
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Passeig de Gràcia

Gran Via de les Corts Catalanes, 644 | 08007 - Barcelona
passeigdegracia@cataloniahotels.com | 93 270 27 35
www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA



WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

Copa de cava y frutos secos

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido). 30 minutos

WELCOME DRINK 2

Copa de cava de bienvenida
Triangulitos de queso manchego semi
Virutas de jamón con pan con tomate
Chips de verduras
Mini croquetas variadas
Olivas

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

WELCOME DRINK 3

Copa de cava de bienvenida
Montadito de salmón ahumado con salsa tártara
Mini chapata con pan con tomate y jamón ibérico
Tuber chips mediterráneas
Mini croquetas variadas
Calamares a la andaluza

Precio por persona: 18€ (IVA Incluido). 30 minutos

** Suplemento Extra de 2 €/ persona siempre que estos servicios se ofrezcan en el área de la piscina.

MENU COCKTAIL

Los fríos

Brocheta de tomate cherry y mozzarella bañados en aceite de albahaca
Virutas de jamón ibérico en pan de cristal
Tartaletas de brandada de bacalao con huevo de codorniz y sésamo negro
Coca de recapte con anchoas del cantábrico
Chupito de sopa fría de espárragos blancos y crujiente de butifarra de perol
Hojaldre con mousse de aguacate y queso de cabra
Brioix relleno de bull negro y membrillo artesano
Tartar de atún , fresas y remolacha
Hummus con surtido de crudites
Mini sandwich vegetal

Los calientes

Cazuelita de frutos de mar al ajillo
Wraps de pollo con brie fundido y chutney de pimientos rojos
Brochetas de pavo especiadas con verduras
Corvina en adobo
Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada y queso Taleggio
Croquetitas de chorizo , camembert y miel
Patatas de Olot
Mini canelones de pies de cerdo con bechamel trufada
Arroz cremoso con colmenillas

Los dulces

Brocheta de fruta fresca
Mini coulant de chocolate
Mini financiers de almendras

La bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Vino Blanco Segura Viudas Xarello D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Penedés
Cava Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedés

37€ (IVA Incluido)

* A elegir entre 5 opciones de fríos y 5 opciones en calientes

* Duración: 1½ Hora

* Mínimo 20 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* Suplemento Extra de 2 €/ pers. Cocktail en el área de la piscina.

COCKTAIL VEGANO

Los fríos

Hummus con bastoncitos de verduritas
Mini coca de escalivada
Brocheta de verdura con salsa agridulce
Croquetas de espinacas
Láminas de berenjenas fritas con miel
Chupito de espárragos
Cucharita de tartar de tomate y pepino
Patatas al ajillo con pimentón
Mini hamburguesas de seitán

Postre

Nuestro Especial Vegano

La bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Bodega

Vino Blanco Segura Viudas Xarello D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Penedés
Cava Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedés

37€ (IVA Incluido)

* Duración: 30 minutos

* Suplemento Extra de 2 €/ pers. si los servicios se realizan en el área de la piscina.

BRUNCH

Buffet Frío

Salmón ahumado en aceite a la albahaca y salmón ahumado en aceite de soja y wasabi
Roast beef y pechuga de pavo asada ahumada
Embutidos ibéricos y catalanes, estación de quesos y selección de patés
Ensaladas según temporada
Mini bocadillos: Bagel de salmón, queso crema, pepinillo y rúcula, Wrap de pollo
Bollería y panadería, Brochetas de fruta y capresse

Buffet Caliente

Gnocchi con cremoso de patata (servido en cazuelita individual)
Mejillones al vapor o en salsa de pescadores
Quiche

Show cooking

Tortilla al gusto, huevos revueltos y bacon ahumado

Carta de calientes

Hamburguesa de ternera, cebolla confitada, tomate raf, foie y queso ecológico del Pirineo
Huevos ecológicos benedictine con salmón ahumado o bacon acompañados con salsa holandesa
Huevos ecológicos con foie
Pescado con verduritas a la parrilla y vinagreta de yuzu
Quinotto de ceps (risotto hecho con quinoa)
Tagliatelle de tinta de calamar Frutti di Mare

Buffet de postres

Yogures
Crêpes y Gofres
Tarta entera: Carrot cake
Tartaleta de crema inglesa y fruta
Mousse chocolate con garrapiñada de almendra
Fruta

La bodega

Bienvenida con copa de cava, Bellini o Mimosa
Estación de Bloody Mary
Agua con gas y sin gas, zumo de naranja natural, Leche entera, desnatada y soja
Mini botellitas de zumos naturales: détox y anti-aging
Estación de café e infusiones

Agua mineral, refrescos, cervezas

Café e infusiones

Bodega

Vino Blanco Segura Viudas Xarello D.O. Penedés

Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Penedés

Cava Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedés

37€ (IVA Incluido)

* Duración: 1½ Hora

* Mínimo 30 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

APERITIVO

Los fríos

Coca de recapte con anchoas de la Escala
Brocheta de mozzarella con tomate cherry y albahaca
Mini chapata de jamón ibérico con tomate
Cucharitas de tartar de bacalao con aguacate y sésamo negro

Los calientes

Daditos de salmón marinado en soja y genjibre
Brochetas de solomillo de cerdo al estragon
Espárragos trigueros en tempura de paprika
Croquetas de ceps y foie
Calamarcitos de costa a la andaluza

La bodega

Copa de cava de bienvenida
Agua mineral, zumo de naranja, refrescos, cerveza
Vino Blanco Segura Viudas Xarello D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Penedés

25€ (IVA Incluido)

* Duración: 30 minutos

* Suplemento Extra de 2 €/ pers. si los servicios se realizan en el área de la piscina.

MENU CELEBRACION I

Pica pica

Brocheta de tomate cherry y mozzarella bañados en aceite de albahaca
Virutas de jamón de ibérico en pan de cristal
Tartaletas de brandada de bacalao con huevo de codorniz y sésamo negro
Cazuelita de frutos del mar al ajillo
Croquetitas de chorizo, camembert y miel
Brochetas de pavo especiadas con verduras

Segundo (a escoger)

Suquet de peix sabor Mediterráneo
Entrecot de ternera de 250 gr en salsa de colmenillas acompañado de canelón de calabacín, calabaza y puntas de espárragos

Los postres (a escoger)

Mosaico de fruta fresca con sorbete de mandarina
Crujiente de chocolate
Mini coulant de chocolate con helado de vainilla
Tarta de celebración (opciones al gusto)

La bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Café e infusiones
Bodega
Vino Blanco Segura Viudas Xarello D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Penedés
Cava Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedés

48€ (IVA Incluido)

* Mínimo 20 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* A escoger con antelación un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

MENÚ CELEBRACIÓN INFANTIL

A elegir opciones de nuestro Menu Kids Catalonia (niños/as hasta 12 años)

Precio por persona: 16 €
IVA no incluido

MENU CELEBRACION II

Primero (a escoger)

Milhojas de tomate de Montserrat, aguacate y fresas maceradas con jamón de pato y queso ahumado de tetilla (San Simón D.O.)
Canelón crujiente de vieiras con emulsión de ajo blanco de coco y fruta de la pasión

Sorbete de limón verde

Segundo (a escoger)

Corvina al horno con verduritas de temporada y crema raifort
Paletilla de cordero al horno con patata panadera y chalotas en su jugo

Postre (a escoger)

Soufflé helado de mandarina
Sopa de fresas con espuma de mascarpone

Pastel de celebración (supl 5 €)

La bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Café e infusiones
Bodega
Vino Blanco Vionta Albariño D.O. Rias Baixas
Vino tinto crianza Orube D.O. Rioja
Cava Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedés

75€ (IVA Incluido)

* Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* Suplemento pastel de celebración 5€

* A escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales

MENÚ CELEBRACIÓN INFANTIL

A elegir opciones de nuestro Menu Kids Catalonia (niños/as hasta 12 años)

Precio por persona: 16 €
IVA no incluido

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Refrescos
Cervezas
Vinos
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

Precio persona/hora: 17€ (IVA Incluido). 1h30 minutos

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores

Precio persona/hora: 23€ (IVA Incluido). 1h30 minutos

BARRA LIBRE DE LICORES 2

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores Grandes Marcas

Precio persona/hora: 28€ (IVA Incluido). 1h30 minutos

Precio por hora extra: 10 €/ hora

EXTRAS

Centro de flor natural desde 28 €/ud
Centro de flor natural & vela desde 32€/ud
Mantelería según petición
Disc Jockey desde 400 € (hora extra 150 €)
Fotomatón para amenizar desde 250 €
Carrito con golosinas 300€

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Passeig de Gràcia

Gran Via de les Corts Catalanes, 644 | 08007 - Barcelona
passeigdegracia@cataloniahotels.com | 93 270 27 35
www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •