9,00€
Alcachofas glaseadas con salsa Holandesa (temporada)	8,50€
Ensalada de lomo atún, quinoa salteada y naranja	10,00€
Tataki de salmón marinado con patata ahumada	10,00€
Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula, Parmesano y helado de mostaza	7,50€
Pimiento Zorongollo extremeño con bacalao desmigado	

SEGUNDOS

Magret de pato con cebolletas glaseadas y crujiente patata violeta	14,00€ 9,50€
Poupietas de merluza en salsa verde y batata asada	
Pollo picantón asado, con salsa miel y tomillo acompañado de patatas gajo	10,00€
Jarrete de cordero glaseado con crema de coliflor y pimiento asado	15,00€
Carrilleras Ibéricas estofadas en su jugo con crujiente de arroz	10,00€ 10,00€
Bacalao confitado sobre nido de verduras y su propio torrezno	18,50€
Rape al horno macerado con vinagre de manzana y panadera	10,00€
Tiras de presa Ibérica a la parrilla sobre pisto de verduras y salsa Oloroso	19,50€
Solomillo de ternera de Guadarrama, patatas puente nuevo y salsa de Oporto	

FIRST COURSES

Pumpkin cream with egg at low temperature	6,00€
Fresh burrata on products from the garden and tomatoes in oil	9,00€
Galician octopus on grilled zucchini and hummus	18,00€
Glazed artichokes with hollandaise sauce (season)	9,00€
Tuna, quinoa and orange loin salad	8,50€
Tataki of salmon marinated with smoked potato	10,00€
Carpaccio of beef sirloin with arugula, parmesan and mustard ice cream	10,00€
"Zorongollo" pepper from Extremadura with crumbled cod	7,50€

MAIN COURSE

Duck magret with glazed onions and crispy violet potato	14,00€
Hake "Poupietas" in green sauce and roasted sweet potato	9,50€
Roast chicken with honey and thyme sauce accompanied by potatoes	10,00€
Glazed lamb shank with cream cauliflower and roasted pepper	15,00€
Iberian cheeks stewed in their juice with crispy rice	10,00€
Cod confit on vegetables	10,00€
Baked monk macerated with apple cider vinegar and bakery	18,50€
Grilled Iberian pork strips on vegetable ratatouille and Oloroso sauce	10,00€
"Guadarrama" sirloin steak, potatoes and Porto sauce	19,50€

POSTRES

Torrijas de la abuela en pan de brioche y espuma de leche merengada	4,50€
Tarta de zanahoria con crema de cacao	4,50€
Chocolate en texturas	7,00€
Semifrío de arroz con leche, caramelizado y galleta	5,50€
Milhoja de tofe de manzana acompañado de caramelo cítrico y helado de yuzu	6,50€
Brownie cremoso de avellana y helado vainilla	5,50€
Tarro de espuma de yogurt y frutos rojos	5,50€

LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

Café o infusiones

Precio por persona: 5 €

Vino tinto Izadi (D.O. Rioja)

Vino blanco Perro Verde (D.O. Rueda)

Suplemento: 8 €

DESSERTS

French toast and merengue milk foam	4,50€
Carrot cake with cocoa cream	
Chocolate textures	4,50€
Semifreddo of rice with milk, caramelized and biscuit	7,00€
Milhoja apple toffee with citrus caramel and yuzu ice cream	5,50€
Creamy hazelnut brownie and vanilla ice cream	6,50€
Yogurt foam and red berries	5,50€
	5,50€

DRINKS

Mineral water

Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)

Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Coffee or tea

Price per person: 5€

Vino tinto Izadi red wines (D.O. Rioja)

Perro verde white wine (D.O. Rueda)

Suplement: 8 €

BUFFET LAS CORTES

LOS PRIMEROS

Crudites variados con sus vinagretas
Ensalada de cherry y perla de mozzarella a la albahaca
Ensalada de pollo con aceitunas negras y espinacas
Crema del día con guarnición
Montaditos de salmon ahumado con crema de queso y nueces
Hummus con tortas de trigo
Embutidos variados
Queso de burgos
Tallarines a la Carbonara

LOS SEGUNDOS

Redondo de ternera asado
Merluza en salsa verde
Albóndigas de pollo
Suprema de salmon y veloute de pescado
Pollo al cava
Tortilla de patata

GUARNICIONES

Judías verdes salteadas y rehogadas con ajo
La tradicional patata panadera
Verduras de temporada escabechadas

LOS POSTRES

Mousse de chocolate blanco
Arroz con leche
Fruta de temporada
Yogures variados con topping
Surtido de tartas

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino tinto Finca Nueva Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivillí Verdejo (D.O. Rueda)

Café e infusiones

THE STARTERS

Selection of crudités with their vinaigrettes
Cherry tomato salad and mozzarella pearls in basil
Chicken salad with black olives and spinach
Cream of the day with garnish
Smoked salmon canapés with cream cheese and walnuts
Hummus with wheat pita bread
Selection of cold meats
Burgos cheese
Tagliatelle pasta with Carbonara sauce

MAIN COURSE

Roast beef rump
Hake in green sauce
Chicken meatballs
Salmon supreme with fish velouté
Chicken with cava sauce
Spanish omelette

GARNISHES

Green beans with garlic
Sliced potatoes
Pickled vegetables

DESSERT

White chocolate mousse
Rice pudding
Fresh fruit
Yoghurt with topping
Selection of cakes

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Finca Nueva Crianza red wines (D.O. Rioja)
Martivillí Verdejo white wine (D.O. Rueda)

Coffees and teas

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Número mínimo de servicios a contratar: 18
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año

Price per person: 35 € (VAT included)
Minimum number of servings: 18 people
The menu will be changed if it is ordered for several days running
The dishes may change according to the season.

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •